



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

260

RESOLUCION No

20 OCT 2014

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 de fecha 7 de marzo de 2012, de conformidad con el Acta de visita No. 05-265-12MV, la Secretaría de Salud del Municipio de Pasto, a través del técnico de Saneamiento MARCELA VELASCO, practicó visita de inspección sanitaria al establecimiento de comercio denominado ASADERO SUPER BROSTERMANIA, de propiedad de la Señora LEIDA VIVIANA IBAÑEZ CHAMORRO, identificada con la cédula No. 1.085.244.296, ubicado en la Calle 12C No. 4 - 10, Barrio el Pilar de esta ciudad; en la cual se emitió concepto NO FAVORABLE y de riesgo alto; encontrándose los siguientes hallazgos de orden sanitario:

- Dotar de papel higiénico y elementos de aseo en los baños.
- No cumple con casilleros o guardarropas apropiados, bien ubicados y mantenidos.
- No cumple con sifones o rejillas de drenaje adecuados.
- Los pisos de todas las áreas deben estar limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas con inclinación y drenaje adecuado.
- Las paredes de todas las áreas deben ser lisas, de fácil limpieza y enlucidas con colores claros.
- Los techos están en muy mal estado. Son de madera.
- Las instalaciones eléctricas deben estar bien aisladas y protegidas.
- Debe contar con instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios.
- La iluminación natural o artificial debe ser adecuada en calidad e intensidad.
- La temperatura ambiental y la ventilación deben ser adecuada en todas las áreas.
- Debe existir tanque de almacenamiento protegido, ubicado en lugar de fácil acceso, de capacidad suficiente y se limpia y se desinfecta periódicamente.
- Se debe conocer y aplicar correctamente el programa de limpieza y desinfección.
- Hay presencia de moscos.
- Los equipos y superficies que entran en contacto con los alimentos deben ser de materiales sanitarios y son fáciles de limpiar y desinfectar.
- Las superficies para el picado deben ser de material sanitario (plástico, nylon, polietileno y teflón), y deben estar en buen estado de conservación e higiene.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben estar funcionando debidamente y no están en buen estado de conservación y limpieza.



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

- Las materias primas deben recibirse en un lugar limpio y organizado dotado de estibas o estantes adecuados y se protegen convenientemente.
- Las materias primas e insumos usados en los procesos debe provenir de proveedores conocidos y estar debidamente identificados y rotulados.
- Los manipuladores de alimentos debe poseer certificado medico vigente.
- Los manipuladores de alimentos deben acreditar cursos o capacitación en higiene.
- Los manipuladores de alimentos deben utilizar uniforme adecuado, de color claro, completo limpio y calzado cerrado.
- Debe haber extintores de incendios cargados, debidamente señalizados y fecha de vencimiento vigente.
- Debe haber botiquín de primeros auxilios debidamente dotado.
- El establecimiento debe ser un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias de consumo de cigarrillos.

Que por lo anterior, se procedió a tomar medida sanitaria de seguridad consistente en suspensión de actividades, según consta en Acta de Suspensión Temporal de Actividades de 7 de marzo de 2012.

Que mediante oficio radicado en esta dependencia el 09 de marzo de 2012, suscrito por el profesional de control ambiental PAULINA AMEZQUITA, se informa que en visita realizada al establecimiento de comercio objeto de investigación el día 08 de marzo de 2012, se constató que el mismo continúa funcionando a pesar de las precarias condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad que presenta. Igualmente informa que las basuras para la recolección del sector se encuentran muy cerca al acceso del establecimiento, deteriorando aun más sus condiciones sanitarias. Se adjunta impresión fotográfica.

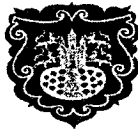
Que mediante Resolución No. 0142 de 3 de Septiembre de 2012, se ordenó el inicio de investigación administrativa en contra de la Señora LEIDA VIVIANA IBAÑEZ CHAMORRO, identificada con Cédula No. 1.085.244.296, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado ASADERO SUPER BROSTERMANIA, ubicado en la Calle 12 C No. 4 - 10, Barrio el Pilar.

Que por lo anterior, la señora LEIDA VIVIANA IBAÑEZ CHAMORRO, identificada con Cédula No. 1.085.244.296, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado ASADERO SUPER BROSTERMANIA, ubicado en la Calle 12 C No. 4 - 10, Barrio el Pilar, ha infringido las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículo 117, 199, 207 y 251.

Que la Ley 9 de 1979 dispone:

Artículo 117°.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

Artículo 199°.- Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

200

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

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.

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:

Abastecimiento de agua.

- m. Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

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;
- 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:

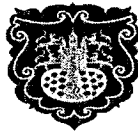
Pisos y drenajes:

- 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 mismas 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.



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

260

- 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;

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;

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;

Riesgos eléctricos.

Artículo 117°.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

Saneamiento

Artículo 28°.- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

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

a. Programa de 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 concertaciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección;

b. Programa de Desechos Sólidos:

En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, 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 o el deterioro del medio ambiente;

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.

restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos

Artículo 36°.- Condiciones Generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

- a. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje;
- b. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores;
- c. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua;
- d. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos y roedores;
- e. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable;
- f. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos;
- g. Deberán tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas;
- h. Contarán con servicios sanitarios para uso del público, separados para hombres y mujeres, salvo a aquellos establecimientos en donde por razones



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

de limitaciones del espacio físico no lo permita caso en el cual podrá emplearse los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento y los ubicados en centros comerciales.

Artículo 90°.- Las edificaciones permanentes o temporales que se utilicen como lugares de trabajo, cumplirán con las disposiciones sobre localización y construcción establecidas en esta Ley, sus reglamentaciones y con las normas de zonificación urbana que establezcan las autoridades competentes.

Iluminación y ventilación.

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 197°.- Todos los servicios sanitarios tendrán sistemas de ventilación adecuados.

De las basuras.

Artículo 198°.- Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

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 abierta al público, pueden producir un riesgo latente para sus usuarios. Por esto los establecimientos de comercio deben cumplir con toda la normatividad sanitaria a fin de evitar riesgos a la Salud de las personas.

Dispone el Decreto 3075 de 1997, la naturaleza de las medidas sanitarias preventivas y de seguridad; enfatiza en que las mismas responden a la necesidad de proteger la salud de las personas que puede verse en riesgo frente al incumplimiento de normas sanitarias. Al respecto el artículo 90 establece:

Artículo 90°.- *Carácter de las Medidas Sanitarias de Seguridad y Preventivas. Las medidas sanitarias de seguridad y preventivas (Sic). Las medidas sanitarias de seguridad tienen por objeto, prevenir o impedir que la ocurrencia de un hecho o la existencia de una situación atenten contra la salud de la comunidad, son de ejecución inmediata, transitorias y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar. Se levantarán cuando se compruebe que han desaparecido las causas que las originaron y contra ellas no procede recurso alguno.*

En ese orden de ideas, la medida sanitaria solo puede ser levantada cuando se verifique que las circunstancias que le dieron origen han desaparecido, es decir cuando el establecimiento cumpla con la totalidad de las recomendaciones sanitarias y no suponga un riesgo para la salud de las personas. En el presente caso, se evidencia que la Señora LEIDA VIVIANA IBAÑEZ CHAMORRO, identificada



ALCALDÍA DE PASTO

SECRETARÍA DE SALUD
Oficina de Asesoría Jurídica

260

con Cédula No. 1.085.244.296, ha vulnerado la medida sanitaria impuesta, tal y como consta en el informe suscrito por la profesional ambiental PAULINA AMEZQUITA.

Que en consideración a lo anterior,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Ordenar la apertura de un proceso sancionatorio en contra de la Señora LEIDA VIVIANA IBAÑEZ CHAMORRO, identificada con Cédula No. 1.085.244.296, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado ASADERO SUPER BROSTERMANIA, ubicado en la Calle 12 C No. 4 – 10, Barrio el Pilar.

ARTICULO SEGUNDO: Elevar cargos en contra de la Señora LEIDA VIVIANA IBAÑEZ CHAMORRO, identificada con Cédula No. 1.085.244.296, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado ASADERO SUPER BROSTERMANIA, ubicado en la Calle 12 C No. 4 – 10, Barrio el Pilar, por violación de lo dispuesto en las siguientes normas: Ley 9 de 1979 artículo 117, 199, 207 y 251.

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 LEIDA VIVIANA IBAÑEZ CHAMORRO, identificada con Cédula No. 1.085.244.296, 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, 20 OCT 2014

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE


CAROLA AMELIA MUÑOZ RODRIGUEZ
Secretaria de Salud.

Revisó: Leydi Catherin Tobar Melo Jefe de la Oficina Jurídica. – 
Proyectó: Diana Vanessa Morillo Guerrero. Abogada Contratista SMS.