


RESOLUCIÓN N° 015 FECHA: NOVIEMBRE 21 DE 2019	Código: F-AM-018	
	Versión: 01	
	Página 1 de 12	

“POR MEDIO DE LA CUAL SE PONE FIN AL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DE CARÁCTER SANCIONATORIO Y SE IMPONE SANCIÓN”.

EL SECRETARIO DE SALUD DEL MUNICIPIO DE SABANETA, En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, y en especial de las conferidas por las Leyes 9ª de 1979, 100 de 1993, 715 de 2001, Decreto 2240 de 1996 y demás normas concordantes,

CONSIDERANDO

- A.** Que la Secretaria de Salud del Municipio de sabaneta es competente para ejercer Inspección, Vigilancia y Control en su jurisdicción de la calidad, producción, distribución y comercialización de alimentos para consumo humano, así como, de cumplir y de verificar el cumplimiento de las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y sus Decretos reglamentarios. Con fundamento en lo señalado, en su artículo 564 que establece: *“Corresponde al Estado como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones 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.”*
- B.** Que este despacho tuvo conocimiento mediante acta de Medida Sanitaria N°052 del 06 de febrero de 2018 consistente en Suspensión Total de Actividades al evidenciarse presencia de plagas en el establecimiento de comercio “Food Express Café #2”, realizada por funcionarios adscritos a la Subdirección de inspección, vigilancia y control de alimentos.
- C.** Que la Secretaria de Salud profirió auto de formulación de cargos de fecha 11 de junio de 2019, por el cual se formula: **“CARGO PRIMERO:** se evidencia presencia de plagas transgrediendo el artículo 201 de la ley 9 de 1979 y articulo 26 y 32 de la resolución 2674 de 2013 los cuales consagran: **“ARTICULO 201.** *El Ministerio de Salud o la entidad delegada reglamentará el control de roedores y otras plagas .*


ARTICULO 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. 2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una*



eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. 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. 4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

ARTÍCULO 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.
6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.
7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.
9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.
10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas

RESOLUCIÓN N° 015 FECHA: NOVIEMBRE 21 DE 2019	Código: F-AM-018	
	Versión: 01	
	Página 3 de 12	

servidas y excretas.

11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo
CARGO SEGUNDO: productos sin rotulación o etiquetado transgrediendo el artículo 271 de la ley 9 de 1979 que consagra: **“ARTICULO 271. Los alimentos y bebidas, empacados o envasados, destinados para venta al público, llevarán un rótulo, en el cual se anotarán las Leyendas que determine el Ministerio de Salud¹”**:

- a) Nombre del producto;
- b) Nombre y dirección del fabricante;
- c) Contenido neto en unidades del Sistema Internacional SI;
- d) Registro del Ministerio de Salud, y
- e) Ingredientes.

PARAGRAFO. Lo establecido en este artículo no se aplicará a los alimentos o bebidas que se fraccionen y expendan en el mismo establecimiento. El Ministerio de Salud señalará las condiciones de identificación de estos productos cuando considere que su venta dé lugar a falsificación o a riesgos para la salud.” **CARGO TERCERO:** no se realizan procesos adecuados de desinfección transgrediendo el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013. **CARGO CUARTO:** no cuentan con capacitación en manipulación de alimentos, ni certificación médica transgrediendo el artículo 11,12 y 13 de la resolución 2674 de 2013 y artículo 81 y 125 de la ley 9 de 1979 que rezan: **ARTICULO 81. La salud de los trabajadores es una condición indispensable para el desarrollo socio-económico del país; su preservación y conservación son actividades de interés social y sanitario en las que participan el Gobierno y los particulares.**

ARTICULO 125. Todo empleador deberá responsabilizarse de los programas de medicina preventiva en los lugares de trabajo en donde se efectúen actividades que puedan causar riesgos para la salud de los trabajadores. Tales programas tendrán por objeto la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de la salud de los trabajadores, así como la correcta ubicación del trabajador en una ocupación adaptada a su constitución fisiológica y sicológica.


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. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere



necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

ARTÍCULO 12. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

ARTÍCULO 13. PLAN DE CAPACITACIÓN. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida. **Parágrafo 1.** Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia

RESOLUCIÓN N° 015 FECHA: NOVIEMBRE 21 DE 2019	Código: F-AM-018	
	Versión: 01	
	Página 5 de 12	

durante la manipulación de alimentos. *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.* **CARGO QUINTO:** se encuentran alimentos descubiertos transgrediendo el artículo 20 y 28 de la resolución 2674 de 2013 que dispone: **“ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.** *Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos: 1. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso. 2. Hasta que no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección, las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con el producto terminado. 3. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de fabricación, el personal manipulador debe lavarse las manos entre una y otra operación en el proceso de elaboración, 4, Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para evitar el cruce de flujos de producción. 5, Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado. 6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.) debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.*

ARTÍCULO 28. ALMACENAMIENTO. *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18oC o menor.



3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.


5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas." contra el establecimiento de comercio FOOD EXPRESS CAFÉ # 2 cuyo Representante Legal es el señor José Nolasco Aguilar Alzate identificado con cedula de ciudadanía No.8295539

D. Que fue notificado del auto de formulación de cargos por aviso el día 22 de julio de 2019, el señor JOSE NOLASCO AGUILAR ALZATE con cédula de ciudadanía No.8295539, Representante Legal del establecimiento "Food Express Café #2" ubicado en la calle 75 sur # 43ª 202 y se le concedió un término de 15 días hábiles, para que rindiera por escrito o por intermedio de apoderado, los respectivos descargos y aportara o solicitara la práctica de las pruebas que considerase pertinentes y conducentes, el señor José Nolasco Aguilar no presentó escrito de descargos.

E. Que el día 21 de agosto de 2019 este despacho emitió auto de pruebas mediante el cual se estableció el termino probatorio para el estudio por parte de este despacho de las pruebas que se incorporaron y se estableció el termino de diez (10) días hábiles para la presentación de alegatos, las pruebas incorporadas al

RESOLUCIÓN N° 015 FECHA: NOVIEMBRE 21 DE 2019	Código: F-AM-018	
	Versión: 01	
	Página 7 de 12	

expediente tras haberse realizado su análisis fueron:

- Acta de visita sanitaria N°052 del 06 de febrero de 2018
- Acta de levantamiento de Medida Sanitaria N°04 de fecha 12 de febrero de 2018.
- Escrito bajo radicado 2018003649 presentado por el señor José Nolasco Aguilar y con anexos: carnet de manipulación de alimentos de la empleada, exámenes médicos, certificado de control de plagas y certificado de cámara y comercio
- Acta de visita sanitaria N°060 del 12 de febrero de 2018.

F. Dicho auto de pruebas fue notificado el día 02 de septiembre de 2019 al señor JOSE NOLASCO AGUILAR ALZATE identificado con cedula de ciudadanía No 8295539, donde se le explico que contaba con diez (10) días hábiles para la presentación de alegatos de conclusión, pero el infractor no presentó alegatos en dicho termino.

G. Que son normas aplicables al caso concreto, el artículo 577 de la ley 9 de 1979 el cual establece:

ARTICULO 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.*

H. Por lo anterior, este Despacho declara que ciertamente el establecimiento de comercio FOOD EXPRESS CAFÉ #2, representado legalmente por el señor JOSE NOLASCO AGUILAR ALZATE, ha infringido la normatividad sanitaria vigente a la fecha de ocurrencia de los hechos que dieron origen a la iniciación del presente procedimiento, razón por la cual, en ejercicio de la facultad de control, se impondrá sanción administrativa en la modalidad de **AMONESTACION**, por las razones ya expuestas, teniendo en cuenta la resolución 2674 de 2013 y ley 9 de 1979.

I. Es pertinente indicarle al implicado, que las visitas de inspección sanitaria son visitas de control, no tienen que ser avisadas con anterioridad y los funcionarios encargados de las diligencias, verifican las condiciones y prácticas higiénico sanitarias y locativas al momento en que se efectúa la misma, ya que la




normatividad sanitaria es clara en determinar cuáles deben ser las condiciones apropiadas para el manejo de alimentos y en dichas condiciones deben ser encontrados los sujetos, objeto de las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario, cuando las autoridades competentes los visite en cumplimiento de sus funciones.

- J. Que las normas referenciadas no son otra cosa que parte del desarrollo legal del artículo 78 de la Constitución Política, que protege de manera expresa los derechos colectivos de todos los habitantes del territorio nacional, y que textualmente reza: *“La Ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables de acuerdo con la Ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios”*.
- K. Que uno de los objetivos y de las funciones del ente territorial, es propender por el cabal cumplimiento de las normas sanitarias que rigen para cualquier tipo de establecimiento que, por su actividad comercial, pueda poner en riesgo o en grave peligro la salud pública de los consumidores.
- L. Que la escala de sanciones administrativas establecidas en las normas referidas inicialmente y de manera particular, en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, podrán consistir en: Amonestación, multas hasta por una suma equivalente a DIEZ MIL (10.000) SALARIOS MÍNIMOS DIARIOS LEGALES VIGENTES, decomiso de productos o artículos, suspensión o cancelación del registro y cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio.

Que en virtud de todo lo anterior, es necesario hacerle saber al implicado, que el cumplimiento de los requisitos exigidos para el funcionamiento de este tipo de establecimientos, es algo que se escapa al simple arbitrio o voluntad de quienes a ello se dedican, toda vez que es un claro y expreso mandato constitucional y legal al cual tiene que someterse toda persona natural o jurídica que decida hacer de ésta su actividad económica, por el alto riesgo social que ello implica, al estar de por medio la salud pública, la buena fe y el bienestar colectivo

- M. Haciendo el análisis de las pruebas, encontramos:

Respecto de las actas que obran en el expediente, se tiene que las mismas fueron suscritas por funcionarios adscritos a la Secretaría de Salud de Sabaneta obrando dentro de su competencia, en ejercicio de sus funciones y cumpliendo los requisitos exigidos por la Ley, por lo tanto, deben ser consideradas verdaderos actos administrativos que gozan de plena validez, por ende su existencia y contenido permiten sustentar todo este actuar, dar certeza de la violación a la Ley sanitaria, a la imposición de la medida sanitaria y a la calificación referida en las actas de visita y por demás, confirman los cargos formulados. En consecuencia, esta Secretaría considera que dichas actas tienen todo el soporte jurídico y probatorio necesario para sancionar la conducta del administrado.

RESOLUCIÓN N° 015 FECHA: NOVIEMBRE 21 DE 2019	Código: F-AM-018	
	Versión: 01	
	Página 9 de 12	

Que la imputación jurídica realizada en la formulación de cargos, está soportada en el incumplimiento de las normas sanitarias e higiénicas, situación que propició la imposición de una medida sanitaria de seguridad, pues el establecimiento comercial se encontraba infringiendo la resolución 2674 de 2013.

Que la Secretaría de Salud de Sabaneta, tiene como función ejecutar las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo que afectan la salud humana, y la vigilancia y control sanitario de establecimientos abiertos al público, con el fin de preservar la salud de la población.

Que el hecho generador de la infracción a la normatividad sanitaria es de carácter instantáneo, toda vez que la realización del comportamiento se agota en un solo momento, para el caso que nos ocupa dicha infracción se constató en la visita de inspección sanitaria, pues los hallazgos realizados por los técnicos en salud, y descritos ampliamente en el auto de cargo, constituyen en sí mismos transgresión a la normatividad sanitaria vigente, ya que cada ítem descrito en las actas está totalmente avalado por normas que regulan la actividad comercial desplegada por el comerciante, y queda plenamente demostrado dentro del proceso que dichos aspectos no estaban siendo acatados el día de la visita de inspección sanitaria.

1. Que del acervo probatorio que consta en el expediente, se puede establecer claramente que el señor José Nolasco Aguilar, identificado con cédula de ciudadanía **No.8295539**, en calidad de Representante Legal del establecimiento comercial denominado Food Express Café #2 ubicado en la calle 75 sur # 43ª 202, es **RESPONSABLE** por el incumplimiento de la normatividad sanitaria que dio origen a este proceso, motivo por el cual, es esta la destinataria de la decisión que se tome en el mismo.
2. Por lo tanto, se está frente a una de las conductas tipificadas por el legislador, como una contravención y que en concepto de la doctrina *"es aquel comportamiento humano que a juicio del legislador produce daño social de menor entidad que el delito y por eso se conmina con sanciones generalmente leves"*. Dicha contravención se encuentra contemplada tal y como se dijo en el escrito de formulación de cargos, y en el caso objeto de análisis es la Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013.

Considerando que la salud es un derecho, consagrado en el artículo 49 de nuestra Constitución, catalogado como fundamental desde los pronunciamientos de la Corte Constitucional Colombiana, que merece protección especial, cualquier puesta en riesgo o afectación a la misma por el incumplimiento de las disposiciones que la regulan, es reprochable y debe ser sancionado de conformidad con la ley, dicho reproche fundamentado en el artículo 78 de la Constitución Política, que estipula:

"La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de



bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos."

Así pues, es preciso señalar que se infringieron las normas de derecho sanitario, situación que hace necesario imponer una sanción por tal conducta, en virtud de que el administrado procure en lo sucesivo cumplir con la normatividad sanitaria vigente, y así, promover una efectiva protección de la salud de la comunidad.

3. Que las sanciones en materia sanitaria, al igual que las medidas sanitarias de seguridad, van dirigidas a promover una efectiva protección de la salud de la comunidad, y se encuentran taxativamente definidas por el derecho positivo, al respecto la Ley 9ª de 1979 establece:


"Artículo 577º.- 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:

- *Amonestación;*
- *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;*
- *Decomiso de productos;*
- *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- *Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo"*

- N. Que es necesario verificar la existencia de circunstancias y criterios que permitan graduar la sanción a imponer por la infracción sanitaria en que incurrió el administrado, de acuerdo a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, que reza:

"ARTÍCULO 50. GRADUACIÓN DE LAS SANCIONES. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. *Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.*
2. *Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.*
3. *Reincidencia en la comisión de la infracción.*
4. *Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.*
5. *Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.*
6. *Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o*

RESOLUCIÓN N° 015 FECHA: NOVIEMBRE 21 DE 2019	Código: F-AM-018	
	Versión: 01	
	Página 11 de 12	

se hayan aplicado las normas legales pertinentes.

7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente

8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas”.

Que de lo anterior y de las pruebas que reposan en el expediente, se puede establecer que la conducta del administrado, se encuentra inmersa en los siguientes numerales del artículo 50 de la Ley 1437 de 2011:

Numeral 1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.

Que se ha puesto en peligro la salud de la población, al establecimiento no cumplir con las condiciones sanitarias, ya que se formularon cargos por presencia de plagas en el establecimiento y falta de limpieza en general y certificados médicos y de manipulación de alimentos, siendo la presencia de plagas el factor determinante para tomar la medida sanitaria y que constituye una situación crítica, que se presentaba constantemente en el establecimiento.

Numeral 6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.

Que se evidencia en visita realizada por personal inscrito a la Subdirección de alimentos de la Secretaria de Salud que el señor José Nolasco Aguilar Alzate realizó las mejoras necesarias para garantizar un control integral de plagas, ya que el establecimiento presentaba piso de madera lo cual facilitaba la proliferación y el albergue de plagas, por lo cual se procedió a cambiar este material y de esta manera subsanar la problemática, además el riesgo para la salud no fue alto ya que dicho establecimiento según la resolución 719 de 2015 no prepara alimentos y aquellos que comercializa no son de alto riesgo para la salud pública.

Una vez analizado lo anterior, la imposición de la sanción se graduará atendiendo a los criterios anteriormente citados.

O. Finalmente de acuerdo con las consideraciones de la presente resolución y bajo las circunstancias establecidas en la Ley 9 del 1979 y el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, este Despacho considera procedente, pertinente y proporcional con la infracción cometida, imponer **SANCIÓN DE AMONESTACION** por el incumplimiento a la normatividad sanitaria, al señor **JOSE NOLASCO AGUILAR ALZATE** identificado con cédula de ciudadanía No.8295539, en calidad de Representante Legal del establecimiento comercial denominado Food Express Café # 2, ubicado en la calle 75 sur # 43ª 202, Sin que se pretenda con ello, desconocer la magnitud de la conducta activa y omisiva del administrado, lo cual, implicó un riesgo para la salud humana, y por lo tanto, se requiere al sancionado para que se abstenga de incurrir en nuevos actos que atenten contra la salud pública en caso contrario se impondrá una sanción mayor.

Por lo anterior, este Despacho,



En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Declarar administrativamente responsable al señor **JOSE NOLASCO AGUILAR ALZATE** identificado con cédula de ciudadanía No.8295539, en calidad de representante legal del establecimiento comercial denominado Food Express Café # 2, ubicado en la calle 75 sur #43^a 202, por el incumplimiento de las disposiciones normativas contenidas en las siguientes disposiciones, de conformidad con las razones expuestas en la parte motiva del presente acto administrativo. Artículos 81,84,125,201,271 de la ley 9 de 1979 y artículos 11,12,13,16,26,35,32,20 y 28 de la resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

ARTÍCULO SEGUNDO: Sancionar al señor **JOSE NOLASCO AGUILAR ALZATE** identificado con cédula de ciudadanía No.8295539, con **AMONESTACION**, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 577 de la Ley 9 de 1979.

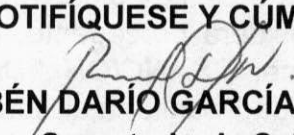
ARTICULO TERCERO: Notificar personalmente la presente decisión al interesado o a su apoderado legalmente constituido. En el evento de no surtirse dicha notificación, se procederá a la notificación por aviso, según lo estipulado en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO CUARTO: Contra la presente resolución proceden los recursos de Reposición, ante la misma autoridad que la expide y/o de Apelación ante el Alcalde Municipal, Doctor **IVÁN ALONSO MONTOYA URREGO**, los cuales deberán interponerse y sustentarse debidamente dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a su notificación, en la forma y términos establecidos en los artículos 76 y sucesivos del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

Dado en Sabaneta, a los veintiuno (21) días del mes de noviembre de dos mil diecinueve (2019).

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


RUBÉN DARIO GARCÍA NOREÑA
Secretario de Salud