

ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

RESOLUCION No

0150

Por medio de la cual se ordena la apertura de un proceso sancionatorio y se elevan cargos.

LA SECRETARIA MUNICIPAL DE SALUD,

en uso de sus atribuciones legales, en especial por lo expuesto en la Ley 715 del 2001, la Ley 9 de 1979 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 la salud es un derecho y un deber de toda la comunidad.

Que el día 20 de Abril de 2012, en ejercicio de la acción de inspección, vigilancia y control, la Secretaria de Salud del Municipio de Pasto, a través del técnico de Saneamiento, MARCELA VELAZCO, practicó una visita al establecimiento de comercio denominado PIO CRUNCH CALLE 16, ubicado en la Calle 16 No. 26 - 78, de propiedad de la Señora ALICIA TERESA PAREDES ESTRADA, identificada con la Cédula No. 59.650.002; en la cual se emitió concepto sanitario pendiente y de riesgo medio, según consta en Acta de Inspección Sanitaria a Establecimientos de Preparación, Consumo y Expendio de Alimentos y Bebidas Afines No. 05-431/12MV. Y se hicieron las siguientes recomendaciones sanitarias:

- Dotar de elementos de aseo en los baños.
- Pintura y mantenimiento en paredes.
- Cambio de techos. Deben ser en material sanitario.
- Colocar extractor para mejorar la ventilación.
- Mejorar procesos de limpieza y desinfección.
- Presentar fumigación certificada.
- Los manipuladores de alimentos deben presentar carné de salud vigente.
- Los manipuladores de alimentos deben acreditar cursos o capacitaciones en higiene.
- Los manipuladores de alimentos deben usar gorro.
- Dotarse de extintor de incendios.
- Dotarse de botiquín de primeros auxilios.

Que el día 6 de Junio de 2012 se practicó visita de control, según consta en Acta No. 05-431/12MV; en la cual se emitió concepto sanitario pendiente.

Que el día 22 de Noviembre de 2012, se practicó nueva visita de control, en la que se verificó el cumplimiento parcial de las recomendaciones hechas por la autoridad, por lo que se emitió concepto sanitario no favorable.

Que por lo anterior, el mismo día, se tomó medida sanitaria de clausura de la totalidad del establecimiento, según Acta de Clausura de 22 de Noviembre de 2012.

Que mediante Resolución No. 0248 de 18 de Diciembre de 2012, se ordenó el inicio de investigación administrativa en contra de la Señora ALICIA TERESA



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

0150

PAREDES ESTRADA, identificada con la Cédula No. 59.650.002, en su calidad de propietaria, del establecimiento denominado PIO CRUNCH CALLE 16, ubicado en la Calle 16 No. 26 - 78. E inscrito en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio de Pasto con el No. 121336.

Resolución que se notificó por edicto que se desfijó el 13 de Marzo de 2013.

Que por lo anterior, la Señora ALICIA TERESA PAREDES ESTRADA, identificada con la Cédula No. 59.650.002, ha infringido las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículos 114, 196, 207, y 259; y el Decreto 3075 de 1997 artículos 8 literal s, 9 literales d, f y g, 13 literal a, 14 literales a y b, 15 literal d y 29 literal c.

Que la Ley 9 de 1979 dispone:

Artículo 114°.- En todo lugar de trabajo deberá disponerse de personal adiestrado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes para la prevención y extinción de incendios.

Artículo 196°.- La iluminación y ventilación en los espacios de las edificaciones serán adecuados a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

Artículo 207°.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Artículo 259°.- Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.

Los plaguicidas y los sistemas de aplicación que se utilicen para el control de plagas en alimentos y bebidas cumplirán con la reglamentación que al efecto dicte el Ministerio de Salud.

Las reglamentaciones sobre materias primas agrícolas se establecerán conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.

Que el Decreto 3075 de 1997 dispone:

Artículo 8°.- Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

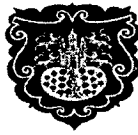
Instalaciones sanitarias.

- s. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras,

Artículo 9°.- Condiciones Específicas de las Áreas de Elaboración. Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

GAH

Paredes.



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

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

Techos.

- F. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento;
- G. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección.

Artículo 13°.- Estado de Salud.

- a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá 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 manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año;

Artículo 14°.- Educación y Capacitación.

- a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos;
- b. Las empresas deberán 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. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, 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 al empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

Artículo 15°.- Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

- d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas;

Artículo 29°.- El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

- c. Programa de Control de Plagas:

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

El Código Sanitario Nacional determina 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 flagrante a las normas sanitarias, las cuales de alguna manera marcan pautas de convivencia.

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 de comercio abierto al público, como un expendio de carne, 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.

Que en consideración a lo anterior,

RESUELVE

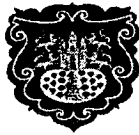
ARTÍCULO PRIMERO: Ordenar la apertura de un proceso sancionatorio en contra de la Señora ALICIA TERESA PAREDES ESTRADA, identificada con la Cédula No. 59.650.002, en su calidad de propietaria, del establecimiento denominado PIO CRUNCH CALLE 16, ubicado en la Calle 16 No. 26 - 78. E inscrito en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio de Pasto con el No. 121336.

ARTICULO SEGUNDO: Elevar cargos en contra de la Señora ALICIA TERESA PAREDES ESTRADA, identificada con la Cédula No. 59.650.002, en su calidad de propietaria, del establecimiento denominado PIO CRUNCH CALLE 16, ubicado en la Calle 16 No. 26 - 78. E inscrito en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio de Pasto con el No. 121336, por violación de lo dispuesto en las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículos 114, 196, 207, y 259; y el Decreto 3075 de 1997 artículos 8 literal s, 9 literales d, f y g, 13 literal a, 14 literales a y b, 15 literal d y 29 literal c.

ARTICULO TERCERO: Comisionar a la Jefe de la Oficina Jurídica de la Secretaria 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.

62





01501

ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

ARTÍCULO CUARTO: Notificar el presente acto de apertura de proceso sancionatorio a la Señora ALICIA TERESA PAREDES ESTRADA, identificada con la Cédula No. 59.650.002, a efectos de garantizar el derecho de defensa y debido proceso, la notificación se realizará de manera personal, o en su defecto, por edicto.

Una vez efectuada la notificación de este acto, podrán presentar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la misma, personalmente o por intermedio de apoderado los descargos a que tienen derecho, y solicitar las pruebas que pretendan hacer valer.

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

Dada en San Juan de Pasto, a los,

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE


CAROLA AMELIA MUÑOZ RODRIGUEZ

Secretaria de Salud.

Revisó: Leydi Catherin Tobar Melo Jefe de la Oficina Jurídica. - Proyectó: María Mercedes Arellano Ortiz.