

 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 **U2025080137451** que se adelanta al (la) señor (a) **CAMILO ANDRES RESTREPO HERNANDEZ** identificado (a) con CC. **1.040.363.985** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2025080137451 del 28 de marzo de 2025**, 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 **RESTAURANTE ASADO POLLO ARABE** ubicada en la **Carrera 50, Calle 49 - 05** del municipio de **Necoclì (Antioquia)**, por visitas realizadas los días **05 de septiembre de 2022, 14 de octubre de 2022 y 10 de mayo de 2023**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **CAMILO ANDRES RESTREPO HERNANDEZ** identificado (a) con CC. **1.040.363.985** por la causal **"ENTREGADO"**

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.

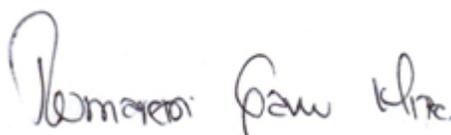
Contra el Acto referido no procede recurso alguno.

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: 05 de mayo de 2025 a las 7:30 am

Fecha de retiro del aviso: 09 de mayo de 2025 a las 5:30 pm

Se anexa copia del auto de inicio y formulación de cargos **U2025080137451 del 28 de marzo de 2025**.



ROMAREISI GARRO MIRA
Profesional Universitario



Radicado: U 2025080137451

Fecha: 28/03/2025

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 Secretaría de Salud e Inclusión Social, 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° 2024070003913 del 05 de septiembre de 2024, 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 **CAMILO ANDRES RESTREPO HERNANDEZ**, identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.040.363.985**, 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 **RESTAURANTE ASADO POLLO ARABE**, ubicado en la Carrera 50 Calle 49 - 05, del Municipio de Necocli, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visitas oficiales realizadas los días **05 de septiembre de 2022, 14 de octubre de 2022, 10 de mayo de 2023**, 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:

En visita realizada el 05 de septiembre de 2022

1. Asadero ubicado en área que no cumple con las condiciones locativas, sin paredes, alimentos expuestos al polvo y plagas, el área donde se realiza el asado de pollo no se encuentra a prueba de plagas y animales domésticos.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1, 2.4.

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:*

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

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

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



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



SC 4887-1



2. Evidencia de paredes con ranuras y huecos, uniones entre pisos y paredes no son redondeadas, el área donde se realiza el asado del pollo se encuentra a la intemperie.

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

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

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.

3. Se evidencian techos con huecos, el extractor presenta suciedad, asadero sin puerta lo que permite el ingreso de plagas, algunos tomacorrientes presentan aberturas.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 3.1, 5.1, 5.2, 6.3, 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.

6. ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

6.3. *Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.*

8. VENTILACIÓN

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

4. En los servicios sanitarios no se evidencia papel desechable para el secado de manos, el lavamanos es 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. 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. Los manipuladores no cuentan con reconocimiento médico periódicos.

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

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





1. Contar con una certificación médica en 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.

7. Se evidencian manipuladoras usando anillos, algunas de las vestimentas no son acorde con la actividad que se realiza, algunos manipuladores no cuentan con vestimenta de colores claros.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2, 8.

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.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

8. Se evidencia que el pollo que se prepara en el establecimiento recibe hollín del carbón.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 4.

Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

9. El pollo que se expende en el establecimiento no se mantiene a la temperatura exigida, recibe el hollín del carbón





Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 18 numerales 3, 3.1, 3.2, 3.3.

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

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

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

3.2. *Mantener el alimento en estado congelado.*

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

10. Se evidencia extractor con grasa acumulada.

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.*

(...)"

De acuerdo con lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de SUSPENSIÓN DE SERVICIOS PARCIAL DEL ASADERO DE POLLO, al evidenciar factores críticos como que el pollo recibe el hollín del carbón, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 33,25 %, considerado desfavorable.

La medida fue levantada en visita realizada el 14 de octubre de 2022, al evidenciar por parte del equipo técnico, que desaparecieron las causales por las que fue tomada la medida sanitaria.





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-016-054902051103-3FFS8V, realizada el 05 de septiembre de 2022.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la SUSPENSIÓN DE SERVICIOS PARCIAL DEL ASADERO DE POLLO, Acta No. PA-016-054902051103-3FFS8V - 1, realizada el 05 de septiembre de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA-017-054902051103-9XRQM8, realizada el 14 de octubre de 2022.
- Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad, Acta No. PA-017-054902051103-9XRQM8 - 1, realizada el 14 de octubre de 2022.
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, Acta No. PA- 018-054902051103-95EBF9, realizada el 10 de mayo de 2023.

Las actas de visita, de suspensión de servicios, aplicadas como medidas sanitarias 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 **CAMILO ANDRES RESTREPO HERNANDEZ**, identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.040.363.985**, 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;





GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA
República de Colombia

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Formular cargos al señor **CAMILO ANDRES RESTREPO HERNANDEZ**, identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.040.363.985**, 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 **RESTAURANTE ASADO POLLO ARABE**, ubicado en la Carrera 50 Calle 49 - 05, del Municipio de Necocli, Antioquia, por los hechos e infracciones evidenciados en visitas oficiales realizadas los días **05 de septiembre de 2022, 14 de octubre de 2022, 10 de mayo de 2023.**

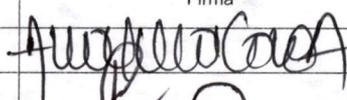
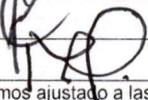
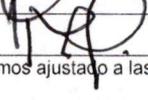
ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido del presente al señor **CAMILO ANDRES RESTREPO HERNANDEZ**, identificada con Cédula de Ciudadanía N° **1.040.363.985**, como Propietario del establecimiento **RESTAURANTE ASADO POLLO ARABE**, ubicado en la Carrera 50 Calle 49 - 05, del Municipio de Necocli, Antioquia, 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


DIEGO ALEJANDRO VILLA VALDERRAMA
Director Técnico Salud Ambiental y Factores de Riesgo
Subsecretaría de Salud Pública
Secretaría de Salud e Inclusión Social

	Nombre	Cargo	Firma	Fecha
Proyectó:	Ana Milena Cano Álvarez	Profesional Universitario Universidad CES		25-03-2025
Revisó:	Lilia Eledec Calderón Murgas	Profesional Universitario		28-03-2025
Revisó:	Iván Darío Zea Carrasquilla	Técnico Área Salud		26-3-2025
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.				