



**ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO**

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

**(139)**

**(19 de junio de 2024)**

Por la cual se resuelve de fondo el proceso sancionatorio administrativo

**PROCESO: PSA A 008- 2024**

**EL SUBDIRECTOR DE SALUD PUBLICA DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO**, en uso de sus facultades constitucionales y legales, especialmente lo dispuesto en el Artículo 78 de la Constitución Nacional, Ley 9ª de 1979, Ley 715 de 2001, Resolución 2674 del 2013, Resolución 2997 de 2009, Resolución 3753 del 2013, Resolución 2016041871 del 2016, Ley 1437 del 2011 y las demás normas concordantes:

**I. CONSIDERANDO**

1. Mediante acta No.10988 del 16 de julio de 2021, se deja constancia de la visita oficial de Inspección Vigilancia y Control sanitario realizada a la PANADERIA DELICIAS DE GENOVA del Municipio de Colon Génova (N), de propiedad de la señora ZORAIDA GONZALES identificada con CC No. 34.445.707 en el que se pudo verificar el presunto incumplimiento a los siguientes items:

- 1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS:
- EDIFICACIONES E INSTALACIONES
  - Localización y diseños- se observa que el establecimiento en su diseño no impide el ingreso de plagas, animales domésticos, y otros contaminantes.
  - 1.2. CONDICIONES DE PISOS Y PAREDES – se observa paredes con asperezas o falta de continuidad que impiden los procesos adecuados de limpieza y desinfección.
  - 1.3. TECHOS ILUMINACION Y VENTILACION – se observa techos en materiales no sanitarios que no permiten los procesos de limpieza y desinfección.
  - 1.4. INSTALACIONES SANITARIAS- se observa unidad sanitaria sin protección no se cuenta con los elementos requeridos para la higiene personal de los manipuladores de alimentos.

▪ 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

- 2.1. CONDICIONES DE UTENCILIOS Y EQUIPOS Se observan utensilios en materiales no sanitarios, (madera) los cuales no permiten los procesos de limpieza y desinfección.
- 2.2. SUPERFICIES DE CONTACTO CON EL ALIMENTO. Se observarán superficies en contacto directo con el alimento en material no sanitarios (madera) que no permite los procesos adecuados de limpieza y desinfección.

• 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- 3.2 RECONOCIMIENTO MEDICO -Se observa que el establecimiento no cuenta con los certificados médicos de los manipuladores de alimentos.
- 3.3. PRACTICAS HIGIENICAS- Se observa que el establecimiento no cuenta con la dotación de trabajo requerida para los manipuladores de alimentos y se observa malos procedimientos de los manipuladores de alimentos durante el proceso del producto.
- 3.4. EDUCACION Y CAPACITACION - = 0

• 4. REQUISITOS HIGIENICOS.

- 4.1. CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS- Se observa que la recepción de materias primas no se evita su contaminación alteración o daño físico.
- 4.4 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO -Se observa que las materias primas e insumos se almacenan en sitios en condiciones que no se aseguran su protección ante la contaminación y alteración.

• 5. SANAMIENTO.

- 5.2. RESIDUOS LIQUIDOS - Se observa sifones sin protección causando malos olores y proliferación de plagas.
- 5.4 CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS – se observa la presencia de plagas en equipos y área de proceso.





**ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO**

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

- 5.5. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS EQUIPOS Y UTENSILIOS - Se observa que el establecimiento no realiza los procesos adecuados de limpieza y desinfección en las diferentes áreas y áreas de expendios.
- 5.6. SOPORTE DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO Se evidencia que el establecimiento no cuenta con un plan de saneamientos escrito acorde a sus actividades.

Por lo anterior se emite concepto sanitario **DESFAVORABLE**.


Se anexan los siguientes documentos: auto comisorio No. 296 del 23/06/21, acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos 10988 del 16/07/2021, acta de imposición de medida sanitaria de seguridad No. 001 del 16/07/2021. (fl. 1 a 9).

2. Mediante auto No. 68 del 19 de febrero de 2024 se resolvió formular cargos, a la señora ZORAIDA GONZALES identificada con CC No. 34.445.707, propietaria de la PANADERIA LAS DELICIAS DE GENOVA, por incurrir presuntamente en las prohibiciones sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013, artículo 6 #1.1,1.2,1.3,2.1,2.3,2.6,6.1,6.2,6.3,6.4,#4, artículo 7 # 1,2,3,4,5,7,8 artículo 8, artículo 9 #1,2,3,4,5,6,7 y 10, artículo 10#1 y 3, artículo 11#1,2,3,y 4, artículo 14 #1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13 y 14, artículo 16 1,3,4,5, artículo 26 # 1 y 3, artículo 31 #1,2,3,4,6,5,7,9,10 y 11, artículo 33 #1,2,3,4, y 8, artículo 34, artículo 35 # 1,2,3,5,7,8 y 10, resolución 683,4142 y 4143 de 2012, resolución 834,835 de 2013. (fl 10 a 14).

3. Que el día 21 de febrero de 2024, mediante correo electrónico, la auxiliar de área de salud de Colon – Nariño, expresa que la investigada no se encuentra en dicho Municipio desde el año pasado y que el establecimiento dejó de funcionar. (fl 21)

4. Mediante oficio SSP 24001038-24 del 21 de febrero del 2024 se cita para realizar notificación personal del auto de formulación de cargos el cual de acuerdo con la guía No.094020858891 expedida por ENVIA, se informa que no conocen el destinatario y devuelven el oficio. (fl 22 a 25).

5. Ante la imposibilidad de lograr la notificación por el desconocimiento de la dirección del investigado y ante la no respuesta a citación remitida vía correo certificado, para realizar notificación, la Subdirección de Salud Pública se permite realizar notificación por aviso del contenido del auto No. 68 del 19 de febrero de 2024, de conformidad con lo establecido en el inciso 2 del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, el día 1 de marzo del 2024, en la página web del IDSN. (fl 26-27).

	<b>ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO</b>		
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 02	FECHA: 16/09/2021

6. la investigada no presento escrito descargos.
7. Mediante auto No. 140 del 05 de abril de 2024 se decide sobre la práctica de pruebas dentro el proceso sancionatorio (fl 28)
8. El auto de pruebas se notificó por medio de estado No. 24 el cual se fijó el 08 de abril de 2024 en la página web del IDSN. (fl 29-30).
9. Mediante auto No. 159 del 12 de abril de 2024 se concede término de traslado al investigado para que presente los alegatos respecto a la investigación (fl 31).
10. El auto de traslado para alegatos se notificó por medio de estado No. 28 el cual se fijó el 15 de abril de 2024 en la página web del IDSN (fl 32-33).
11. El investigado no presento escrito de alegatos.

## II. CONSIDERACIONES DE LA SUBDIRECCION

De acuerdo a lo obrante en el proceso y las pruebas obtenidas en la etapa probatoria, este despacho procede a tomar la correspondiente decisión de fondo en el asunto, con base en los siguientes argumentos:

### *\*DEL CASO EN CONCRETO*

Como queda en evidencia, de acuerdo con lo descrito en el acta de visita de inspección, sanitaria No. 10988 del 16 de julio de 2021 realizada al establecimiento PANADERIA LAS DELICIAS DE GENOVA de propiedad de la señora ZORAIDA GONZALES identificada con CC No. 34.445.707, se establece que el establecimiento en el año 2021 no contaba con requisitos para preparación de alimentos como los establecidos contenidas en la Resolución 2674 de 2013, artículo 6 #1.1,1.2,1.3,2.1,2.3,2.6,6.1,6.2,6.3,6.4,#4, artículo 7 # 1,2,3,4,5,7,8 artículo 8, artículo 9 #1,2,3,4,5,6,7 y 10, artículo 10#1 y 3, artículo 11#1,2,3 y 4, artículo 14 #1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13 y 14, artículo 16 1,3,4,5, artículo 26 # 1 y 3, artículo 31 #1,2,3,4,6,5,7,9,10 y 11, artículo 33 #1,2,3,4, y 8, artículo 34, artículo 35 # 1,2,3,5,7,8 y 10, resolución 683,4142 y 4143 de 2012, resolución 834,835 de 2013, situación que deja en evidencia una clara violación a la normatividad sanitaria vigente por parte del investigado.

### Tipicidad de la conducta

Respecto a las condiciones no cumplidas por parte de la investigada relacionadas en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos de fecha 16 de julio de 2021, se establece que estas infringen las siguientes disposiciones:




@idsnestacontigo

[www.idsn.gov.co](http://www.idsn.gov.co)

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño  
 Conmutador: 318 2404557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436





	<b>ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO</b>		
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 02	FECHA: 16/09/2021

**Resolución 2674 de 2013**

**\*Artículo 6. Condiciones generales.** Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución

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.

2.1. 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.

2.3. 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

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

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

6.2. 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.


6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 60°C

**Artículo 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción: **1. PISOS Y DRENAJES**

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

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m<sup>2</sup> de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m<sup>2</sup> de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. 1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los



	<b>ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO</b>		
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 02	FECHA: 16/09/2021

mismos. se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección. 1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza. 2. **PAREDES** 2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados. 2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección. 3. **TECHOS** 3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento. 3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfección. 3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfección. 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. 5. **PUERTAS** 5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas. 5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas. 7. **ILUMINACIÓN** 7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2 de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas. 7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades. 7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales. 8. **VENTILACIÓN** 8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación. 8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

**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
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, int...



[www.idsn.gov.co](http://www.idsn.gov.co)

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño  
Conmutador: 318 2404557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436







## ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

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. 7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. 10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

**Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento: 1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado. 2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. 3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

**Artículo 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.

**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: 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. 6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin





## ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o simiilares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. 14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

**Artículo 16. Materias primas e insumos.** Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos: 1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. 3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos. 4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. 5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

**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. 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 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, cienagas 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. 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 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.

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



SC-CER98915



@idsnestacontigo

[www.idsn.gov.co](http://www.idsn.gov.co)

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño  
Conmutador: 318 2404557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436







**ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO**

CODIGO: F-PIVSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. 2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección. 3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados. 4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos. 8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.

**Artículo 34. Equipos y utensilios.** Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución.

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


1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. 2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación. 3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. 5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente. 7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. 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. 10. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

**Artículo 36. Responsabilidad.** El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución. **Parágrafo 1.** Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución. **Parágrafo 2.** la autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo."

Además, la resolución 683.4142 y 4143 del 2012 la resolución 834 y 835 del 2013.

De acuerdo a las normas descritas y a las características que presentaba la panadería objeto de la inspección sanitaria, se puede concluir que respecto a éstos, dadas sus condiciones se configuran presuntamente la infracción a la normatividad sanitaria contenida en la Resolución 2674 de 2013, artículo 6 #1.1,1.2,1.3,2.1,2.3,2.6,6.1,6.2,6.3,6.4,#4, artículo 7 # 1,2,3,4,5,7,8 artículo 8, artículo 9 #1,2,3,4,5,6,7 y 10, artículo 10#1 y 3, artículo 11#1,2,3,y 4, artículo 14



	<b>ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO</b>	
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 02

#1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13 y 14, artículo 16 1,3,4,5, artículo 26 # 1 y 3, artículo 31 #1,2,3,4,6,5,7,9,10 y 11, artículo 33 #1,2,3,4, y 8, artículo 34, artículo 35 # 1,2,35,7,8 y 10, resolución 683,4142 y 4143 de 2012, resolución 834,835 de 2013.

Antijuricidad de la conducta cometida por el establecimiento

De acuerdo a las normas expuestas y los hallazgos presentados de acuerdo a lo verificado en la diligencia de inspección, vigilancia y control realizada en el establecimiento queda en evidencia que se presentó incumplimiento respecto a las condiciones requeridas para el buen funcionamiento del establecimiento en lo que respecta a las condiciones adecuadas para preparación de alimentos, para lo cual se encuentran las siguientes pruebas:

- El acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos No 10988 del 16/07/2021, establecimiento de propiedad de la señora ZORAIDA GONZALES.
- Acta de aplicación de medida sanitaria 001 del 16 de julio del 2021
- Copia del auto comisorio 296 de 23/06/2021.

Por lo anterior teniendo en cuenta que para el momento en que se efectúa la medida sanitaria de seguridad al establecimiento PANADERIA LAS DELICIAS DE GENOVA de propiedad de la señora ZORAIDA GONZALES del municipio del Colon Génova (N), diligencia de la cual se dejó constancia en el acta No. 10988 del 16 julio de 2021, de acuerdo con la revisión efectuada por parte del funcionario del IDSN, quien llevo a cabo la actividad en ejercicio de sus funciones de inspección, vigilancia y control, se encontró con que el establecimiento no cumple con requisitos para efectuar la actividad en lo que respecta a las condiciones adecuadas para preparación de alimentos.

Es importante manifestar que para la preparación de alimentos de acuerdo a la normatividad que se señala en el presente acto claramente establece las disposiciones sanitarias que regulan su funcionamiento y que deben cumplir cualquier establecimiento que manipule este tipo de producto comestible para el consumo humano.

Por lo anterior se evidencia que para la fecha de los hechos materia de investigación 16/07/2021, se realizaba el desarrollo de la actividad sin el cumplimiento de los requisitos por lo que se debió antes de proceder al ejercicio de esta actividad de comercialización de alimentos preparados, contar con todas las disposiciones sanitarias para tal efecto, teniendo en cuenta que una vez se presente la solicitud el procedimiento requiere de la revisión por parte de la dependencia competente del IDSN: Oficina salud ambiental programa de alimentos y bebidas, tanto del cumplimiento de los requisitos documentales legales de constitución del establecimiento, así como de los aspectos técnicos y sus variaciones, los cuales deben ser ajustados al cumplimiento de las normas




[www.idsn.gov.co](http://www.idsn.gov.co)

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño  
 Conmutador: 318 2404557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436





	<b>ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO</b>		
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 02	FECHA: 16/09/2021

vigentes, siendo la actividad que ejerce un riesgo para la salud pública y las implicaciones que puede contener su no cumplimiento para la seguridad de los clientes a quienes son suministrados los productos.

Frete a lo anterior es de manifestar que es responsabilidad de la interesada propietaria del establecimiento dar cumplimiento a los requisitos sanitarios de conformidad a la norma, para la apertura del establecimiento.

En principio es necesario hacer claridad sobre la naturaleza del proceso sancionatorio administrativo, el cual de conformidad con la legislación vigente constituye el desarrollo de una investigación con el fin de determinar la ocurrencia de una conducta, la cual se presume en principio transgredió una norma sanitaria y consecuentemente la aplicación de una sanción administrativa, de comprobarse la existencia de la infracción.


Así las cosas, es preciso aclarar que establecido el sentido de las investigaciones administrativas desarrolladas en esta Subdirección, el cual se genera e inicia con el ejercicio de las acciones de control efectuadas por parte del personal técnico a través de la imposición de medidas de seguridad, que para el presente caso inicio el 16/07/2021, razón por la cual se da apertura al proceso administrativo sancionatorio.

De acuerdo al hallazgo presentado, se evidencia la existencia de riesgos presentados por la conducta del establecimiento al ejercer su actividad en el año 2021 sin contar con requisitos sanitarios para la preparación de alimentos, determinándose en este sentido que se presentó un peligro respecto a la realización de comercialización de alimentos, sin la debida verificación de las condiciones técnicas del establecimiento, siendo procedente indicar que para que se incurra en la conducta siendo el bien jurídico tutelado la salud pública, no es necesario que se haya generado "daño" como tal en los clientes de destino de los productos comestibles, por cuanto el bien protegido no se vincula a una situación de peligro concreto para la salud de las personas, sino que sanciona una conducta que implica la creación de peligro o **riesgo** para la vida o la integridad de una colectividad indeterminada de persona y un peligro indeterminado en cuanto a su resultado lesivo, lo que permite a esta Subdirección determinar la existencia de la infracción a la norma sanitaria y su conducta omisiva generó riesgo para la salud pública.

Se debe tener en cuenta que mediante acta No. 10988 del 16/07/2021 aplicación de medida sanitaria se deja constancia que se procede a la toma de la medida de seguridad consistente en clausura temporal total, por incumplimiento a la norma sanitaria.

Es de indicar que se otorgó traslado a la señora ZORAIDA GONZALES identificada con CC No. 34.445.707, propietaria de la PANADERIA LAS DELICIAS



	<b>ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO</b>		
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 02	FECHA: 16/09/2021

DE GENOVA, sin que la investigada haya ejercido sus derechos fundamentales de defensa y contradicción.

Siendo preciso señalar que durante el transcurso del proceso sancionatorio, se garantizó los principios de presunción de inocencia, debido proceso, sin que la investigada haya presentado argumentos de oposición y sin aportar pruebas tendientes a desvirtuar los cargos imputados, por lo que los efectos de la falta de ejercicio del derecho de defensa y contradicción, de conformidad a lo previsto en el artículo: 97 de la Ley: 1564 de 2012, mismo que prescribe que la falta de contestación de la demanda hace presumir por ciertos los hechos susceptibles de confesión, por lo que la señora ZORAIDA GONZALES, al haber contado con las oportunidades procesales para controvertir los cargos imputados se abstuvo de hacerlo, deviniendo la prosperidad plena de los cargos imputados.

De conformidad con las consideraciones previamente referidas se concluye que la investigada al omitir aportar pruebas documentales y no presentar escrito de descargos dentro del término de ley, así como al no aportar pruebas tendientes a demostrar los cargos imputados se concluye que los mismos prosperan en su integridad por lo que se desvirtúa conforme a derecho el principio de presunción de inocencia que le asiste a la investigada, incurriendo en la infracción de manera imprudencial en la normatividad sanitaria, por lo que al encontrar el incumplimiento a la norma sanitaria se constituyó riesgo al no contar con el control de la distribución de medicamentos con los requisitos establecidos para los usuarios por parte del investigado.

### Culpabilidad

En este sentido, se encuentra que la conducta de la investigada fue negligente y omisiva para el cumplimiento de la normatividad sanitaria respecto a la obtención de los requisitos sanitarios que exige la norma, pues se evidencia de acuerdo al acta No. 10988 del 16/07/2021 aplicación de medida sanitaria, no cumplía con los requisitos sanitarios para los trabajos y servicios en el área de preparación de alimentos

De acuerdo a lo anterior, se establece que la conducta de la investigada se valora en razón a su negligencia en la realización del procedimiento para el cumplimiento de los requisitos sanitarios para preparación de alimentos "antes" de dar inicio a la preparación y comercialización de alimentos y su falta de previsión al no visualizar los riesgos generados con la ocurrencia de su omisión, condiciones que permiten determinar su responsabilidad y el desconocimiento para la fecha de los hechos de las normas que rigen su actividad, la cual debe indicarse no constituye un eximente de su responsabilidad, determinándose en este sentido que se ha presentado su incumplimiento a la norma sanitaria incurriendo en desconocimiento a lo dispuesto en la normatividad vigente.



SC-CER98915



@idsnestacontigo


[www.idsn.gov.co](http://www.idsn.gov.co)

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño

Conmutador: 318 2404557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436





	<b>ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO</b>		
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 02	FECHA: 16/09/2021

### *\*Aplicabilidad de Sanciones*

De acuerdo a la valoración de los criterios para la determinación de la ocurrencia de la conducta se observa que ésta es objeto de reproche debido a su naturaleza, por la negligencia en el cumplimiento de los requerimientos sanitarios exigidos, debido al peligro y riesgo generado en razón a la ocurrencia de la conducta, el cual se materializa con la omisión del cumplimiento de las directrices técnicas respecto al mantenimiento de las condiciones definidas en el acta 10988 de 16 de julio de 2021, para la preparación de alimentos hechos evidenciados al momento de la visita de IVC y el riesgo generado con su conducta debido al desconocimiento de las normas sanitarias para el ejercicio de su actividad, actuando sin diligencia frente a las operaciones que realizó y por el contrario fue la autoridad sanitaria la que efectuó el hallazgo, razón por la cual se establece como sanción a imponer multa de conformidad con lo dispuesto en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 modificada por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que al tenor dispone:

*"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:*

*...b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;"*

Ahora bien, para su graduación se atiende a los criterios establecidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, los cuales le aplican al presente asunto, de la siguiente manera:

- Peligro y riesgo generado al interés jurídico de la salud pública, posición que se sustenta tal como se indica en la parte considerativa del presente acto, con los hechos descritos en el acta No. 10988 de 16 de julio de 2021, en el que se establece los riesgos presentados en el establecimiento debido a las condiciones que fueron encontrados.

- Que con el actuar omisivo del investigado se evidencia el desacato a las instrucciones impartidas legalmente respecto al cumplimiento de las condiciones requeridas para el ejercicio de la actividad.


- Tal y como se expone en la parte considerativa de esta resolución, se encuentra y queda en evidencia la negligencia en el cumplimiento de los deberes referentes al control y manejo dispuestos en las normas sanitarias, para la preparación de alimentos.

Estableciendo en principio como sanción administrativa la suma de 1 SALARIO MINIMO MENSUAL LEGAL VIGENTE, al momento de la ocurrencia de los hechos.

Por su parte como atenuantes para su graduación se establecen los siguientes:

-Que, de acuerdo a la revisión efectuada en el registro de infractores de la Subdirección de Salud Pública, se encuentra que la señora ZORAIDA GONZALES identificada con C.C



	<b>ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO</b>		
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 02	FECHA: 16/09/2021

No. 34.445.707 no ha sido objeto de sanción administrativa en los últimos 5 años por hechos de la misma naturaleza a los que son objeto de la presente investigación.

- Que no se encuentra probado beneficio económico obtenido por la infractora con la conducta sancionada.
- Que no se ha presentado resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora.
- Que no se han utilizado medios fraudulentos o personas para ocultar la infracción o sus efectos.
- Que, de acuerdo a lo manifestado mediante correo electrónico del 21 de febrero del 2024, por la auxiliar del área e la salud de Colon Génova, en el que indica que el establecimiento de la señora ZORAIDA GONZALES dejó de funcionar.

Factores que permiten determinar a esta Subdirección, la procedencia de la rebaja de la sanción de multa establecida, a una amonestación.

En mérito de lo expuesto, el Subdirector de Salud Pública del Instituto Departamental de Salud de Nariño,

### RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO.** - Imponer sanción de carácter administrativo consistente en una AMONESTACION a la señora ZORAIDA GONZALES identificada con CC No. 34.445.707, propietaria de la PANADERIA LAS DELICIAS DE GENOVA, del Municipio de Colon Génova, ubicada en el barrio la Paz del municipio de Colon Génova (N) para la fecha de los hechos, considerándose que se ha incurrido en las prohibiciones dispuestas en las prohibiciones sanitarias dispuestas en Resolución 2674 de 2013, artículo 6 #1,1,1,2,1,3,2,1,2,3,2,6,6,1,6,2,6,3,6,4,#4, artículo 7 # 1,2,3,4,5,7,8 artículo 8, artículo 9 #1,2,3,4,5,6,7 y 10, artículo 10#1 y 3, artículo 11#1,2,3,y 4, artículo 14 #1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13 y 14, artículo 16 1,3,4,5, artículo 26 # 1 y 3, artículo 31 #1,2,3,4,6,5,7,9,10 y 11, artículo 33 #1,2,3,4, y 8, artículo 34, artículo 35 # 1,2,3,5,7,8 y 10, resolución 683,4142 y 4143 de 2012, resolución 834,835 de 2013, de conformidad con las consideraciones expuestas.

**ARTICULO SEGUNDO.** - Notificar la presente providencia a la sancionada vía correo electrónico, dando cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 10 de la Ley 2080 de 2021 por el cual se modificó la Ley 1437 de 2011 o personalmente, de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley 1437 de 2011. En el evento de no ser posible la notificación vía correo electrónico o personal dar aplicación en subsidio a la notificación por aviso dispuesta en el artículo 69 ibídem.

**ARTICULO TERCERO.** - Se informa a la interesada que contra la presente decisión proceden los recursos de reposición ante la Subdirección de Salud Pública y el de apelación ante la directora del IDSN, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con lo establecido en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.



SC-CER98915




@idsnestacontigo

[www.idsn.gov.co](http://www.idsn.gov.co)

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño  
 Conmutador: 318 2404557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436







	<b>ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO</b>		
	CODIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSION: 02	FECHA: 16/09/2021

**ARTÍCULO CUARTO.** - Una vez ejecutoriada la presente decisión se procederá a remitir el proceso a la oficina de archivo IDSN, previo a las anotaciones a que allá lugar para su correspondiente custodia.

**NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE**

  
**OSCAR FERNANDO CERON ORTEGA**  
 Subdirector de Salud Pública IDSN

Proyecto: Carolina Santander Bastidas<sup>®</sup>  
 Abogada - Contratista

  
 Reviso: CRISTINA JARAMILLO ARENAS  
 Profesional Universitaria Subdirección de Salud Pública



[www.idsn.gov.co](http://www.idsn.gov.co)

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño  
 Conmutador: 318 2404557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436

