



RESOLUCION No. 227
(18 MAY 2022)

Por medio de la cual se decide un proceso y se impone una sanción dentro del Proceso 163-2019

EL SECRETARIO MUNICIPAL DE SALUD DE PASTO,

En uso de sus atribuciones legales en especial por lo establecido en la Ley 715 del 2001, la Ley 9 de 1979, resolución reglamentaria y decretos reglamentarios, y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo a lo obrante en el proceso No. 0163-2019, el 22 de julio de 2019 se practicó visita de inspección sanitaria al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE LA VEGA, ubicado en la CI 12 B No. 6-29 Barrio la Vega de la ciudad de Pasto, de propiedad de la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, identificada con la cedula de ciudadanía No. 27.529.532, según consta en acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos No. 05-364-19AP en la cual se emitió concepto sanitario DESVORABLE.

De acuerdo a lo obrante en el proceso No. 0163-2019, el día 22 de julio de 2019, después de realizada la inspección al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE LA VEGA, ubicado en la CI 12 B No. 6-29 Barrio la Vega de la ciudad de Pasto, se constató el incumplimiento a las normas sanitarias, por lo que se tomó medida sanitaria consistente en la Clausura total temporal del establecimiento por incumplimiento de la Ley 9ª de 1979 y su decreto reglamentario 2674 de 2013, según consta en acta de toma de medida sanitaria No. C-014-19AP del 22 de julio de 2019.

Mediante Resolución No. 400 del 27 de septiembre de 2021, la Secretaría Municipal de Salud ordena la apertura de un proceso sancionatorio y se Formulan cargos en contra de la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, identificada con cedula de ciudadanía No.27.529.532, propietaria del establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE LA VEGA, ubicado en la CI 12 B No. 6-29 Barrio la Vega de la ciudad de Pasto.

por desonocimiento de la información de la destinataria, la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, se procede a notificarla por aviso de la resolución No. 400 del 27 de septiembre de 2021 por medio de la página web www.pasto.gov.co en el espacio de la gaceta municipal por un término de cinco (5) días.

Se advierte que, la notificación por aviso se entenderá surtida al finalizar el término establecido.

DE LOS DESCARGOS.

Por la parte procesada la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA VEGA, identificada con la cedula de ciudadanía No. 27.529.532, no presentó descargos dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación por aviso de resolución No. 400 del 27 de septiembre de 2021.

Que mediante Auto 0063 del día 10 de febrero de 2022, la Secretaría Municipal de Salud decretó la iniciación de la etapa probatoria, de esta se corrió traslado por término de 10 días mediante Estado 005 de fecha 10 de febrero de 2022.

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: www.pasto.gov.co - Correo: contactenos@pasto.gov.co

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II



DE LAS PRUEBAS RECAUDADAS.

Mediante Auto 0063 del día 10 de febrero de 2022 que decreta la etapa probatoria dentro del proceso sub examine, se decidió de oficio decretar las siguientes pruebas:

ARTÍCULO PRIMERO: ORDENAR, dentro del proceso sancionatorio No. 0163-2019, la práctica de las siguientes pruebas:

Documental.

Solicitar a dependencia competente de la Secretaría Municipal de Salud, el reporte de Sistema de las visitas y conceptos emitido al establecimiento de Comercio denominado RESTAURANTE LA VEGA, ubicado en la CI 12 B No. 6-29 Barrio la Vega de la ciudad de Pasto, de propiedad de la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, identificada con la cedula de ciudadanía No. 27.529.532.

Téngase como pruebas dentro del proceso las actas de visita practicadas al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE LA VEGA .

La propietaria del establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE LA VEGA, la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, identificada con la cedula de ciudadanía No. 27.529.532, de acuerdo a lo establecido en el artículo quinto de la parte resolutive de la resolución No. 0400 del 27 de septiembre de 2021, se le brindo la oportunidad de aportar y solicitar la practica de pruebas dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación de la resolución.

Que mediante Auto No. 0098 de fecha 11 de marzo de 2022, la Secretaría Municipal de Salud decreto la iniciación de la etapa de alegatos, de esta se corrió traslado por término de 10 días mediante la publicación en la Cartelera de la Secretaría Municipal de Salud de Pasto , CAM Anganoy Via los Rosales II desde las 08:00 am hasta las 6:00 pm del día 11 de marzo de 2022 en el Estado 008 y en la sede electrónica de la entidad www.pasto.gov.co en el espacio denominado Gaceta Municipal , en el siguiente link:

<https://www.pasto.gov.co/index.php/avisos-autos-edictos-estados-2022?download=21107:auto-98-11mar-2022-salud> .

Que, transcurrido el término de traslado, el investigado no presento alegatos de conclusion.

ALEGATOS DE CONCLUSION

Mediante Auto 0098 del 11 de marzo de 2022, la Secretaría Municipal de Salud corre traslado a la parte procesada para que presente los alegatos respectivos.

Transcurrido el término, la parte procesada no presentó alegatos de conclusion.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

El artículo 78 de la Constitución Política, establece que serán responsables de acuerdo con la Ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

En materia sancionatoria señala la normatividad vigente Ley 1437 de 2011, que el procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio por información de la autoridad

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: www.pasto.gov.co - Correo: contactenos@pasto.gov.co

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II

JULIO 2022
D L M M J V
1
4 5 6 7 8
12 13 14 15 1
20 21 22 2
27 28 29 3



sanitaria competente, a solicitud de parte, por denuncia o queja presentada por cualquier persona, o como consecuencia de haberse tomado previamente una medida preventiva o de seguridad.

La ley 9 de 1979 (Código sanitario Nacional) establece las disposiciones legales para todos los aspectos de orden sanitario que puedan afectar la salud individual y colectiva de la comunidad; en este sentido el código sanitario nacional, determinan una cantidad de deberes y obligaciones para todas las personas que integramos una comunidad propensa a perder la salud por la ocurrencia de hechos que constituyen riesgo y violación fragante a las normas sanitarias, las cuales de alguna manera marcan pautas de convivencia, así mismo establece las disposiciones legales para todos los aspectos de orden sanitario que pueden afectar la salud individual y colectiva de la comunidad.

Significa lo anterior, que quien incumpla con los términos de la Ley al operar un establecimiento de comercio, puede ser sancionado, si los cargos que se le imputan no son desvirtuados dentro de las etapas del proceso.

De conformidad con los artículos 594, 597 de la ley 9 de 1979 la salud es un bien de interés público, correspondiendo al estado dictar las disposiciones necesarias para mantener una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades de la comunidad, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud creadas para ello.

Las labores de inspección, vigilancia y control que ejerce la Secretaría de Salud como autoridad sanitaria, tiene como uno de sus fines controlar, eliminar los riesgos derivados de ciertas condiciones del ambiente físico y social que puedan afectar la salud.

La autoridad sanitaria, está llamada a ejercer vigilancia y control sanitario, en lo relativo a factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgo para la comunidad, como establecimientos educativos, hospitales, cárceles, cuarteles, albergues, guarderías, ancianatos, aeropuertos y terminales terrestre, transporte público, piscinas, estadios, coliseos, gimnasios, bares, tabernas, supermercados y similares, plazas de mercado y abasto público, etc.

De conformidad con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979 son medidas de seguridad las siguientes:

La clausura temporal del establecimiento que podrá ser parcial o total; la suspensión parcial o total de trabajos; el decomiso de objetos y productos, la destrucción o desnaturalización de artículo o productos si es el caso y la congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos mientras se toma una decisión al respecto.

Para el caso que nos ocupa, partiendo de las condiciones higienico sanitarias detalladas según acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos del 22 de julio de 2019, al establecimiento de comercio denominando RESTAURANTE LA VEGA, ubicado en la CL 12B No. 6-29 Barrio la Vega de la ciudad de Pasto, se procedió como medida preventiva y de seguridad la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL del establecimiento de comercio, lo cual consta en acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. C-014-19AP del 22 de julio del 2019.

Que conforme a lo expuesto, en las circunstancias detalladas por el técnico de saneamiento en acta de visita No. C-014-19AP del 22 de julio de 2019, se dan cuenta de omisiones por parte de la propietaria del establecimiento de comercio

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: www.pasto.gov.co - Correo: contactenos@pasto.gov.co

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II



RSTAURANTE LA VEGA , la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, identificada con la cedula de ciudadanía No. 27.529.532, la cual infringio con las siguientes normas las cuales están en contravía de las disposiciones establecidas de manera taxativa en la ley 9 de 1979, el Decreto 1575 de 2007, la Resolución No. 2674 del 2013, específicamente así:

Resolución 2674 de 2013

INSTALACIONES SANITARIAS

Artículo 6°. Condiciones generales: los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deben cumplir con condiciones generales que se establecen.

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:

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 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.

1.3. 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.

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.

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

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: www.pasto.gov.co - Correo: contactenos@pasto.gov.co

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II



mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

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

Artículo 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 roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: www.pasto.gov.co - Correo: contactenos@pasto.gov.co

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II



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 similares 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, adiciónen 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, adiciónen 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. 6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

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 programas establecidos en el presente artículo.



Artículo 33: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con los numerales 1, 2, 3 y 9 que son condiciones sanitarias específicas.

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.
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.

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 111 de la presente resolución.

Conforme lo expuesto, y con base en las respectivas constancias de visitas de inspección, vigilancia y control llevadas a cabo por la autoridad sanitaria competente, se encuentra que las condiciones higiénico sanitarias en que fue encontrado el establecimiento denominado RESTAURANTE LA VEGA, ubicado en en la CL 12 B No. 6-29 Barrio La Vega de la ciudad de Pasto, vulneran las disposiciones normativas aquí referidas.

Por lo cual la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, identificada con cedula de ciudadanía No. 27.529.532, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA VEGA, ubicado en la CL 12B No. 6-29 Barrio La Vega de la ciudad de Pasto, no ha dado cumplimiento a las exigencias sanitarias y se evidencia que el establecimiento no cumple con los requerimientos de orden sanitario dejados por las autoridades sanitarias, hechos que son contundentes y no han sido desvirtuados a lo largo del proceso.

por tal razón se hace toma de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL del establecimiento, dando inicio a la investigación administrativa dentro del proceso en referencia, de igual manera los hechos que fueron infringidos son objeto de investigación, y no pueden ser rechazados por que en su momento de visita existió una vulneración.

Por lo anterior, se considera que el investigado fue en contravía de las normas de carácter higiénico sanitarias del establecimiento, causando un peligro para sus usuarios y poniendo en riesgo la salud y la vida de los mismos; puesto que al

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: www.pasto.gov.co - Correo: contactenos@pasto.gov.co

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II



considerarse este un local abierto al público de consumo frecuente, resulta imprescindible que cuente con las más altos estándares de higiene y sanidad a fin de mantener las condiciones de salubridad adecuadas para sus usuarios quienes son su responsabilidad.

Así las cosas, frente a derechos de trascendental importancia como son la libre autonomía de la voluntad y libre competencia, todo ciudadano puede dedicarse a cualquier actividad comercial siempre y cuando su ejercicio se haga bajo parámetros de orden legal que no solo beneficien el interés personal sino también a la comunidad en general.

Que para ajustar un establecimiento a las normas sanitarias se debía dar cumplimiento a los aspectos calificados con (0) o (I) Y a su vez con (AR), los cuales fueron incumplidos en el establecimiento objeto del presente proceso y que se relacionan a continuación, tomando en cuenta el acta de visita en referencia:

1	EDIFICACION E INTALACIONES	HALLAZGOS	CAL
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	No se observa unión redondeada entre piso y pared.	I
3.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	HALLAZGOS	CAL
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	Auxiliar sin uniforme y manipuladora sin gorro.	I
4	REQUISITOS HIGIENICOS	HALLAZGOS	I
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	No presenta procedencia documental de productos cárnicos.	I



4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	Se observa almacenamiento inadecuado en estante cocina y en refrigerados.	I
5	SANEAMIENTO	HALLAZGOS	I
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	Se evidencia falencias en procesos de limpieza y desinfección en baño, congelador y pared de cocina.	I
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	No presenta plan de saneamiento documentado.	I

Conforme lo expuesto, las circunstancias detalladas por el técnico de saneamiento en acta de visita, dan cuenta de omisiones por parte de la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, identificada con cedula de ciudadanía No. 27.529.532, propietaria del establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE LA VEGA, ubicado en la CL 12B No. 6-29 Barrio la Vega de la ciudad de Pasto, las cuales están en contravía de las disposiciones establecidas de manera taxativa en la ley 9 de 1979, el Decreto 1575 de 2007, la Resolución No. 2674 del 2013.

Con lo antes mencionado, se puede establecer que el comportamiento de la propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA VEGA, la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, identificada con la cedula de ciudadanía No. 27.529.532, es violatorio por no cumplir las normas de carácter sanitario mínimas exigidas. Que como señalara por parte de este despacho los hechos objeto de indagación se atribuyen a título de Culpa, en atención a la OMISION que se presentara por parte del investigado en dar pleno cumplimiento a las disposiciones y reglamentos sanitarios exigido para el desarrollo de esta clase de actividades; si bien en los incumplimientos que dieron origen a la actuación administrativa han desaparecido; la Oficina Jurídica debe adoptar una medida administrativa correctiva tendiente a servir de enseñanza para evitar que esas irregularidades se vuelvan a presentar y de esa manera salvaguardar y proteger la salud y el bienestar de la comunidad del municipio de Pasto y por tratarse de un Establecimiento de Comercio que con seguridad cuenta con un plan de calidad, que se ve reflejado en la gran acogida y afluencia por la comunidad que asiste con toda confianza para el abastecimiento de sus alimentos con la seguridad del cumplimiento de las normas exigidas por las autoridades sanitarias para el adecuado ejercicio de sus actividades comerciales, en especial para establecimientos de preparación de alimentos, de ahí que a Juicio de este despacho la sanción a imponer sea la establecida en el literal b del artículo 577 de la Ley 9 de 1979, es decir, de MULTA equivalente a CUATRO (4) Días de Salario Mínimo Diarios Legales Vigentes, equivalentes a CIENTO TREINTA Y TRES MIL TRECIENTOS PESOS MCTE (\$133.300).

De lo anterior y en consideración que, el actuar bajo estudio de infringir la norma sanitaria y las disposiciones legales contenidas en articulado anteriormente citado, se entra en estudio de la aplicación de las normas de circunstancias agravantes y

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: www.pasto.gov.co - Correo: contactenos@pasto.gov.co

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II



atenuantes para la graduación de la sanción, establecidas en el Decreto 3518 de 2006, artículos 62 y 63 respectivamente, que determina las causales de agravación y atenuación de la sanción, así:

ARTÍCULO 63. CIRCUNSTANCIAS ATENUANTES. Se consideran circunstancias atenuantes de una infracción las siguientes:

- a) No haber sido sancionado anteriormente o no haber sido objeto de medidas sanitarias;
- b) Confesar la falta voluntariamente antes de que se produzca daño a la salud individual o colectiva;
- c) Procurar, por iniciativa propia, resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, antes de la imposición de la sanción.

Existiendo en el presente caso pruebas de que si se presentan circunstancias atenuantes, como son el del numeral C) en sana crítica, el investigador al aplicar la sanción, se atiene a lo establecido en el artículo 577 literal b de la Ley 9 de 1979.

Que en consideración a lo anterior,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Imponer a la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, identificada con cedula de ciudadanía No.27.529.532, propietaria del establecimiento de comercio RESTAURANTE LA VEGA , ubicado en la CL 12B No. 6-29 de la ciudad de Pasto, la sanción consistente en MULTA de CUATRO (4) Días de Salario Mínimo Diarios Legales Vigentes, equivalentes a CIENTO TREINTA Y TRES MIL TRECIENTOS PESOS MCTE (\$133.300), de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: Conceder el término de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la ejecutoria de este fallo, para la consignación del valor de la multa a nombre de la Secretaría de Salud en la Cuenta de Ahorros No. 039916622 del Banco de Occidente.

ARTÍCULO TERCERO: Copia de la consignación debe entregarse en la Oficina Jurídica de la Secretaría Municipal de Salud para que repose en el respectivo expediente, y este sea archivado.

ARTICULO CUARTO: El no cumplimiento de la obligación establecida en la cláusula primera, lugar al cobro por jurisdicción coactiva, incluyendo en el valor, los gastos que ocasione el proceso correspondiente

ARTÍCULO QUINTO: Notificar personalmente la presente decisión a la Señora LUZ ANGELICA CAUSES, identificada con la cedula de ciudadanía No. 27.529.532, para que dentro de los diez (10) días siguientes a la realización de la misma,

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: www.pasto.gov.co - Correo: contactenos@pasto.gov.co

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II



interpongan directamente los recursos procedentes esto es, reposición ante la Secretaría Municipal de Salud y apelación ante el Alcalde de Pasto.

En caso de no poder hacerse la notificación personal al cabo de los cinco (5) días del envío de la citación, esta se hará por medio de aviso en los términos del Artículo 69 del CPACA.

ARTICULO SEXTO: La presente Resolución rige a partir de su ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en San Juan de Pasto, a los **18 MAY 2022**

JAVIER ANDRES RUANO GONZALEZ
Secretario Municipal de Salud

Revisó: Ana Sofía Ortiz – Asesora Jurídica SMS
Proyectó: Paula Stefania Muñoz Mena – Judicante SMS

