 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 **U2026080033140** que se adelanta al (la) señor (a) **ANTHONELA FRASCA GALVAN** identificado (a) con CC. **94.256.784** se expidió auto de inicio y formulación de cargos **U2026080033140 del 12 de marzo de 2026**, 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 **PROPIETARIA** del establecimiento **RICURAS DEL MAR ANTHONELA**, ubicado en la Calle 51 Carrera 47 -04 Local Puente Centenario del municipio de El Santuario (**Antioquia**), por visita realizada el día **07 de febrero de 2024**.

El aviso de entrega o envío para notificación personal no pudo ser entregada al (la) señor (a) **ANTHONELA FRASCA GALVAN** identificado (a) con CC. **94.256.784** por la causal **“NO RESIDE/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: 30 de abril de 2026 a las 7:30 am

Fecha de retiro del aviso: 07 de mayo de 2026 a las 5:30 pm

Se anexa copia del inicio y formulación de cargos **U2026080033140 del 12 de marzo de 2026**.

Lilia Eledec C.

LILIA ELEDEC CALDERÓN MURGAS
Profesional Universitario

Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia
 Dirección Factores de Riesgo
 Dirección, Calle 42 B 52 - 106 Piso 8, oficina 806
 Teléfono 3839861, 3839862, 3839949, fax 3839435, mail www.antioquia.gov.co/
 Centro Administrativo Departamental José María Córdova (La Alpujarra)
 Medellín – Colombia – Suramérica

**AUTO****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 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° 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 (a) **ANTHONELA PRASCA GALVAN**, identificado (a) con Cédula de Ciudadanía N° **94.256.784**, 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 (a) del establecimiento **RICURAS DEL MAR ANTHONELA**, ubicado en la Calle 51 Carrera 47 -04 Local Puente Centenario, del municipio de El Santuario (Antioquia), por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el **07 de febrero de 2024**, 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. El establecimiento se encuentra ubicado cerca de un foco de insalubridad (quebrada bodeguita, puente bicentenario), sus accesos y alrededores se evidencian con acumulación de basuras y almacenamiento de aceite quemado. En área de preparación puerta que comunica la parte de atrás en la que se evidencian espacios por lo que existe el riesgo de ingreso de cucarachas, debido a que en dicha zona se albergan objetos en desuso y materias primas que ya fueron usadas (botellas de aceite quemado), la edificación no cuenta con una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones a medio de contaminación presentes en el área adyacente.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3.

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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

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.

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2. Acumulación de suciedad detrás de los equipos en la zona de preparación de alimentos, esta zona no cuenta con media caña en forma circular, paredes y pisos con condensación de suciedad en el área de preparación.

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

1. PISOS Y DRENAJES

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

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

3. En área de preparación puerta con aberturas donde se facilita el ingreso de plagas al área.

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

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:

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.*

5.2. *No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.*

4. En el establecimiento no se dispone de vestidores en cantidades suficientes con respecto al número de personal que labora en él, servicios sanitarios usados para el almacenamiento de implementos de aseo, lavamanos de accionamiento manual en las áreas de elaboración, no cuenta con avisos alusivos en los que se indique al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 6.1, 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

6.1. *Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.*

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 estas 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. Evidencia de cucharas en madera en el área de preparación y servido, no se cuenta con instrumentos para la medición de temperatura de alimentos durante la cocción.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numeral 1, artículo 31 numeral 3.

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

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

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

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

3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

6. Canastillas con acumulación de suciedad y polvo, cucharas en madera.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 8, artículo 9 numerales 2, 3.

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

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

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, adicione 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.

7. Los manipuladores no cuentan con los certificados médicos en los que consta la aptitud de estos para manipular alimentos.

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.

8. Manipuladores con uñas con esmaltes, joyas (manillas y pirsing), el establecimiento no provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realiza, no cuentan con protección para el cabello ni con delantal, calzado tipo crocs (con perforaciones), manipuladores con maquillaje.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 2, 5, 7, 8 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.*

7. *Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.*

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.*

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

9. El establecimiento no cuenta con plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realizan, los manipuladores no comprenden algunos puntos críticos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numerales 1, 3 y 4.

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.*

10. Durante la recepción de materias primas no se toma la temperatura de los alimentos de mayor riesgo (pescado y mariscos), no cuentan con equipos para verificar la temperatura de ingreso.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 1 y 3, artículo 31 numeral 3.

Artículo 16. Materias primas e insumos. *Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:*

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

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.

11. En el establecimiento no se tienen implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que se acumulan en las áreas de preparación, almacenamiento y servido, los recipientes para la disposición de residuos no se encuentran debidamente tapados, suciedad condensada en la parte trasera del recipiente destinado para la disposición de residuos sólidos.

Norma presuntamente infringida: 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 este.

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.

12. En el establecimiento se evidencia presencia y signos de contaminación por plagas, no se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo para evitar el ingreso, anidamiento o infestación por plagas.

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 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; este 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.*

13. La limpieza y desinfección en las paredes y pisos detrás de los equipos en el área de preparación de alimentos es deficiente, implementos para las labores de limpieza con mango en material no sanitario, los agentes químicos utilizados para las labores de limpieza y desinfección no son preparados de acuerdo a las indicaciones definidas por el proveedor o fabricante.

Norma presuntamente infringida: 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 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; este 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.*

14. En el establecimiento no se cuenta con plan de saneamiento escrito, ni con registros que soporten el cumplimiento de este.

Norma presuntamente infringida: Resolución 2674 de 2013 artículo 26.

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

(...)"

De acuerdo con lo anterior, al establecimiento le fue aplicada la medida sanitaria de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, al evidenciar factores críticos como presencia y signos de contaminación por plagas, no se cuenta con medidas de tipo preventivo para evitar el ingreso, anidamiento o infestación de plagas, entre otros, además el concepto sanitario arrojó un porcentaje de cumplimiento del 29,5%, considerado desfavorable.

Se tendrá como pruebas debidamente allegadas al proceso, las siguientes:

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, Acta No. PA – 003 – 056972051103 – 61DQ6J, realizada el 07 de febrero de 2024.
- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, Acta No. PA – 003 – 056972051103 – 61DQ6J-1, realizada el 07 de febrero de 2024.

Las actas de visita, de clausura temporal total, aplicadas 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 Secretaría de Salud e Inclusión Social, que la aplicaron.

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

Como presunta falta en la que ha incurrido el implicado, se tiene que la señor (a) **ANTHONELA PRASCA GALVAN**, identificado (a) con Cédula de Ciudadanía N° **94.256.784**, 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:

- 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.*

Conforme con lo expuesto;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Formular cargos al señor (a) **ANTHONELA PRASCA GALVAN**, identificado (a) con Cédula de Ciudadanía N° **94.256.784**, 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 (a) del establecimiento **RICURAS DEL MAR ANTHONELA**, ubicado en la Calle 51 Carrera 47 -04 Local Puente Centenario, del municipio de El Santuario (Antioquia), por los hechos e infracciones evidenciados en visita oficial realizada el **07 de febrero de 2024**.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido del presente al señor (a) **ANTHONELA PRASCA GALVAN**, identificado (a) con Cédula de Ciudadanía N° **94.256.784**, como Propietario (a) del establecimiento **RICURAS DEL MAR ANTHONELA**, ubicado en la Calle 51 Carrera 47 -04 Local Puente Centenario, del municipio de El Santuario (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

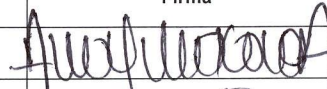
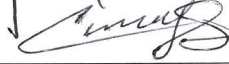


JUAN DAVID BERRIO VARGAS

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		04-03-2026
Revisó:	Camila Yuliana Durango Sánchez	Técnico Área Salud		05-03-2026
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.				