



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

220

RESOLUCION NO

7 de Julio 2014

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

LA SECRETARÍA 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 13 de Febrero de 2012, 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 de comercio denominado ASADERO DE POLLO PRESIPOLLO, ubicado en la Carrera 35 No. 5 - 08, de propiedad de la Señora MAGDALENA DEL CARMEN CORTES ESTRADA, identificada con cédula de ciudadanía No. 30.727.340; según consta en Acta de Inspección Sanitaria a establecimientos de Preparación, Consumo, y Expendio de Alimentos y Bebidas Afines No. 05-163/12MV; en la cual se emitió concepto sanitario PENDIENTE, de riesgo medio y se concedió quince días para el cumplimiento de las siguientes observaciones:

- Las instalaciones físicas y sanitarias del establecimiento deben ser independientes a la vivienda.
- Cambiar pisos.
- Pintar paredes y corregir humedad.
- Mantenimiento en los techos.
- Canalizar instalaciones eléctricas.
- Colocar extracción.
- Mejorar procesos de limpieza y desinfección.
- Presentar certificación de conocimiento y aplicación del programa de control de plagas.
- Los equipos y superficies que entran en contacto con los alimentos no son de materiales sanitarios.
- La superficie para el picado no es de material sanitario.
- Los utensilios y vajillas no se encuentran en buen estado de conservación.
- Los equipos de refrigeración y congelación no esta funcionando correctamente, y no están en buen estado de conservación y limpieza.
- Mejorar limpieza y desinfección en el área de manejo, preparación y servido de los alimentos.
- El proceso de expendio y venta al consumidor no se realiza de forma sanitaria.
- El personal manipulador de alimentos no tiene certificación médica vigente.
- El personal manipulador de alimentos no utiliza el uniforme adecuado.
- No tiene extintor de incendios.





ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

- No tiene botiquín de primeros auxilios.

Que el día 25 de mayo de 2012, se practicó la primera visita de control, según consta en Acta No. 05-163/12MV, en la que se emitió concepto sanitario PENDIENTE, de riesgo medio y se concedió quince días para el cumplimiento de las observaciones dejadas por la autoridad sanitaria en visita anterior.

Que el día 2 de Noviembre de 2012, se practicó nueva visita de control, según consta en Acta de Control Sanitario de la misma fecha, en la que se verificó el cumplimiento parcial de las recomendaciones sanitarias, por lo que emitió concepto sanitario NO FAVORABLE.

Que por lo anterior, el día 2 de Noviembre de 2012, se tomó medida sanitaria de seguridad, consiste en Clausura Temporal Total; según consta en Acta de Clausura de la misma fecha.

Que mediante Resolución 223 de 16 de noviembre de 2012, se dio inicio a una investigación administrativa en contra de la señora MAGDALENA DEL CARMEN CORTES ESTRADA identificada con cédula de ciudadanía No. 30.727.340 propietario del establecimiento ASADERO PRESIPOLLO, ubicado en la carrera 35 No. 5-08 Barrio San Vicente de la ciudad de Pasto.

Que por lo anterior, la Señora MAGDALENA DEL CARMEN CORTES ESTRADA, identificada con cédula de ciudadanía No. 30.727.340, teniendo en cuenta la época de los hechos, ha infringido las siguientes normas: ha infringido las siguientes normas: Ley 9 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997:

Que la Ley 9 de 1979 dispone:

Artículo 127°.- Todo lugar de trabajo tendrá las facilidades y los recursos necesarios para la prestación de primeros auxilios a los trabajadores.

Artículo 173°.- El área y la dotación de la cocina deberán garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios mínimos y estarán de acuerdo con los servicios que preste la edificación.

Artículo 188°.- En toda edificación, el número y tipo de los aparatos sanitarios estarán de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas de acuerdo con lo establecido en la presente Ley y su reglamentación

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

De los equipos y utensilios.

Artículo 251°.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Artículo 252°.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

Artículo 253°.- Las conexiones y los mecanismos de equipos que requieran lubricación, estarán contruidos de manera que el lubricante no entre en contacto con los alimentos o bebidas ni con las superficies que estén en contacto con éstos.

Artículo 254°.- La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

Parágrafo.- El uso de lubricantes, utensilios, equipos y productos de limpieza, lavado y desinfección se ajustarán a las normas que para tal efecto establezca el Ministerio de Salud.

Artículo 289°.- Los alimentos que no requieran de empaque o envase se almacenarán en forma que se evite su contaminación o alteración, para evitar riesgos higiénico-sanitarios al consumidor.

Parágrafo.- En el expendio de los alimentos a que se refiere este artículo se deberán tener elementos de protección, como gabinetes o vitrinas, adecuados, fáciles de lavar y de desinfectar. Además, deberá disponerse de utensilios apropiados para su manipulación.

Artículo 595°.- Todo habitante tiene el derecho a las prestaciones de salud, en la forma que las leyes y reglamentaciones especiales determinen y el deber de proveer a la conservación de su salud y de concurrir al mantenimiento de la salud de la comunidad.

Que el Decreto 3075 de 1997 dispone:

Edificación e instalaciones

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:

Diseños y construcción.

- i. Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio;

Instalaciones sanitarias

- r. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal;

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

Pisos y drenajes:

(1)





ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

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

Paredes.

- 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;

Ventilación.

- p. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que construyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación;

Artículo 11°.- Condiciones Específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

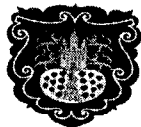
- a. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección;

Personal manipulador de alimentos

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.



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

- 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 la 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:

- b. 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, este 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;

Artículo 35°.- Expendio de Alimentos. El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- a. Deberán disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación;

La normatividad citada, 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 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.

Que en consideración a lo anterior,

al



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica



220

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Ordenar la apertura de un proceso sancionatorio en contra de la Señora MAGDALENA DEL CARMEN CORTES ESTRADA, identificada con cédula de ciudadanía No. 30.727.340, en su calidad de propietaria del Establecimiento de comercio denominado ASADERO DE POLLO PRESIPOLLO, ubicado en la Carrera 35 No. 5 – 08.

ARTICULO SEGUNDO: Elevar cargos en contra de Señora MAGDALENA DEL CARMEN CORTES ESTRADA, identificada con cédula de ciudadanía No. 30.727.340, en su calidad de propietaria del Establecimiento de comercio denominado ASADERO DE POLLO PRESIPOLLO, ubicado en la Carrera 35 No. 5 – 08, por violación de lo dispuesto en las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículos 127, 173, 188, 207, 251, 252, 253, 254, 289, 595 ; y el Decreto 3075 de 1997 artículos 8 literales i y r, 9 literales a, d, f y p, 11 literal a, 13 literal a, 14 literal a y b, 15 literal b y 35 literal a.

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.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar el presente acto de apertura de proceso sancionatorio a la Señora MAGDALENA DEL CARMEN CORTES ESTRADA, identificada con cédula de ciudadanía No. 30.727.340, a efectos de garantizar el derecho de defensa y debido proceso, la notificación se realizará de manera personal, o en su defecto, por aviso.

Una vez efectuada la notificación de este acto, podrán presentar dentro de los quince (15) 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,

25 DE ABRIL 2014

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE


CAROLA AMELIA MUÑOZ RODRIGUEZ

Secretaria de Salud.

Revisó: Leydi Catherín Tobar Melo. Jefe de la Oficina Jurídica.

Proyectó: Diana Vanessa Morillo Guerrero. Abogada Contratista SMS.