



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**SECRETARIA DE SALUD
OFICIO**

AMC-SSC-947-2023
Cajicá, 01 de agosto de 2023

**CONSTANCIA DE FIJACIÓN Y DESFIJACIÓN DE LA NOTIFICACIÓN POR AVISO
AMC-SSC-945-2023 DE 01 DE AGOSTO DE 2023 EN LA PÁGINA ELECTRÓNICA:**

Teniendo en cuenta que la Secretaría de Salud de Cajicá, en el marco del artículo 68 de la Ley 1437 de 2011, el 18 de julio del año en curso procedió a publicar en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá en el link <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, la citación a la señora LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA, identificada con cédula de ciudadanía 59.675.541, como propietaria del establecimiento Las Delicias de Lety, ubicada en la dirección Diagonal 4 No. 4 – 60 E de Cajicá, para realizarle la notificación personal del Auto No. 13 de 2023 *“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra a la señor(a) LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA.”*, sin embargo, la citada señora no compareció para el efecto dentro de los cinco (05) días establecidos por la norma *ibídem*.

En ese sentido, y acorde con lo establecido en el párrafo segundo del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, que señala *“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”*, se procede a publicar el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá en el link: <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, por el término de cinco (05) días, indicando que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

Se deja como constancia de fijación el día 01 de agosto del año 2023, siendo las ocho (8:00 A.M.), y se advierte que se desfijará el 08 de agosto de la misma anualidad, a las cinco y treinta minutos de la tarde (5:30 P.M.).

Cordialmente,

LEIDY JULIET SUAREZ FERNÁNDEZ
Secretaria de Salud de Cajicá– Cundinamarca

Proyecto: María E. Montaña / Abogada contratista *NEM*
Proyecto: Kelly J. Vega/ Técnico Administrativo *V*
Revisó: Diana Patricia Gracia Meza - Directora de Salud Pública (E) *DP*
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho *LSF*



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**SECRETARIA DE SALUD
OFICIO**

AMC-SSC-945-2023
Cajicá, 01 de agosto de 2023

Señora

LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA

Propietaria establecimiento: LAS DELICIAS DE LETY

Diagonal 4 No. 4 – 60E de Cajicá

Cajicá – Cundinamarca

Asunto: Notificación por aviso del Auto No. 13 de 16 de junio de 2023 *"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra a la señor(a) LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA."*

Respetada señora, de conformidad con lo señalado en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011¹ *"Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo"*, y teniendo en cuenta que no fue posible notificarle personalmente Auto No. 13 de 16 de junio de 2023 *"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra a la señor(a) LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA."*, por cuanto no se acercó dentro de los cinco días hábiles, a partir de la publicación de la citación mediante la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá, en el link <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, fijada el día martes 25 de julio de 2023 8:00 a.m. y desfijado el lunes 31 de julio de 2023 5:30 p.m. En este sentido y acorde con lo establecido en el párrafo segundo del artículo 69 de la norma ibídem, que señala *"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"*, se procede a publicar el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, en la página electrónica de la Alcaldía Municipal de Cajicá en el link: <https://cajica.gov.co/publicaciones-docdown/>, por el término de cinco (05) días, indicando que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

De igual manera, se le notifica que conforme el artículo CUARTO del acto administrativo enunciado, se concede un término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente de la presente notificación, para que usted directamente o por medio de apoderado, presente sus descargos por escrito y aporte o solicite la práctica de pruebas que considere pertinentes, de acuerdo con lo establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011. Así mismo, se advierte que contra dicho acto no procede recurso alguno, conforme lo dispuesto en el Artículo 47 de la norma antes señalada.

Cordialmente,

LEIDY JULIET SUAREZ FERNÁNDEZ
Secretaria de Salud de Cajicá– Cundinamarca

Proyecto: María E. Montaña / Abogada contratista
Proyecto: Kelly J. Vega/ Técnico Administrativo
Revisó: Diana Patricia Gracia Meza - Directora de Salud Pública (E)
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho
Anexos: diez (10) folios útiles

¹ Reformada por la Ley 2080 de 2021.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ



ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ

En Cajicá, al primero (01) días del mes
de agosto del 2023

Notificación por aviso de:

Resolución ☐ Decreto ☐ Auto ☒

N°13 de fecha 16 de junio
del 2023

A: LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA

CC N° 59.675.541

firma de quien recibe

Notificador:

AÑO 2023



CAJICÁ
TEJIENDO FUTURO
UNIDOS CON TODA SEGURIDAD

Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqr@cajica.gov.co - Página web:



Certificate No.
LAT - 0988



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

AUTO No. 13
(16 DE JUNIO DE 2023)

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra el señor(a) LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA.”

La Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá, Cundinamarca en ejercicio de sus facultades otorgadas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, los numerales 44.3.3.1 y 44.3.5, del artículo 44 de la Ley 715 de 2001 y artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos contra la señor(a) LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 59675541, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LAS DELICIAS DE LETY, ubicado en la Diagonal 4 No. 4 – 60E de Cajicá, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El 29 de junio de 2021, funcionarios de la Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá – Cundinamarca, realizaron visita de Inspección, Vigilancia y Control, encaminada a verificar la debida aplicación de la normativa sanitaria, por parte del establecimiento denominado LAS DELICIAS DE LETY, ubicado en la Diagonal 4 No. 4 – 60E de Cajicá.

Alrededor de la referida visita se emitió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3787-21 de 29 de junio de 2021, en la cual se evidenció los siguientes aspectos: Condiciones de pisos y paredes: “No se observan medias cañas en zona de preparación entre piso y pared. Se observa mesón sin continuidad. (Enchape); Instalaciones sanitarias: “No se observan equipos de Accionamiento no manual para el lavado de Manos. No se observan avisos alusivos al correcto lavado de Manos.”; Condiciones de equipos y utensilios: “Se observan equipos (mesas) en Madera en zona de preparación. Se evidencian utensilios en Material no sanitario no higiénico sanitario (Madera).”; Estado de salud: “No se observan registros del estado de salud del personal.”; Reconocimiento médico: “No se observan certificados médicos de Manipulación de Alimentos.”; Prácticas higiénicas: “Se observa personal sin dotación completa de color claro, y uso ropa de calle (sic). Personal con uñas largas y con esmalte.”; Educación y capacitación: “No se observa capacitación continua y permanente.”; Control de materias primas o insumos: “Se observa producto sin rotular almacenamiento en nevera (sic).”; Prevención de la contaminación cruzada: “Se evidencia durante visita que se realiza limpieza o lavado de traperos en lavaplatos, donde se lavan alimentos y losa.”; Manejo de temperaturas: “No se cuenta con termómetro ni registros de temperatura de neveras.”; Residuos líquidos: “No se cuenta con sifones en área de preparación.”; Residuos sólidos: “Se evidencia caneca de disposición de residuos sin tapa y no son suficientes.”; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se observa falta de limpieza en Áreas (Pisos y Techos) y en utensilios.”; Soportes documentales de saneamiento: “No se observa plan de saneamiento ni formatos de registro de verificación del mismo.”

2. A la luz de la situación sanitaria encontrada en el establecimiento en cuestión, los funcionarios de la Secretaría de Salud, mediante el acta número 18 de 29 junio de 2021, procedieron a aplicar la Medida Sanitaria, consistente en la suspensión total temporal de servicios.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

CONSIDERANDOS

De conformidad con lo establecido en el artículo 577 Ley 9 de 1979 “*Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.*”, y demás normas reglamentarias, en concordancia con lo señalado en el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013 “*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y se dictan otras disposiciones*”, los numerales 44.3.3.1 y 44.3.5, del artículo 44 de la Ley 715 de 2001; y el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 “*Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo*”, reformada por la Ley 2080 de 2021, es función de la Secretaría de Salud identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia.

Dicho lo anterior, se procede a señalar la normativa aplicable al caso en concreto, así:

La Resolución 2674 de 2013 “*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, y se dictan otras disposiciones*”, señala lo siguiente:

(...)

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

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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.

1.4. 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.

(...)

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.

(...)

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,

2



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqr@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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.

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 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.

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.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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

(...)

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

(...)

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.

(...)

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

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 -18°C 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.

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

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.

(...)

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

(...)



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:



Certificate No.
LAT - 0988



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

(...)

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.

(...)"

Una vez expuesto lo anterior, se procede a mencionar, que como quiera que el artículo 52, de la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", establece que: "Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.", para el caso *sub examine*, es perfectamente compatible la aplicación de la Ley ejusdem, así:

"Artículo 47. Procedimiento administrativo sancionatorio. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.” (...).”

A continuación, cabe señalar, que si llegase el investigado a resultar responsable de los cargos endilgados a título presuntivo dentro de este procedimiento sancionatorio, las sanciones a las cuales podría hacerse acreedor, serían las establecidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, así:

“ARTÍCULO 577. (...) La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
- 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.”

En el marco de la normativa transcrita, y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor(a) LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 59675541, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LAS DELICIAS DE LETY, ubicado en la Diagonal 4 No. 4 – 60E de Cajicá, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, descritas en la Resolución 2674 de 2013, así:

Cargos por infringir la Resolución 2674 de 2013:

PRIMER CARGO, FRENTE A EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Al evidenciar en el establecimiento que, entre el piso y la pared de la zona de preparación no se observan medias cañas, de igual manera, observar que no cuenta con lavamanos con grifos de accionamiento no manual, ni colocar los 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. Incumpliendo lo establecido en los numerales 6.2., 6.3., y 6.4 del artículo 6º, así como, los numerales 1.1., 2.1., y 2.2., del artículo 7º de la Resolución citada.

SEGUNDO CARGO, EN CUANTO A EQUIPOS Y UTENSILIOS: Al observar que el establecimiento cuenta con equipos en material no sanitario como; mesas en madera y utensilios en madera. Transgrediendo lo dispuesto en el artículo 8º y el numeral 1 del artículo 9º de la Resolución *ejusdem*.”

TERCER CARGO, EN LO QUE RESPECTA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Al encontrar que, el establecimiento no cuenta con los registros de 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; tampoco se ostenta los certificados de reconocimiento médico; así como, observar que al



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

personal manipulador de alimentos no se le dota de la vestimenta de color claro para ejecutar la actividad; no se cumple con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas en cuanto al uso de uñas cortas y sin esmalte; y evidenciar que no se certifica la capacitación continua dirigida al personal manipulador de alimentos. Incumpliendo lo regulado en los artículos 11, 12, 13 y los numerales 2, 3, y 7 del artículo 14 de la Resolución enunciada.

CUARTO CARGO, EN CUANTO A REQUISITOS HIGIÉNICOS: Al evidenciar que, el establecimiento no previene la contaminación cruzada en materia de buenas prácticas higiénicas, ya que se lavan los traperos en el lavaplatos dispuesto para el lavado de alimentos y utensilios, y encontrar que, no se cuenta con los dispositivos ni con los registros de temperatura de las neveras. Transgrediendo lo señalado en el numeral 1 del artículo 20 y los numerales 2 y 3 del artículo 28 de la Resolución *ibídem*.

QUINTO CARGO, EN MATERIA DE SANEAMIENTO: Por encontrar que la zona de preparación carece de sifones; que los recipientes dispuestos para la disposición de residuos sólidos no son aptos ni suficientes para el efecto; así como, observar la falta de limpieza de los pisos, techos y utensilios; y que el establecimiento no cuenta con el plan de saneamiento y sus respectivos soportes documentales. Incumpliendo lo instituido en los numerales 5.1., 5.2., y 5.3., del artículo 6; el numeral 1.4 del artículo 7; el párrafo 1 numerales 1 y 2 del artículo 26; los numerales 5 y 6 del artículo 33; y los numerales 8 y 9 del artículo 35 de la Resolución en comento.

En mérito de lo expuesto LA SECRETARIA DE SALUD DE CAJICÁ – CUNDINAMARCA, en uso de sus facultades legales.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio, contra él señor(a) LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 59675541, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LAS DELICIAS DE LETY, ubicado en la Diagonal 4 No. 4 – 60E de Cajicá, de conformidad con la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular los siguientes cargos a título presuntivo, contra él señor(a) LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 59675541, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LAS DELICIAS DE LETY, ubicado en la Diagonal 4 No. 4 – 60E de Cajicá, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias, especialmente la Resolución 2674 de 2013, así:

PRIMER CARGO, FRENTE A EDIFICACIONES E INSTALACIONES: Al evidenciar en el establecimiento que, entre el piso y la pared de la zona de preparación no se observan medias cañas, de igual manera, observar que no cuenta con lavamanos con grifos de accionamiento no manual, ni colocar los 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. Incumpliendo lo establecido en los numerales 6.2., 6.3., y 6.4 del artículo 6º, así como, los numerales 1.1., 2.1., y 2.2., del artículo 7º de la Resolución citada.



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

SEGUNDO CARGO, EN CUANTO A EQUIPOS Y UTENSILIOS: Al observar que el establecimiento cuenta con equipos en material no sanitario como; mesas en madera y utensilios en madera. Transgrediendo lo dispuesto en el artículo 8º y el numeral 1 del artículo 9º de la Resolución *ejusdem*."

TERCER CARGO, EN LO QUE RESPECTA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Al encontrar que, el establecimiento no cuenta con los registros de 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; tampoco se ostenta los certificados de reconocimiento médico; así como, observar que al personal manipulador de alimentos no se le dota de la vestimenta de color claro para ejecutar la actividad; no se cumple con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas en cuanto al uso de uñas cortas y sin esmalte; y evidenciar que no se certifica la capacitación continua dirigida al personal manipulador de alimentos. Incumpliendo lo regulado en los artículos 11, 12, 13 y los numerales 2, 3, y 7 del artículo 14 de la Resolución enunciada.

CUARTO CARGO, EN CUANTO A REQUISITOS HIGIÉNICOS: Al evidenciar que, el establecimiento no previene la contaminación cruzada en materia de buenas prácticas higiénicas, ya que se lavan los traperos en el lavaplatos dispuesto para el lavado de alimentos y utensilios, y encontrar que, no se cuenta con los dispositivos ni con los registros de temperatura de las neveras. Transgrediendo lo señalado en el numeral 1 del artículo 20 y los numerales 2 y 3 del artículo 28 de la Resolución *ibídem*.

QUINTO CARGO, EN MATERIA DE SANEAMIENTO: Por encontrar que la zona de preparación carece de sifones; que los recipientes dispuestos para la disposición de residuos sólidos no son aptos ni suficientes para el efecto; así como, observar la falta de limpieza de los pisos, techos y utensilios; y que el establecimiento no cuenta con el plan de saneamiento y sus respectivos soportes documentales. Incumpliendo lo instituido en los numerales 5.1., 5.2., y 5.3., del artículo 6; el numeral 1.4 del artículo 7; el párrafo 1 numerales 1 y 2 del artículo 26; los numerales 5 y 6 del artículo 33; y los numerales 8 y 9 del artículo 35 de la Resolución en comento.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar en forma personal a él señor(a) LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 59675541, en calidad de propietaria del establecimiento denominado LAS DELICIAS DE LETY, ubicado en la Diagonal 4 No. 4 – 60E de Cajicá, de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

PARÁGRAFO: En el evento de no comparecer, procederá la notificación por aviso, en atención a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO CUARTO: Conceder un término de quince (15) días hábiles, que comenzarán a contarse a partir del día siguiente a la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, él señor(a) LETICIA MOSQUERA ARBOLEDA identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 59675541, en calidad de investigada presente sus descargos por escrito y aporte o solicite la práctica de pruebas que considere pertinentes, de acuerdo con lo establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno, conforme lo dispuesto en el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

LEIDY JULIET SUAREZ FERNÁNDEZ
Secretaria de Salud de Cajicá- Cundinamarca

Proyecto: María E. Montaña / Abogada contratista. *MEM*
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho. *LS*



Dirección: Calle 2 No. 4-07 - Cajicá - Cundinamarca - Colombia
Código postal: 250240 Teléfono: PBX (57+1) 8795356 - 8837077
Correo electrónico: contactenos-pors@cajica.gov.co - Página web:

