

SECRETARIA DE SALUD  
OFICIO

AMC-SS-324-2024  
Cajicá, 18 de abril de 2024

Señor (es)  
**SOCIEDAD VFR FOOD S.A.S.**  
JHON FREDY FONSECA SÁNCHEZ C.C 79672028  
Propietario / Representante legal  
Establecimiento: ANDRES PARADERO CAJICÁ  
Sociedad VFR FOOD S.A.S NIT No. 901274137- 4  
Carrera 5 No. 9 – 26 Sur de Cajicá, Cundinamarca

Email: [pilarmurcia@andresdc.com](mailto:pilarmurcia@andresdc.com)  
Cajicá – Cundinamarca

**Asunto: Notificación por aviso del Auto No. 012 de 09 de abril de 2024 “Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la Sociedad VFR FOOD S.A.S. identificada con NIT 901274137-4”**

Respetado señor:

De conformidad con lo señalado en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011<sup>1</sup> “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. 012 del 09 de abril de 2024 “Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la Sociedad VFR FOOD S.A.S. identificada con NIT 901274137-4.”, 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: [pilarmurcia@andresdc.com](mailto:pilarmurcia@andresdc.com), en fecha 11 de abril de 2024, así, al contabilizar los términos para el efecto, estos vencieron el día 17 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 siete (07) folios útiles equivalentes a doce (12) paginas.

Cordialmente,

  
**SANDRA LILIANA CORREDOR ESPINEL**  
Secretaria de Salud de Cajicá (E) – Cundinamarca

Proyecto: Julieth Paola Poveda Prieto – Abogada Contratista SSC  
Revisó: Viviana Carolina Contreras Jaramillo/Directora de Salud Pública  
Aprobó: Sandra Liliana Corredor Espinel/Secretaria de Despacho(E).  
Anexas: Siete (07 folios útiles).

<sup>1</sup> Reformada por la Ley 2080 de 2021.

SECRETARIA DE SALUD  
OFICIO

AMC-SS-325-2023  
Cajicá, 18 de abril de 2024

**CONSTANCIA DE FIJACIÓN Y DESFIJACIÓN DE LA NOTIFICACIÓN POR AVISO  
AMC-SS-324-2023 DEL 18 DE ABRIL DE 2024 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 05 de julio del año en curso procedió a enviar del correo institucional: [psancionatoriosalud@cajica.gov.co](mailto:psancionatoriosalud@cajica.gov.co), al correo electrónico: [pilarmurcia@andresdc.com](mailto:pilarmurcia@andresdc.com), la citación al señor JHON FREDY FONSECA SÁNCHEZ C.C 79672028 en calidad de Propietario / Representante legal del establecimiento: ANDRES PARADERO CAJICÁ, Sociedad VFR FOOD S.A.S NIT No. 901274137- 4, para realizarle la notificación personal del Auto No. 012 de 09 de abril de 2024 "Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la Sociedad VFR FOOD S.A.S", sin embargo, el citado señor no compareció para el efecto dentro de los cinco (05) días hábiles establecidos por la norma *ibídem*, en tal sentido, el 19 de abril de la presente anualidad, se procedió a realizar la Notificación por Aviso en la dirección del establecimiento, 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 19 de abril del año 2024, siendo las ocho (8:00 A.M.), y se advierte que la desfijación se efectuará el 26 de abril de 2024 de la misma anualidad, a las cinco y treinta minutos de la tarde (5:30 P.M.).

Cordialmente,

  
**SANDRA LILIANA CORREDOR ESPINEL**

Secretaria de Salud de Cajicá (E) – Cundinamarca

Proyecto: Julieth Paola Poveda Prieto – Abogada Contratista SSC

Revisó: Viviana Carolina Contreras Jaramillo/Directora de Salud Pública

Aprobó: Sandra Liliana Corredor Espinel/Secretaria de Despacho (E).

**AUTO No. 012**  
**(09 DE ABRIL DE 2024)**

**“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos, contra la Sociedad VFR FOOD S.A.S.”**

La Secretaría de Salud del Municipio de Cajicá, Cundinamarca en ejercicio de sus facultades otorgadas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, los numerales 44.3.3.1 y 44.3.5, del artículo 44 de la Ley 715 de 2001 y artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos contra la Sociedad VFR FOOD S.A.S., identificada con NIT: 901274137-4, en calidad de propietaria del establecimiento denominado ANDRÉS PARADERO CAJICÁ, ubicado en la Carrera 5 No. 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. El 04 de noviembre 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 ANDRÉS PARADERO CAJICÁ, ubicado en la Carrera 5 No. 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá, departamento de Cundinamarca de propiedad de la Sociedad VFR FOOD S.A.S., identificada con NIT: 9012744137-4.
2. Como consecuencia de la referida visita, se emitió el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 4191 - 21 de 04 de noviembre de 2021, en torno a la que se dejó constancia de los hallazgos encontrados, evidenciando entre otros, los siguientes:

**Edificación e Instalaciones:** “Se observa que no cuenta con área específica para mantenimiento”; **Equipos y utensilios:** “Se observa equipos con desprendimiento de pintura. Equipos con presencia de óxido, utensilios y ollas en mal estado físico; Se observa tablas de picar en mal estado físico cubierto con cabo de madera.”; **Personal manipulador de alimentos:** “Tres personas sin reconocimiento médico; Se observa personal que no cuenta con dotación de color claro y cubre cabello; Se observa que el personal de temporal no cuenta con plan de capacitación continua. No se observa coherencia el plan de capacitación con las prácticas de piso (sic)” **Control de materias primas o insumos:** “Se observa productos vencidos, carne molida, cuajada, pan, postres; Se observa productos con etiqueta borrosa aceitunas; Se observan productos sin rotular.”; **Prevención de la contaminación cruzada:** “Se observa contaminación biológica en nevera, producto listo para cocción masa de choclo. Se observa contaminación biológica en fruta (moho). **Manejo de temperaturas:** “No cuenta con planillas de temperatura de neveras meses anteriores (sic). La nevera de congelación no cumple con rangos establecidos; **Condiciones de almacenamiento:** “Malas condiciones de almacenamiento en nevera, productos sin ningún tipo de protección.”; **Saneamiento:** “Se observa en área de lavado de utensilios, drenaje tapado y mal olor; Se observa limpieza deficiente en utensilios, equipos, pisos, campanas, neveras, sifones, trampa de grasa; No existe coherencia entre el plan de saneamiento y rutinas establecidas con lo evidenciado durante la visita”.

3. De conformidad con la situación sanitaria encontrada en el establecimiento en cuestión, los funcionarios de la Secretaría de Salud, mediante el acta número 47-21 de 04 de noviembre de 2021, procedieron a aplicar 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 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:

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

(Norma que establece los requisitos sanitarios para las actividades relacionadas con los alimentos y materias primas de alimentos. Su objetivo es proteger la vida y la salud de las personas que consumen estos productos. La Resolución también indica que los negocios y empresas de alimentos deben tener un plan de capacitación en manipulación de alimentos, que es un proceso educativo continuo y permanente.)

### “(…) CAPITULO I - EDIFICACION E INSTALACIONES

**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.
- (…)

#### 2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

- (…)
- 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.  
(...)

2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

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:

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. (...)

**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, construidos, 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, adicione 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.  
(...)

12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

**Artículo 11. Estado de salud.** El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

**Artículo 12. Educación y capacitación.** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

**Artículo 13. Plan de capacitación.** El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos aiusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

**Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección.** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: (...)

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

(...)

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.

(...)

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

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

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

**Artículo 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  $-18^{\circ}\text{C}$  o menor.

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

**Artículo 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."

- **LA RESOLUCIÓN NUMERO 005109 DE 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".**

(...)

**Artículo 5º. 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:

- 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.

5.1.2 En la cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta, junto al nombre del alimento, en forma legible a visión normal, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento que incluyan, pero no se limiten, al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido; tales como deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, etc.

#### **5.2. Lista de ingredientes**

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

- a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya;
- b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;
- c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;
- d) En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación;
- e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la siguiente:

**"INGREDIENTES DEL PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL ROTULO O ETIQUETA".**

5.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en el parágrafo del presente artículo.

Cuando no sea posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no se podrá comercializar.

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

- a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y
- b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. (...)

**5.3. Contenido neto y peso escurrido**

5.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- a) En volumen, para los alimentos líquidos;
- b) En peso, para los alimentos sólidos;
- c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento.

Para efectos de este requisito, por medio líquido se entiende: Agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solos o mezclados.

**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".

5.4.2 Para alimentos nacionales e importados fabricados en empresas o fábricas que demuestren tener más de una sede de fabricación o envasado, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal).

5.4.3 En los productos importados deberá precisarse además de lo anterior el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento.

5.4.4 Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rótulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: "FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR

**(FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURIDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)".**

**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.

5.5.3 Se aceptará como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción, cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra "Lote" o la letra "L", seguida de la fecha escogida para tal fin, cumpliendo con lo descrito en los subnumerales 5.4.2 y 5.6 de la presente disposición, según el caso.

**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.

(...)

5.6.4 Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

**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.

6.1.2 Así mismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.

6.1.3 La referencia en el nombre del alimento a un determinado ingrediente no implicará, por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad y/o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial.

Parágrafo. Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así:

(...)

Artículo 6°. 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.

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."

Ahora bien, 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 antes referida 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, es necesario 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 son las establecidas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979, modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, así:

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

- *Amonestación;*
- *Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;*
- *Decomiso de productos;*
- *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- *Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."*

En el marco de la normativa transcrita, y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la Sociedad VFR FOOD S.A.S., identificada con NIT: 901274137-4, en calidad de propietaria del establecimiento denominado ANDRÉS PARADERO CAJICÁ, ubicado en la Carrera 5 No. 9 – 26 Sur, del Municipio 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 edificación e instalaciones:** Al evidenciar que el establecimiento, no cuenta con un área específica para mantenimiento. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.3 y 2.5 del artículo 6º de la Resolución enunciada.

**Segundo cargo, en materia de equipos y utensilios:** Al observar en el establecimiento, equipos con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, y utensilios tales como: (ollas y tablas de picar en mal estado físico). Vulnerando el artículo 8º y los numerales 1, 2, 3, 4, y 5 del artículo 9º de la norma *ibidem*.

**Tercer cargo, en lo que respecta al personal manipulador de alimentos:** Por observar que, el personal manipulador de alimentos del establecimiento no cuenta con la vestimenta de color claro y el cabello cubierto, así como, hallar que, tres (3) personas no cuentan con reconocimiento médico, y que no se ostentan la capacitación continua en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, así mismo, evidenciar que, el plan de capacitación no es coherente con lo observado en el establecimiento. Transgrediendo lo dispuesto en los artículos 11, 12, 13, y los numerales 2 y 5 del artículo 14 de la Resolución citada.

**Cuarto cargo, frente a la prevención de la contaminación cruzada:** Al evidenciar que el establecimiento no toma las medidas pertinentes para evitar la contaminación cruzada, ya que se encontraron los productos tales como: (masa de choclo y fruta) con contaminación de tipo biológico. Quebrantando el numeral 1 del artículo 20 de la Resolución *ejusdem*.

**Quinto cargo, por manejo de temperaturas y condiciones de almacenamiento:** Por observar que, el establecimiento no ostenta los controles de temperatura tomadas a las neveras con fechas anteriores a la visita, así como, evidenciar que la nevera de congelación no cumple con rangos establecidos y que el almacenamiento de productos en la nevera se realiza sin ninguna protección. Transgrediendo lo señalado en los numerales 2 y 3 del artículo 28 de la citada norma.

**Sexto cargo, en materia de saneamiento:** Al evidenciar en el establecimiento que, el drenaje en el cual se realiza el lavado de utensilios se encuentra tapado y con mal olor, así

como, observar limpieza deficiente en utensilios, equipos, pisos, campanas, neveras, sifones, trampa de grasa y que, aunado a ello, no existe coherencia entre el plan de saneamiento y lo ejecutado en el establecimiento. Incumpliendo el numeral 1.4 del artículo 7º, el numeral 12 del artículo 9º, el artículo 26 y el artículo 34, de la Resolución citada.

**Séptimo cargo, control de materias primas o insumos:** Por evidenciar, en el establecimiento productos vencidos tales como: (carne molida, cuajada, pan, postres, pan artesanal - hamburguesa, panceta, pan baguette, mogolla negra, salsa, grasa y masa choclo); y hallar el producto sin rotular denominado: (crema de leche). Violando los artículos 5 y 6 de la Resolución 5109 de 2005, y el párrafo 2 del artículo 31 de la Resolución 2674 de 2013.

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

### RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO:** Iniciar proceso sancionatorio, contra la Sociedad VFR FOOD S.A.S., identificada con NIT: 901274137- 4, en calidad de propietaria del establecimiento denominado ANDRÉS PARADERO CAJICÁ, ubicado en la Carrera 5 No. 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá, de conformidad con la parte motiva y considerativa del presente Auto.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Formular los siguientes cargos a título presuntivo, contra la Sociedad VFR FOOD S.A.S., identificada con NIT: 901274137- 4, en calidad de propietaria del establecimiento denominado ANDRÉS PARADERO CAJICÁ, ubicado en la Carrera 5 No. 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias, especialmente la Resolución 2674 de 2013, así:

**Primer cargo, en cuanto a edificación e instalaciones:** Al evidenciar que el establecimiento, no cuenta con un área específica para mantenimiento. Incumpliendo lo dispuesto en el numeral 2.3 y 2.5 del artículo 6º de la Resolución enunciada.

**Segundo cargo, en materia de equipos y utensilios:** Al observar en el establecimiento, equipos con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, y utensilios tales como: (ollas y tablas de picar en mal estado físico). Vulnerando el artículo 8º y los numerales 1, 2, 3, 4, y 5 del artículo 9º de la norma *ibídem*.

**Tercer cargo, en lo que respecta al personal manipulador de alimentos:** Por observar que, el personal manipulador de alimentos del establecimiento no cuenta con la vestimenta de color claro y el cabello cubierto, así como, hallar que, tres (3) personas no cuentan con reconocimiento médico, y que no se ostentan la capacitación continua en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, así mismo, evidenciar que, el plan de capacitación no es coherente con lo observado en el establecimiento. Transgrediendo lo dispuesto en los artículos 11, 12, 13, y los numerales 2 y 5 del artículo 14 de la Resolución citada.

**Cuarto cargo, frente a la prevención de la contaminación cruzada:** Al evidenciar que el establecimiento no toma las medidas pertinentes para evitar la contaminación cruzada, ya que se encontraron los productos tales como: (masa de choclo y fruta) con contaminación de tipo biológico. Quebrantando el numeral 1 del artículo 20 de la Resolución *ejusdem*.

**Quinto cargo, por manejo de temperaturas y condiciones de almacenamiento:** Por observar que, el establecimiento no ostenta los controles de temperatura tomadas a las neveras con fechas anteriores a la visita, así como, evidenciar que la nevera de congelación no cumple con rangos establecidos y que el almacenamiento de productos en la nevera se realiza sin ninguna protección. Transgrediendo lo señalado en los numerales 2 y 3 del artículo 28 de la citada norma.

**Sexto cargo, en materia de saneamiento:** Al evidenciar en el establecimiento que, el drenaje en el cual se realiza el lavado de utensilios se encuentra tapado y con mal olor, así como, observar limpieza deficiente en utensilios, equipos, pisos, campanas, neveras, sifones, trampa de grasa y que, aunado a ello, no existe coherencia entre el plan de saneamiento y lo ejecutado en el establecimiento. Incumpliendo el numeral 1.4 del artículo 7º, el numeral 12 del artículo 9º, el artículo 26 y el artículo 34, de la Resolución citada.

**Séptimo cargo, control de materias primas o insumos:** Por evidenciar, en el establecimiento productos vencidos tales como: (carne molida, cuajada, pan, postres, pan artesanal - hamburguesa, panceta, pan baguette, mogolla negra, salsa, grasa y masa choclo); y hallar el producto sin rotular denominado: (crema de leche). Violando los artículos 5 y 6 de la Resolución 5109 de 2005, y el párrafo 2 del artículo 31 de la Resolución 2674 de 2013.

**ARTÍCULO TERCERO:** Notificar en forma personal al Señor(a) JHON FREDY FONSECA SÁNCHEZ, identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 79672028, en calidad de Representante Legal, y/o quine haga sus veces de la Sociedad VFR FOOD S.A.S., identificada con NIT: 901274137-4, en calidad de propietaria del establecimiento denominado ANDRÉS PARADERO CAJICÁ, ubicado en la Carrera 5 No. 9 – 26 Sur, del Municipio de Cajicá, Cundinamarca 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 la Sociedad VFR FOOD S.A.S., identificada con NIT: 901274137- 4, en calidad de investigada presente sus descargos por escrito y aporte o solicite la práctica de pruebas que considere pertinentes, de acuerdo con lo establecido en artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

**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**

  
**SANDRA LILIANA CORREDOR ESPINEL**  
Secretaria de Salud de Cajicá (E) – Cundinamarca

Proyecto: Julieth Paola Poveda Prieto – Abogada Contratista SSC  
Revisó: Viviana Carolina Contreras Jaramillo/Directora de Salud Pública.  
Aprobó: Sandra Liliana Corredor Espinel/Secretaria de Despacho (E).  
