



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

SECRETARÍA DE SALUD
OFICIO

AMC-SSC-870-2023
Cajicá, 17 de julio de 2023

**CONSTANCIA DE FIJACIÓN Y DESFIJACIÓN DE LA NOTIFICACIÓN POR AVISO
AMC-SSC-770-2023 DE 28 DE JUNIO 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 20 de junio del año en curso procedió a enviar del correo institucional: psancionatoriosalud@cajica.gov.co, al correo electrónico: Gusesco1036@live.com, la citación al señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS, identificado con cédula de ciudadanía 1070011194, para realizarle la notificación personal del Auto No. 12 de 2023 "Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra el señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS", sin embargo, el citado señor no compareció para el efecto dentro de los cinco (05) días hábiles establecidos por la norma *ibidem*, en tal sentido, y a la luz del artículo 69, el 28 de junio se procedió a realizar la Notificación por Aviso, no siendo posible, toda vez que el establecimiento no existe en la actualidad.

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 18 de julio del año 2023, siendo las ocho (8:00 A.M.), y se advierte que se desfijará el 25 de julio 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.
Proyecto: Kelly Johana Vega C./ Técnico Administrativo
Revisó: Diana Patricia Gracia Meza - Directora de Salud Pública (E)
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho.



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-pars@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

**SECRETARIA DE SALUD
OFICIO**

AMC-SSC-770-2023
Cajicá, 28 de junio de 2023

Señor

GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS

Propietario establecimiento: PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR

Gusesco1036@live.com

Calle 7 A Sur No. 3 A 25

Cajicá – Cundinamarca

Asunto: Notificación por aviso del Auto No. 12 de 16 de junio de 2023 *“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra el señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS”*.

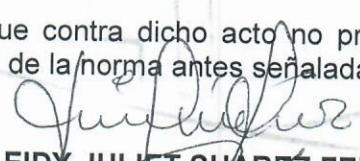
Respetado señor:

De conformidad con lo señalado en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011⁴ *“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 el Auto No. 12 del 16 de junio de 2023 *“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra el señor GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS”*, por cuanto no se acercó dentro de los cinco días hábiles, a partir del día siguiente al recibo de la citación para la notificación personal del acto administrativo mencionado, la cual fue enviada por esta Secretaría al correo electrónico: Gusesco1036@live.com el 20 de junio de 2023, así, al contabilizar los términos para el efecto, estos vencieron el día 27 del mismo mes. En este sentido, se procede a efectuarle la **NOTIFICACIÓN POR AVISO**, del acto administrativo citado respecto del cual se adjunta copia íntegra que consta de trece (13) folios útiles.

En igual sentido, 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 SUÁREZ FERNÁNDEZ
Secretaria de Salud de Cajicá– Cundinamarca

Proyecto: María E. Montaña / Abogada contratista
Proyecto: Kelly J. Vega/ Técnico Administrativo
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaría de Despacho
Anexos: Trece (13) folios útiles

⁴ 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, a los veintiocho (28) días del mes
de junio del 2023

Notificación por aviso de:

Resolución ☐ Decreto ☐ Auto ☒

N°12 de fecha 16 de junio
del 2023

A: GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS

CC N° 1.070.011.194

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-pqrs@cajica.gov.co - Página web:





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

AUTO No. 12
(16 DE JUNIO DE 2023)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS."

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 él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El 14 de abril 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 PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá.
2. A la luz de la referida visita se emitió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3506-21 de 14 de abril de 2021, alrededor de la cual se evidenció los siguientes aspectos: Localización y diseño: "Durante la visita se evidencia vivienda cerca a áreas de proceso sin ninguna separación física."; Condiciones de pisos y paredes: "No se cuenta con media caña en área de preparación (...), se evidencia baldosas rotas y en mal estado en áreas de prepa (sic)."; Techos iluminación y ventilación: "Se evidencia en cocina techo no liso en material no sanitario que no facilita limpieza en área de panadería se evidencia techo con formación de humedad."; Instalaciones sanitarias: "No cuenta con dispositivo de accionamiento no manual en área de preparación o cerca a esta, en baño no se cuenta con toallas o secador de manos ni papel higiénico."; Condiciones de equipos y utensilios: Se evidencia utensilios en mal estado tanto en cocina como en panadería."; Superficies de contacto con el alimento: "Se evidencia superficie en contacto con el alimento (tabal de picar en mal estado)."; Estado de salud: "No cuenta con formato de registro verificación estado de salud personal manipulador."; Reconocimiento médico: "No todo el personal cuenta con el certificado de reconocimiento médico."; Prácticas higiénicas: "Se evidencia personal manipulador en cocina haciendo uso de accesorios."; Educación y capacitación: "No se cuenta con capacitación continua ultima capacitación recibida fue el 10/09/2020 con una intensidad de 2 horas no se ha renovado."; Control de materias primas o insumos: "Se evidencia materia prima en nevera sin rotulación."; Prevención de la contaminación cruzada: "Se evidencia contaminación cruzada en cocina, producto lácteo en balde o molde plástico con empaque primario sin previa desinfección en inmersión."; Manejo de temperaturas: "No se cuenta con equipo de medición de temperatura (termómetro) ni formato de registro de temperatura en neveras de almacenamiento."; Condiciones de almacenamiento: "Se evidencia almacenamiento de producto en contacto directo con el piso y almacenamiento de producto en inadecuadas condiciones sin tener en cuenta información de proveedor."; Residuos sólidos: "Se evidencia en áreas de preparación canecas sin bolsa (cocina) y en mal estado. En área de panadería se evidencia caneca sin bolsa y sin tapa y sin accionamiento manual."; Control Integral de plagas: "Se evidencia presencia de animal doméstico cerca a áreas de proceso durante la visita."; Limpieza



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

y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se evidencia inadecuadas condiciones de limpieza en áreas, equipos y utensilios.”; Soportes documentales de saneamiento: “No cuenta con plan de saneamiento, ni formatos de registro de verificación asociadas al mismo.”

3. A la luz de la situación sanitaria encontrada en el establecimiento en cuestión, los funcionarios de la Secretaría de Salud, mediante el acta número 007 – 21 de 14 de abril de 2021, procedieron a aplicar la Medida Sanitaria, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.
4. Posteriormente el 28 de octubre de 2021, los funcionarios de la Secretaría de Salud de Cajicá, efectuaron visita de Inspección, Vigilancia y Control, al establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, en el marco de la misma se emitió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4167-21 de 28 de octubre de 2021, y en la cual se incluyó lo evidenciado, así: Localización y diseño: “Se observó que la edificación no impide el ingreso de plagas puesto que se observa canal sin protección en ventana con espacio superior a 1cm.”; Condiciones de pisos y paredes: “Se observa baldosas en mesón cocina en mal estado, además uniones redondeadas rotas y signos de humedad en pared.”; Instalaciones sanitarias: “En baño se observa caneca de residuos sin bolsa.”; Condiciones de equipos y utensilios: “Se evidencia utensilios en mal estado físico (tablas de picar, cuchillos).”; Superficies de contacto con el alimento: “Se observa tablas de picar en mal estado físico.”; Reconocimiento médico: “Se observa que no se cuenta con reconocimiento médico vigente.”; Educación y capacitación: “Durante la verificación se evidencia que no se cuenta con adherencia a temas de capacitación debida a condiciones sanitarias observadas.”; Prevención de la contaminación cruzada: “Se evidencia almacenamiento de producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición, además de almacenamiento de elemento metálico en estado de oxidación con alimentos.”; Condiciones de almacenamiento: “Se evidencia mal almacenamiento de producto en ambiente puesto que se observa producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición.”; Residuos sólidos: “Se observa caneca para disposición de residuos sólidos en mal estado físico.”; Control Integral de plagas: “Se evidencia presencia de heces de roedor en varias áreas del establecimiento además presencia de cucarachas.”; Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: “Se evidencia inadecuadas y críticas condiciones de limpieza detrás de equipos, debajo de estantes, utensilios, y paredes bajo mesones.”; Soportes documentales de saneamiento: “No se cuenta con todos los soportes de limpieza diligenciados.”
5. En ese sentido, y al tenor de la situación sanitaria encontrada los funcionarios de este despacho, procedieron a aplicar mediante Acta No. 44 de 28 de octubre de 2021, la Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en la clausura temporal total del establecimiento.

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



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





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

- 1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- 1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- 1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

- 2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- 2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
- 2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
- 2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.
- (...)
- 2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- 2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

✓



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

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.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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.

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

(...)

2. PAREDES

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

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

3. 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.

(...)

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

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



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

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.
2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.
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.

(...)

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.

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



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

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:

(...)

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

(...)

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.



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

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.

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.

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.

(...)

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

(...)

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.

- La Resolución 5109 de 2005 que señala:

(...)

Artículo 5°. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:



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

- a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;
- b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;
- c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

(...)

5.4. Nombre y dirección

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO O ENVASADO POR".

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote. 5.5.2 La palabra "Lote" o la letra "L" deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.

(...)

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

5.6.2 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.

(...)

5.7 Instrucciones para el uso

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento. 5.8 **Registro Sanitario** Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

6. Requisitos Obligatorios Adicionales

6.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.

6.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación. Para este efecto, no se consideran ingredientes valiosos y/o caracterizantes las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

(...)

Artículo 6º. Presentación de la información en el rotulado o etiquetado. La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

1. Los rótulos que se adhieran a los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se puedan remover o separar del envase.



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

2. Los datos que deben aparecer en el rótulo, en virtud de la presente reglamentación deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

3. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o el rótulo aplicado al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no deberá estar oculto por esta.

4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.

(...)"

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 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:



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



Certificate No.
LAT - 0988



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

“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.”

Una vez expuesto el procedimiento aplicable al caso en concreto, es oportuno indicar que, conforme el PRINCIPIO DE ECONOMÍA, enunciado en el numeral 12¹ del artículo 3º de la Ley 14 37 de 2011, y a su vez, lo señalado por la Corte Constitucional², en lo referente al principio de economía procesal, quien lo define como: “El principio de la economía procesal consiste, principalmente, en conseguir el mayor resultado con el mínimo de actividad de la administración de justicia. Con la aplicación de este principio, se busca la celeridad en la solución de los litigios, es decir, que se imparta pronta y cumplida justicia...”, en este sentido, y teniendo en cuenta que nos encontramos en la misma instancia procesal, este despacho procede a tener en cuenta para dar inicio al presente proceso sancionatorio y trasladar cargos, las siguientes actas: Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 3506-21 de 14 de abril de 2021; Acta de Aplicación de Aplicación de Medida Sanitaria No. 007 – 21 de 14 de abril de 2021; Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No 4167-21 de 28 de octubre de 2021; y el Acta de Aplicación de Aplicación de Medida Sanitaria No. 44 de 28 de octubre de 2021.

En el marco de la normativa transcrita, y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, descritas en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 5109 de 2005, así:

Cargos por infringir la Resolución 2674 de 2013:

Primer cargo, en cuanto a edificaciones e instalaciones: Al evidenciar en el establecimiento una vivienda contigua a las áreas de proceso sin ninguna separación física lo cual no impide el ingreso de plagas, ya que se observa canal sin protección en la ventana con espacio superior a 1cm.; la zona de preparación no cuenta con (media caña); las baldosas de la cocina se encuentran en mal estado; el techo de la misma zona se encuentra construido en material no sanitario; al igual que, las baldosas del mesón de la cocina en mal estado; las uniones redondeadas rotas y con signos de humedad en la pared y que en la zona de panadería presenta humedad. Así como, encontrar que no se cuenta con lavamanos con grifos de accionamiento no manual en el área de preparación o próxima a

¹ 12. En virtud del principio de economía, las autoridades deberán proceder con austeridad y eficiencia, optimizar el uso del tiempo y de los demás recursos, procurando el más alto nivel de calidad en sus actuaciones y la protección de los derechos de las personas.

² Sentencia C-037/98 MP: JORGE ARANGO MEJÍA



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





ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

esta; y que el baño no está provisto de los recursos necesarios para la higiene personal como toallas o secador de manos, ni papel higiénico. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1.1., 1.2., 1.3., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.6, 6.2., y 6.3., del artículo 6º, así como, los numerales 2.1., 2.2., 3.1., 4.1., y 4.2., del artículo 7º de la norma citada.

Segundo cargo, en materia de equipos, utensilios y superficies de contacto con el alimento: Al observar que, el establecimiento cuenta con utensilios en mal estado, tanto en la cocina como en la panadería. Transgrediendo lo indicado en el artículo 8º y los numerales 1, 2, 3, 4, 5, y 6 del artículo 9º de la norma enunciada.

Tercer cargo, frente al personal manipulador de alimentos: Al hallar 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, y que no todo el personal cuentan con el certificado de reconocimiento médico, aunado a ello, el personal manipulador de alimentos no cumple con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas en lo que respecta al no uso de accesorios, y evidenciar que el establecimiento no ostenta las certificaciones en materia de capacitación para efectuar la actividad de manipulación de alimentos. Incumpliendo lo regulado en los artículos 11, 12, 13 y el numeral 8 del artículo 14 de la Resolución *ejusdem*.

Cuarto cargo, en materia de saneamiento: Al observar recipientes de recolección de residuos sólidos en mal estado, tanto en la cocina, como en la zona de panadería, evidenciar la presencia de un animal doméstico contiguo al área de proceso, aunado a ello, hallar heces de roedor en varias áreas del establecimiento y presencia de cucarachas. Así mismo, hallar inadecuadas condiciones de limpieza de áreas, equipos y utensilios y que el establecimiento no cuenta con el plan de saneamiento y sus respectivos soportes documentales. Incumpliendo lo instituido en los numerales 2.1, 2.4., 2.7., 5.1., 5.2., y 5.3., del artículo 6, el párrafo 1 numerales 1, 2 y 3 del artículo 26 y el numeral 5 del artículo 33 de la Resolución en comento.

Quinto cargo, respecto de los requisitos higiénicos: Al evidenciar en el establecimiento que en la nevera se encuentra materia prima sin rotular, así como, observar que en la cocina se presenta contaminación cruzada respecto del producto lácteo contenido en un balde o molde plástico con empaque primario sin previa desinfección en inmersión, de igual manera, encontrar almacenamiento de producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición, observar almacenamiento de elemento metálico en estado de oxidación con alimentos, encontrar que, no se cuenta con los dispositivos ni con los registros de temperatura de las neveras de almacenamiento. En el mismo sentido, evidenciar que se almacena producto en contacto directo con el piso y en inadecuadas condiciones, sin tener en cuenta la información indicada por el proveedor. Transgrediendo lo señalado en los artículos 5 y 6 de la Resolución 5109 de 2005, así como, el numeral 1 del artículo 20 y el numeral 2, 3 y 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.

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

✓



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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio, contra él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 de Cajicá, de conformidad con la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular los siguientes cargos a título presuntivo, él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias, especialmente la Resolución 2674 de 2013, así:

Primer cargo, en cuanto a edificaciones e instalaciones: Al evidenciar en el establecimiento una vivienda contigua a las áreas de proceso sin ninguna separación física lo cual no impide el ingreso de plagas, ya que se observa canal sin protección en la ventana con espacio superior a 1cm.; la zona de preparación no cuenta con (media caña); las baldosas de la cocina se encuentran en mal estado; el techo de la misma zona se encuentra construido en material no sanitario; al igual que, las baldosas del mesón de la cocina en mal estado; las uniones redondeadas rotas y con signos de humedad en la pared y que en la zona de panadería presenta humedad. Así como, encontrar que no se cuenta con lavamanos con grifos de accionamiento no manual en el área de preparación o próxima a esta; y que el baño no está provisto de los recursos necesarios para la higiene personal como toallas o secador de manos, ni papel higiénico. Incumpliendo lo dispuesto en los numerales 1.1., 1.2., 1.3., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.6, 6.2., y 6.3., del artículo 6º, así como, los numerales 2.1., 2.2., 3.1., 4.1., y 4.2., del artículo 7º de la norma citada.

Segundo cargo, en materia de equipos, utensilios y superficies de contacto con el alimento: Al observar que, el establecimiento cuenta con utensilios en mal estado, tanto en cocina como en panadería. Transgrediendo lo indicado en el artículo 8º y los numerales 1, 2, 3, 4, 5, y 6 del artículo 9º de la norma enunciada.

Tercer cargo, frente al personal manipulador de alimentos: Al hallar 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, y que no todo el personal cuentan con el certificado de reconocimiento médico, aunado a ello, el personal manipulador de alimentos no cumple con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas en lo que respecta al no uso de accesorios, y evidenciar que el establecimiento no ostenta las certificaciones en materia de capacitación para efectuar la actividad de manipulación de alimentos. Incumpliendo lo regulado en los artículos 11, 12, 13 y el numeral 8 del artículo 14 de la Resolución *ejusdem*.

Cuarto cargo, en materia de saneamiento: Al observar recipientes de recolección de residuos sólidos en mal estado, tanto en la cocina, como en la zona de panadería, evidenciar la presencia de un animal doméstico contiguo al área de proceso, aunado a ello, hallar heces de roedor en varias áreas del establecimiento y presencia de cucarachas. Así mismo, hallar inadecuadas condiciones de limpieza de áreas, equipos y utensilios y que el establecimiento no cuenta con el plan de saneamiento y sus respectivos soportes



ALCALDÍA MUNICIPAL
DE CAJICÁ

documentales. Incumpliendo lo instituido en los numerales 2.1, 2.4., 2.7., 5.1., 5.2., y 5.3., del artículo 6, el párrafo 1 numerales 1, 2 y 3 del artículo 26 y el numeral 5 del artículo 33 de la Resolución en comento.

Quinto cargo, respecto de los requisitos higiénicos: Al evidenciar en el establecimiento que en la nevera se encuentra materia prima sin rotular, así como, observar que en la cocina se presenta contaminación cruzada respecto del producto lácteo contenido en un balde o molde plástico con empaque primario sin previa desinfección en inmersión, de igual manera, encontrar almacenamiento de producto en buen estado junto a producto en estado de descomposición, observar almacenamiento de elemento metálico en estado de oxidación con alimentos, encontrar que, no se cuenta con los dispositivos ni con los registros de temperatura de las neveras de almacenamiento. En el mismo sentido, evidenciar que se almacena producto en contacto directo con el piso y en inadecuadas condiciones, sin tener en cuenta la información indicada por el proveedor. Transgrediendo lo señalado en los artículos 5 y 6 de la Resolución 5109 de 2005, así como, el numeral 1 del artículo 20 y el numeral 2, 3 y 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar en forma personal a él(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de propietario del establecimiento denominado PANADERÍA LOS CENTAUROS JUNIOR, ubicado en la Calle 7A Sur No. 3A – 25 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(la) señor(a) GUSTAVO EDUARDO ESCOBAR VANEGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1070011194, en calidad de investigado 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.

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.
Aprobó: Leidy Juliet Suarez Fernández/Secretaria de Despacho



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

