



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**  
Salud Pública

**POR MEDIO DEL CUAL SE PROCEDE A NOTIFICAR POR AVISO AL SEÑOR JHON SEBASTIAN GARCIA MARTINEZ DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO POR LA LEY 1437 DE 2011 ARTICULOS 68 Y 69**

Acto Administrativo a Notificar: Auto por medio del cual se FORMULAN CARGOS dentro del proceso administrativo sancionatorio, número 075 - 2021, Proceso Administrativo Sancionatorio

Fecha del Acto Administrativo: 09 de Marzo de 2022

Fecha del Aviso: 04 de abril de 2022

Autoridad que expidió el Acto Administrativo: LINA MARIA GIL TOVAR  
Secretaria de Salud-Municipio de armenia

Sujeto a Notificar: JHON SEBASTIAN GARCIA MARTINEZ

Funcionaria Competente: LINA MARIA GIL TOVAR  
Cargo: Secretaria de Salud Municipal

Recursos: No proceden recursos

La suscrita Secretaria de Salud del Municipio de Armenia, hace saber que dentro del proceso administrativo sancionatorio adelantado contra el señor JHON SEBASTIAN GARCIA MARTINEZ; se procede a notificarle por **AVISO** acto administrativo, previas las siguientes consideraciones:

Al señor **JHON SEBASTIAN GARCIA MARTINEZ**, le fue remitida citación el día 09 de Marzo de 2022 por citación para notificación personal, con la novedad de que para el momento de la notificación el establecimiento no se encontraba en funcionamiento, habiendo retirado enceres y avisos, por tal motivo se desconoce la ubicación de éste, dicha citación es tendiente para ser notificado personalmente del auto por medio del cual se formulan cargos dentro del proceso administrativo sancionatorio 075-2021, en cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 68 y 69 de la Ley 1437 de 2011.

Es así, como se procede a notificar el acto administrativo por **AVISO** en cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 68 y 69 de la Ley 1437 de 2011, siendo fijada por el término de cinco (05) días: "(...)"

**RESUELVE**

**Artículo Primero:** Notificar personalmente el contenido de este auto al señor JHON SEBASTIAN GARCIA MARTINEZ identificado con cedula de ciudadanía número 9.773.446 en la dirección Calle 20 N° 18 - 40 de Armenia Quindío de conformidad a los artículos 68 y 69 de la Ley 1437 de 2011.



Compromiso Cuyabro



SC 7310 1 CO SC7319 1  
R-AM-SGI-001 V5 13/01/2020





Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**  
Salud Pública

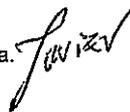
## Artículo Segundo: Contra el presente auto no proceden recursos

Dado en Armenia – Quindío, a los cero cuatro (04) días del mes de abril de 2022.

Para dar cumplimiento en los artículos 68 y 69 de la Ley 1437 de 2011, se fija el presente aviso en un lugar público y visible en la secretaria de salud municipal de Armenia por un término de cinco (5) días, siendo los 8 Am, de día 01 del mes 12 de 2021.

  
**LINA MARIA GIL TOVAR**  
Secretaria De Salud  
Municipio de Armenia

Proyectó y elaboro. Javier Berrio De La Puente -Abogado contratista secretaria.



## CONSTANCIA DE FIJACIÓN

*"Para dar cumplimiento a lo consagrado en el citado Artículo 69. **Notificación por aviso.** Si no pudiere hacerse la notificación personal al cabo de los cinco (5) días del envío de la citación, esta se hará por medio de aviso que se remitirá a la dirección, al número de fax o al correo electrónico que figuren en el expediente o puedan obtenerse del registro mercantil, acompañado de copia íntegra del acto administrativo.*

*El aviso deberá indicar la fecha y la del acto que se notifica, la autoridad que lo expidió, los recursos que legalmente proceden, las autoridades ante quienes deben interponerse, los plazos respectivos y la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso en el lugar de destino.*

*Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.*

*En el expediente se dejará constancia de la remisión o publicación del aviso y de la fecha en que por este medio quedará surtida la notificación personal".*



SC 7319 1 CO SC7319 1  
R-AM-SGI-001 V5 13/01/2020



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**

Salud Pública

**PROCESO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO NRO. 075 DE 2021  
AUTO POR MEDIO DEL CUAL SE FORMULAN CARGOS**

Armenia, 09 de marzo de 2022

**EXPEDIENTE** : 2021-075

**INVESTIGADO** : JOHN SEBASTIÁN GARCÍA MARTÍNEZ propietario del  
Restaurante: ASADERO RESTAURANTE LAS VEGAS

**FECHA DE INFRACCIÓN** : 31 de agosto de 2021

La Secretaria de Salud del Municipio de Armenia, en ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial las señaladas en la Ley 9ª de 1979, Ley 715 de 2001, Decreto 780 de 2016; procede a proferir auto de Formulación de Cargos, en contra del establecimiento de comercio Restaurante: ASADERO RESTAURANTE LAS VEGAS ubicado en la Calle 20 N° 18-40 de quien haga sus veces al momento de notificarse el presente auto.

**FUNDAMENTOS DE HECHO:**

**Primero:** En desarrollo una visita programada realizada por funcionarios de la Secretaria de Salud del Municipio de Armenia, se pudo evidenciar las malas condiciones en las que se encuentra el establecimientos de comercio **ASADERO RESTAURANTE LAS VEGAS**, se observó falta de limpieza y desinfección de paredes que se deben pintar con pintura de aceite o epoxica, se deben pintar algunas áreas, arreglar cerámicas, se deben cambiar las lámparas según la normatividad vigente y arreglar el cableado para evitar riesgo eléctrico, falta de avisos técnicos de lavado de manos, las condiciones de equipos y utensilios se deben mejorar porque presentan falta de limpieza y desinfección en equipos, neveras con presencia de óxido y equipos en mal estado, también mejorar las condiciones de las superficies de contacto de alimentos, mal adecuado almacenamiento en neveras, falta de recipientes para almacenar materia primas, presencia de contaminación cruzada (mezcla de carnes con alimentos crudos y preparados), se debe mejorar las condiciones de almacenamiento, falta de registro de mantenimiento de los tanques de almacenamiento para suministro y calidad de agua potable y falta de limpieza y desinfección en zona de proceso y en la campana del extracción del restaurante sujeto de visita programada, el pasado **31 de agosto de 2021**, personal técnico adscrito a nuestra secretaria acudió con el fin realizar la diligencia de inspección y vigilancia.

**Segundo:** La secretaria de salud a través de la oficina de salud pública procede a poner en conocimiento mediante Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos N° 201-2021 con fecha del 31 de agosto de 2021, donde se realiza la Suspensión Parcial de Actividades; Se aplica la medida sanitaria consistente en suspensión parcial de actividades; ante los hallazgos encontrados y evaluados al momento de la visita, se pudo evidenciar el incumplimiento de condiciones sanitarias y de proceso según los hallazgos encontrados y evaluados en el acta de inspección sanitaria con enfoque para establecimientos de preparación de alimentos N° 201-2021; Falta de limpieza y desinfección, presencia de contaminación cruzada en nevera mezcla de alimentos crudos y cocinados, Además, se encontró falta de avisos técnicas lavado de manos, en cuanto a las condiciones de los equipos y utensilios se encontró falta de limpieza y desinfección en los mismos además de presencia de oxido y equipos en muy mal estado; en las superficies de contacto con el alimento el personal técnico adscrito a la secretaria determino que habían pésimas condiciones en dichas superficies puesto que se encontraron malos olores en neveras y la falta de baldosas cerámicas en el mesón para las estufas; por otra parte con respecto al personal manipulador de alimentos se les indago por reconocimientó médico, practicas higiénicas, educación y/o capacitación alguna en los tres casos no se presento ningún tipo de documentación o manifestación por el personal allí presente para resolver estas indagaciones del personal de esta Secretaria, con respecto al análisis que se realiza en temas de saneamiento se encontró que faltan registros de mantenimiento de los tanques de almacenamiento, con respecto al manejo de residuos solidos faltan registros, en el control de plagas se encontró que el ultimo control de las mismas se encontraba expirado por ultimo falta actualizar los registros de saneamiento, por lo anterior se emite un concepto desfavorable. "se aplica medida sanitaria consistente en suspensión parcial de actividades, ante

R-AM-SGI-001 V5 13/01/2020



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**

**Salud Pública**

los hallazgos encontrados y evaluados al momento de la visita. Dando contaminación cruzada, y falta de limpieza y desinfección, concepto desfavorable del 46,5% de cumplimiento."

**Tercero:** Mediante acta de aplicación de medida sanitaria; del día 31 de agosto de 2021, se presentó técnico Juan David Torres identificado con cedula de ciudadanía número 111052021 de Armenia (Q), funcionario de la secretaria de Salud, quien hizo visita, al momento de la visita se pudo evidenciar, la contaminación cruzada, la deficiente limpieza y desinfección, además de las malas condiciones locativas, se decretó la suspensión parcial de actividades. "Se continua con la medida sanitaria consistente en suspensión parcial de actividades hasta que no se levante la medida sanitaria". " Que de conformidad con la situación sanitaria consistente en concepto suministrado encontrada en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos N°201-2021 del 31/08/21 se hace necesario aplicar medida sanitaria de seguridad en suspensión parcial de actividades por los hallazgos encontrados en el establecimiento al momento de la visita; contaminación cruzada y falta de limpieza, desinfección y mal estado de los equipos, emitiendo un concepto desfavorable".

**Cuarto:** Que el día 31 de agosto de 2021 mediante acta de aplicación de medida sanitaria se continua con la medida de la suspensión parcial de actividades, ya que sigue faltando limpieza y desinfección de techos, continua con las condiciones de mala higiene, la contaminación cruzada, inadecuado almacenamiento de materias primas, deficiente limpieza y desinfección de áreas, equipos, superficies y utensilios, faltan soportes documentales de saneamiento. "continua medida sanitaria consistente en suspensión de actividades, hallazgos del acta No 201-2021 continúa presentando contaminación cruzada, mala condiciones en instalaciones". Se continua con la medida sanitaria consistente en suspensión parcial de actividades.

**QUINTO:** El día 27 de octubre de 2021 se diligencia el formato de traslado de proceso Sancionatorio, donde se identifican todas las variables a tener en cuenta para el desarrollo del debido proceso administrativo

**SEXTO:** El día 27 de octubre de 2021 se radica en la oficina jurídica de la secretaria de salud del municipio, escrito SS-PSS-SP-2062 por medio del cual se da traslado de un expediente que consta de 1 carpeta y 13 folios para tomar las medidas administrativas necesarias que permitan detener el menoscabo de los derechos del personal que labora y frecuenta el establecimiento de comercio llamado "Asadero Restaurante Las Vegas"

**SEPTIMO:** Que con fundamento en los análisis de los documentos que se allegaron con el informe de traslado del expediente, se realizo auto por medio del cual se avoco el conocimiento de la investigación 075 del día treinta (09) de NOVIEMBRE de 2021, del que se dispuso la notificación a el señor JOHN SEBASTIAN GARCIA MARTINEZ identificado con cedula de ciudadanía numero 9773446 en calidad de representante del PROPIETARIO DE ASADERO RESTUARANTE LAS VEGAS y notificada personalmente el 22 de noviembre de 2022.

El informe aludido y los documentos probatorios que reposan en el expediente, contienen elementos suficientes para que la Secretaria de Salud del Municipio de Armenia (Q), disponga el inicio de proceso administrativo sancionatorio.

Con el propósito de verificar si los hechos son constitutivos de infracciones a las normas de salud pública, si existen circunstancias de exoneración de responsabilidad a la luz de la ley, agravantes o atenuantes, la suscrita funcionaria:



SG 7316-1 CO-507318-5  
R-AM-SGI-001 V5 13/01/2020



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**  
Salud Pública

## II-. FUNDAMENTOS DE DERECHO:

### - Constitucionales:

Artículo 49 de la C.P.:

*"La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud."*

### - Legales:

**Ley 9 de 1979** "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"

Vigilancia y Control

Artículo 564. *Corresponde al Estado como regulador de las disposiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.*

Medidas de seguridad.

Artículo 576. *Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:*

- a) *Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial.*
- b) *La suspensión total o parcial de trabajos o de servicios.*
- c) *El decomiso de objetos y productos*
- d) *La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y*
- e) *La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto. PARAGRAFO. Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.*

Sanciones

Artículo 577. *Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a) Amonestación; b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución; c) Decomiso de productos; d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.*

**Ley 715 de 2001**

Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros.

Artículo 44: *Competencias de los municipios. Corresponde a los municipios dirigir y coordinar el sector salud y el Sistema General de Seguridad Social en Salud en el ámbito de su jurisdicción, para lo cual cumplirán las siguientes funciones, sin perjuicio de las asignadas en otras disposiciones.*

44.3.3. *Además de las funciones antes señaladas, los distritos y municipios de categoría especial, 1°, 2° y 3°, deberán ejercer las siguientes competencias de inspección, vigilancia y control de factores de riesgo que afecten la salud humana presentes en el ambiente, en coordinación con las autoridades ambientales:*

44.3.3.2. *Vigilar las condiciones ambientales que afectan la salud y el bienestar de la población generadas por ruido, tenencia de animales domésticos, basuras y olores, entre otros.*

**EU PARA TODOS**  
Alcaldía de Armenia  
Compromiso Cuyabro



SC 7312 1 DO 37218 1  
R-AM SGI-001 V5 13/01/2020



44.3.5. *Ejercer vigilancia y control sanitario en su jurisdicción, sobre los factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgos para la población, tales como establecimientos educativos, hospitales, cárceles, cuarteles, albergues, guarderías, ancianatos, puertos, aeropuertos y terminales terrestres, transporte público, piscinas, estadios, coliseos, gimnasios, bares, tabernas, supermercados y similares, plazas de mercado, de abasto público y plantas de sacrificio de animales, entre otros.*

44.3.6. *Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9ª de 1979 y su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan.*

**Decreto 780 de 2016** "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social"

Artículo 2.8.8.1.1.10 Funciones de las Direcciones Municipales de Salud. *Las direcciones municipales de salud o la dependencia que haga sus veces, tendrán las siguientes funciones en relación con el Sistema de Vigilancia en Salud Pública:*

- a. *Desarrollar los procesos básicos de vigilancia de su competencia, de acuerdo con lo previsto en la Ley 715 de 2001 y de conformidad con lo dispuesto en el presente Capítulo o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.*

(...)

Artículo 2.8.8.1.4.2 Autoridades Sanitarias del Sistema de Vigilancia en Salud Pública. *Para efectos de la aplicación del presente Capítulo, entiéndase por Autoridades Sanitarias del Siviigila, el Ministerio de Salud y Protección Social; el Instituto Nacional de Salud, INS; el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, las Direcciones Territoriales de Salud, y todas aquellas entidades que de acuerdo con la ley ejerzan funciones de vigilancia y control sanitario, las cuales deben adoptar medidas sanitarias que garanticen la protección de la salud pública y el cumplimiento de lo dispuesto en esta norma, así como adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones a que hubiere lugar.*

Artículo 2.8.8.1.4.3 Medidas sanitarias. *Con el objeto de prevenir o controlar la ocurrencia de un evento o la existencia de una situación que atenten contra la salud individual o colectiva, se consideran las siguientes medidas sanitarias preventivas, de seguridad y de control:*

- a. *Aislamiento o internación de personas y/o animales enfermos;*
- b. *Cuarentena de personas y/o animales sanos;*
- c. *Vacunación u otras medidas profilácticas de personas y animales;*
- d. *Control de agentes y materiales infecciosos y tóxicos, vectores y reservorios;*
- e. *Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas;*
- f. *Clausura temporal parcial o total de establecimientos;*
- g. *Suspensión parcial o total de trabajos o servicios;*
- h. *Decomiso de objetos o productos;*
- i. *Destrucción o desnaturalización de artículos o productos si fuere el caso;*
- j. *Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos.*

(...)

Parágrafo 2. *Las medidas de seguridad son de inmediata ejecución, tienen carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar.*

**NORMAS PRESUNTAMENTE TRANSGREDIDAS:**

De los hechos anteriores, se infiere una presunta violación a las siguientes normas:

**Ley 9 de 1979** "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"



SO 7315-1 CO 50749-1  
 R-AM-SGI-001 VS 13/01/2020



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**

Salud Pública

**Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social:** *“La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”.*

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

### 1. PISOS Y DRENAJES

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

1.2. 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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.

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

### 2. PAREDES

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

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

### 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.

3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.

3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.



SGS 751 1 CO-307318-1  
R-AM-SGI-001 V5 13/01/2020



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**

Salud Pública

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

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

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

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

**Artículo 10:** Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

**Artículo 33:** Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

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 el mantenimiento sanitario.

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. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.



ISO 9001  
R-AM-SGI-001 V5 13/01/2020



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**  
Salud Pública

3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

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

8. EL lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

9. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

### III.- PRUEBAS

Pruebas y documentos que figuran en el expediente:

En el plenario obran las pruebas documentales, que, a la luz de lo previsto en las normas inherentes a la conservación y protección de la salud pública, sirven de fundamento para la formulación de cargos en el proceso sancionatorio que se adelanta en contra del establecimiento de comercio ASADERO RESTAURANTE LAS VEGAS de propiedad del señor JOHN SEBASTIAN GARCIA MARTINEZ ubicado en la Calle 20 N°18-40 las pruebas documentales incorporadas a la foliatura son las siguientes:

- Formato traslado proceso sancionatorio fechado el 27 de octubre de 2021
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos # 201-2021 Fechado 31/08/2021.
- Acta de visita de aplicación de medida sanitaria CODIGO: R-SS-PSS-059 Fechado 31/08/2021.

### IV CONSIDERACIONES:

Con base a los hechos expuestos y las evidencias observadas en el desarrollo de las actividades de inspección realizadas por el personal técnico adscrito a la Secretaria de Salud del Municipio de Armenia, las cuales demuestran un incumplimiento flagrante a la normatividad sanitaria, generando un riesgo para la salud individual y colectiva, imponiendo la sanción a que haya lugar de acuerdo a los criterios establecidos en el artículo 2.8.8.1.4.19. y siguientes del Decreto 780 de 2016 y en el Título XI de la ley 9ª de 1979, y demás normas reglamentarias aplicables pública se considera surtir proceso administrativo sancionatorio según lo estipulado en el artículo 47 y siguientes de la Ley 1437 de 2011 y las sanciones establecidas en la normatividad sanitaria, en contra del establecimiento de comercio ASADERO RESTAURANTE LAS VEGAS de propiedad del señor JOHN SEBASTIAN GARCIA MARTINEZ identificado con la cedula de ciudadanía 9.773.446 en calidad de persona natural ubicado en la Calle 20 N°18-40 de Armenia Quindío.

### V.- TRÁMITE Y COMPETENCIA:

Todas las actuaciones que obran en la foliatura, hasta la presente formulación de cargos, se han surtido con observancia al debido proceso, de conformidad con lo dispuesto en la constitución política de Colombia, en la Ley 1437 de 2.011 y las normas sanitarias especiales que regulan la materia.



SE 018 1 CO-SECRETARÍA  
R-AM-SG-001 V5 13/01/2020



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**

**Salud Pública**

La competencia del Municipio de Armenia - Secretaría de Salud, para ejercer actividades de vigilancia y control, están contenidas en el artículo 44.3.1 de la Ley 715 de 2001, Ley 1437 de 2011 artículo 47.

Teniendo en cuenta los hechos enunciados, el material probatorio recaudado y la calificación de los mismos, se pretende lograr el acatamiento de los requerimientos traídos por las normas citadas, propendiendo por el cumplimiento de las condiciones sanitarias, específicamente en lo relacionado con aspectos del uso de estos instrumentos en zonas de uso público y de aquellos que instalados en zonas privadas, generen ruido que trascienda al medio ambiente o sonidos que afecten la tranquilidad de las personas o su entorno.

En mérito de lo expuesto:

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Formular cargos por violación a lo dispuesto en Ley 9 de 1979 Ley 9 de 1979 "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"

**Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social:** "La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas".

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

**1. PISOS Y DRENAJES**

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

**1.2.** 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.

**1.3.** Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

**1.4.** El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

**2. PAREDES**

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



SD 7315-1 CO-SC2319-1  
R-AM SGI-001 V5 13/01/2020



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**  
**Salud Pública**

**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. 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.

**3.2.** En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfección.

**3.3.** En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfección.

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

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

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

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

**Artículo 10:** Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.



SC 7316 1 CO 307016-13  
R-AM-SGI-001 V5 13/01/2020



Nit: 890000464-3

**Secretaría de Salud**

Salud Pública

MUNICIPIO DE ARMENIA

**Artículo 33:** Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

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 el mantenimiento sanitario.

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. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

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

8. EL lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

9. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

En contra del establecimiento de comercio ASADERO RESTAURANTE LAS VEGAS de propiedad del señor JOHN SEBASTIAN GARCIA MARTINEZ identificado con la cedula de ciudadanía 9.773.446 en calidad de persona natural ubicado en la Calle 20 N°18-40 de Armenia Quindío.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Notificar personalmente al establecimiento de comercio ASADERO RESTAURANTE LAS VEGAS de propiedad del señor JOHN SEBASTIAN GARCIA MARTINEZ identificado con la cedula de ciudadanía 9.773.446 en calidad de persona natural ubicado en la Calle 20 N°18-40 de Armenia Quindío., contenido del presente auto, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 66 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

**ARTÍCULO TERCERO:** Conceder el término de quince (15) días siguientes, contados a partir de la notificación de este auto al investigado, para que ejerza su derecho de defensa, presente los descargos y solicitar y aportar las pruebas que pretenda hacer valer dentro de este proceso, a fin de desvirtuar los cargos formulados.

**ARTÍCULO CUARTO:** Contra el presente auto de trámite no procede ningún recurso.

Dado en Armenia (Q) los nueve (09) días del mes de marzo de 2022.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

*Lina Maria Gil Tovar*  
**LINA MARIA GIL TOVAR**  
Secretaria de Salud  
Municipio de Armenia



Proyecto de Armenia  
Alarcón A. - Abogada contratista - secretaria de salud  
Reviso Juan David Girardo contratista secretaria de salud.  
Reviso Bladimir Morales Correa Profesional Universitario S.S.