



Proceso Sancionatorio N° 120-2022

RESOLUCION No. - 4 8 1

(2 4 NOV 2023)

DE APERTURA DE PROCESO SANCIONATORIO Y SE ELEVAN CARGOS

INVESTIGADO: establecimiento de comercio **ASADERO Y RESTAURANTE CHICKEN MARIA/ MARCELO JAIR TORO**

INFORMANTE: Subsecretaria de Salud Pública - Saneamiento Ambiental

FECHA DE VISITA: 29 de Septiembre de 2022.

FECHA DEL INFORME: 3 de octubre de 2022.

Examinado el informe radicado en la Oficina de Asesoría Jurídica de fecha 1 de Noviembre de 2022 bajo el N° 1211, el Secretario de Salud de la Alcaldía Municipal de Pasto, en uso de las atribuciones legales conferidas en el Decreto 0433 del 2017, los numerales 44.3, 44.3.3, 44.3.3.1, 44.3.3.2, 44.3.3.3, 44.3.4, 44.3.5 y 44.3.6. De la ley 715 del 2001, Ley 9na de 1979, la resolución No. 2674 de 2013, arts. 47 a 52 de la Ley 1437 de 2011 y,

CONSIDERANDO

Que la Ley 9na de 1979, establece las disposiciones legales para todos los aspectos de orden sanitario, que pueden afectar la salud individual y colectiva de la comunidad.

Que el numeral 44.3 de la Ley 715 el 2001, establece las competencias de los Municipios en el campo de la Salud Pública.

La resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

HECHOS

Que el día 29 de Septiembre del año 2022, en ejercicio de la acción de inspección, vigilancia y control que en materia de Salud Pública ejerce la Secretaría Municipal de Salud, se practicó visita de inspección sanitaria al establecimiento denominado ASADERO Y RESTAURANTE CHICKEN MARIA ubicado en Carrera 4 No. 13-45 Barrio Santa Clara de Pasto, de propiedad del Señor (a) MARCELO JAIR TORO ZAMBRANO identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.085.253.541, según consta en Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo Para Establecimientos de Preparacion de Alimentos No. 05-386-22CM en la cual se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Que después de realizada la inspección al establecimiento denominado ASADERO Y RESTAURANTE CHICKEN MARIA se constató el incumplimiento de las normas sanitarias, por lo que se tomó medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, por incumplir con la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 3.1 Numeral 3.2 Numeral 5.1 Artículo 11 Numeral 1 Numeral 2 Numeral 3 Artículo 26 Numeral 1 Numeral 3 Artículo 33 Numeral 4 según consta en acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 024-C-22LO.



1	EDIFICACION E INSTALACIONES	HALLAZGOS	CAL
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	Se evidencia techo amnchado sobre campana de extracción, además se evidencia abertura entre puerta y piso sin protección adecuada al exterior en area de preparación de alimento	0
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	HALLAZGOS	CAL
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Números 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Números 2 y 3. Artículo 34.)	No cuenta con instrumentos para medición de temperatura	2.5
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	HALLAZGOS	CAL
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	No presenta certificado medico para manipulación de alimentos de ningun manipulador	0
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	No presenta plan de capacctiacion en manipulación de alimentos de ningun trabajador	0
4.	REQUISITOS HIGIENICOS	HALLAZGOS	CAL
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	No presenta registro de control de temperatura de los equipos de conservacion	0
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	Se evidencia verduras almacenadas directamente en el psio	0
5	SANEAMIENTO	HALLAZGOS	CAL
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	Se evidencia excremento de roedores en el respaldo de la nevera	0
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	Se evidencia deficientes procesos de limpieza en pisos de area de preparación y al respaldo de nevera, asi como al interior de la nevera	0
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo	No presenta plan de saneamiento y no lleva registro de procesos de limpieza y desinfeccion	0



26.)		
------	--	--

Acompañado del informe se allegan al despacho los siguientes documentos:

1. Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo Para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 05-386-22CM.
2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 024-C-22LO.
3. Informe de aplicación de medida sanitaria de seguridad 1541SA/1027-2022, del 3 de Octubre de 2022.

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL INVESTIGADO

De acuerdo al contenido de las actas sanitarias, se establece que el/la autor(a) que presenta la violación a las normas sanitarias, es el Señor (a) MARCELO JAIR TORO ZAMBRANO identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.085.253.541, como propietaria del establecimiento de comercio ASADERO Y RESTAURANTE CHICKEN MARIA ubicado en Carrera 4 No. 13-45 Barrio Santa Clara de Pasto (N).

DESCRIPCION DE LA CONDUCTA VIOLATORIA

Que el señor (a) MARCELO JAIR TORO ZAMBRANO identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.085.253.541, como propietaria del establecimiento de comercio ASADERO Y RESTAURANTE CHICKEN MARIA ubicado en Carrera 4 No. 13-45 Barrio Santa Clara de Pasto (N), incurrió en conductas que generaron hallazgos que NO CUMPLIERON con lo estipulado en las normas sanitarias, tal como se estipula en el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo Para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 05-386-22CM.

Que adicionalmente en la misma diligencia y al encontrar lo ya estipulado anteriormente se estableció la CLAUSURA TOTAL TEMPORAL, por incumplir con la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Numeral 3.1 Numeral 3.2 Numeral 5.1 Artículo 11 Numeral 1 Numeral 2 Numeral 3 Artículo 26 Numeral 1 Numeral 3 Artículo 33 Numeral 4 según consta en acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 024-C-22LO.

La situación sanitaria encontrada dentro del establecimiento comercio para estipular el acta de medida sanitaria de seguridad fue; en el momento de la visita se pudo evidenciar presencia de excrementos de roedores al respaldo de nevera y en refrigerante (motor) ubicado en el área de preparación de alimentos además deficientes procedimientos de limpieza en pisos, nevera del área de preparación de alimentos, no presenta certificados médicos ni plan de capacitación en manipulación de alimentos de ningún trabajador.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Del contenido de las Actas de Visita e Inspección, se puede establecer que todas las conductas presuntamente violatorias de la ley sanitaria, se enmarcan en el incumplimiento de los deberes y postulados establecidos en:

RESOLUCION 2674 DE 2013.



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:

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 desinfestación.

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.

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

1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

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

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.

La ley 9 de 1979, 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 a las normas sanitarias, las cuales de alguna manera marcan pautas de convivencia.

Las Secretarías de Salud departamentales, distritales y municipales son las encargadas de ejercer las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario de los factores de riesgos presentes y asociados a los establecimientos de interés sanitario ubicados en su área de jurisdicción, para lo cual, las Secretarías de Salud a través de verificación, asesoría y asistencia técnica del cumplimiento normativo, en aspectos relacionados con condiciones sanitarias: infraestructura, agua y saneamiento básico, control de calidad, procedimientos y procesos, cualificación y calidad del talento humano como de bienes y servicios y el respectivo monitoreo de los efectos que puedan causar a la salud.

El Ministerio de Salud y Protección Social definió que un establecimiento de interés sanitario es, cualquier edificación e instalación, que en función de su actividad económica o prestación de bienes y servicios, pueden generar riesgos para la salud.

Significa lo anterior que la salud no solo es un derecho si no un deber que implica que todas las acciones de las personas que vivimos en comunidad debemos tender a defenderla y preservarla, especialmente aquellas personas que por el ejercicio de una actividad en un establecimiento abierto al público, pueden producir un riesgo latente para sus usuarios. Por esto los establecimientos deben cumplir con toda la normatividad sanitaria a fin de evitar riesgos a la Salud de las personas.

En este orden de ideas, el Proceso Administrativo Sancionaría constituye un mecanismo de protección ciudadana que las Secretarías Municipales de Salud incorporan cuando se encontraron falencias en las acciones de inspección, vigilancia y control, con el objetivo primordial de salvaguardar la salud individual y colectiva. Mediante este proceso se materializa la etapa de CONTROL de la actividades, cuyo objetivo no se centra únicamente en sancionar, sino también en prevenir y evitar infracciones a la normatividad sanitaria vigente.

Finalmente y en el evento de imponerse una de las sanciones previstas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, (modificado por el artículo 98 del Decreto 2106



de 2019), es decir 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, o cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo, se tendrá la opción de para que dentro de los diez (10) días siguientes a la realización de la misma, interpongan directamente los recursos procedentes esto es, reposición ante la Secretaría Municipal de Salud y apelación ante el Alcalde de Pasto.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.

Ordenar la apertura de un proceso sancionatorio en contra del Señor (a) MARCELO JAIR TORO ZAMBRANO identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.085.253.541, como propietaria del establecimiento de comercio ASADERO Y RESTAURANTE CHICKEN MARIA ubicado en Carrera 4 No. 13-45 Barrio Santa Clara de Pasto (N), de acuerdo con la parte considerativa de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.

Elevar cargos en contra del Señor (a) MARCELO JAIR TORO ZAMBRANO identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.085.253.541, como propietaria del establecimiento de comercio ASADERO Y RESTAURANTE CHICKEN MARIA ubicado en Carrera 4 No. 13-45 Barrio Santa Clara de Pasto (N), por presunta violación de lo dispuesto en la Resolución 2674 del 2003 y Decreto 1575 de 2007.

ARTÍCULO TERCERO.

Comisionar a la Asesora de la Oficina Jurídica de la Secretaría Municipal de Salud, para que diligencie el trámite de sustanciación referente al proceso sancionatorio ordenado mediante este acto administrativo, y para que una vez recaudado el acervo probatorio, remita las diligencias a este Despacho, con el fin de adoptar la decisión que en derecho corresponda.

ARTÍCULO CUARTO.

Notificar el contenido de la presente Resolución de forma personal al Señor (a) MARCELO JAIR TORO ZAMBRANO identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.085.253.541, como propietaria del establecimiento de comercio ASADERO Y RESTAURANTE CHICKEN MARIA ubicado en Carrera 4 No. 13-45 Barrio Santa Clara de Pasto



(N), de conformidad con lo establecido en los artículos 47 y 67 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no ser posible la notificación personal, dar aplicación en subsidio a la notificación por aviso dispuesta en el artículo 69 ibídem.

ARTÍCULO QUINTO.

Advertir al investigado que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación de la presente providencia, directamente o a través de apoderado debidamente constituido, podrá presentar sus descargos en forma escrita, aportar y solicitar la práctica de las pruebas que pretenda hacer valer. En consecuencia se pondrá el expediente a disposición del investigado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO SEXTO.

Contra la presente decisión no procede recurso alguno de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO SÉPTIMO.

La presente Resolución rige a partir de su expedición.

Dada en San Juan de Pasto, a los, **24 NOV 2023**

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

JAVIER ANDRES RUANO GONZALEZ
Secretario Municipal de Salud

Revisó: Ana Sofía Ortiz Obando – Asesora Jurídica SMS.
Proyectó: Mario Andres Narvaez Ruiz – Contratista Oficina Jurídica SMS.