



PROCESO 0200-2019.

RESOLUCIÓN No. 316

(30 JUN 2022)

Por medio de la cual se decide un proceso y se impone unan sanción dentro del Proceso 0200-2019

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, decreto 2106 de 2019 y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo a lo obrante en el proceso No. 0200-2019, el 11 de agosto de 2019 se practicó visita de inspección sanitaria al establecimiento de comercio denominado EXPOCARNES EL BUEN SABOR, ubicado en Avenida Oriente El Encano - Nariño, de propiedad del Señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 40.740.095, según Acta de Reglamentos Técnicos Complementarios Para Expendio de Carne y Productos Cárnicos del 11 de agosto de 2019, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE.

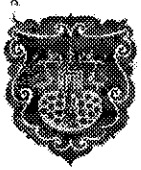
De acuerdo a lo obrante en el proceso No. 0200-2019, el día 11 de agosto de 2019, después de realizada la inspección al establecimiento de comercio denominado EXPOCARNES EL BUEN SABOR, se constató el incumplimiento a las normas sanitarias, por lo que se tomó medida sanitaria consistente en la CLAUSURA TOTAL TEMPORAL del establecimiento por incumplimiento de la Ley 9na de 1797, su Resolución reglamentaria 2674 de 2013 y la Resolución 5109 de 2005, según consta en acta de toma de medida sanitaria No. 0211-C-19WP del 11 de agosto de 2019.

Mediante Resolución No. 553 del 16 de diciembre de 2021, la Secretaría Municipal de Salud ordena la apertura de un proceso sancionatorio y se Formulan cargos en contra del Señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 40.740.095, propietario (a) del establecimiento de comercio denominado EXPOCARNES EL BUEN SABOR, ubicado en Avenida Oriente El Encano - Nariño.

Mediante oficio No. 1540.1/0940-2021 de fecha 21 de diciembre de 2021 se realizó la citación para notificación personal, para lo cual el investigado (a) no compareció a notificarse personalmente de la resolución 553 del 16 de diciembre de 2021, por lo tanto se procedió a realizar la notificación por aviso remitiendo copia del acto administrativo el día 05 de abril de 2022 y finalmente se realiza la notificación por página web el día 19 de abril de 2022 según se evidencia en constancia expedida por el subsecretario de sistemas de información.

DE LOS DESCARGOS.

Por la parte procesada el Señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 4.740.095, propietario del establecimiento de comercio denominado EXPOCARNES EL BUEN SABOR, no presento descargos dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación de la resolución 553 del 16 de marzo de 2021.



Que mediante Auto No. 269 del día 29 de abril de 2022, la Secretaría Municipal de Salud decretó el inicio de la etapa probatoria, de esta se corrió traslado por término de 10 días mediante Estado 016 de fecha 29 de abril de 2022.

DE LAS PRUEBAS RECAUDADAS.

Mediante Auto 269 del día 29 de abril 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. 0205-2019, 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 EXPOCARNES EL BUEN SABOR, ubicado en la Avenida Oriente del Corregimiento del Encano - Nariño, de propiedad del Señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 40.740.095.

Mediante oficio 1541SA/0531-2022 de fecha 16 de mayo del 2022 y radicado en la oficina Jurídica de la Secretaría de Salud el día 17 de mayo del 2022, se dio respuesta por parte de Profesional especializado HAROLD ZAMORA CÁRDENAS a oficio No. 1540.1/0342-2022, mediante el cual se solicitaban las pruebas decretadas en auto 269 del 29 de abril del 2022, los cuales al igual que las Actas de visita de inspección, se presumen legales como documento público emitido por la Autoridad Sanitaria hasta que no se demuestre lo contrario, y en el presente caso en lo expresado tanto en los descargos como en el aporte y solicitud de pruebas por la parte del investigado no se desvirtuó los hallazgos encontrados el día de la visita de inspección y la toma de la medida de seguridad, pero si se aportó pruebas de que se habían hecho las mejoras respectivas.

Por otra parte, se observa que, a partir de la fecha 11 de agosto de 2019 el señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 40.740.095, propietario del establecimiento denominado EXPOCARNES EL BUEN SABOR, ubicado en la Avenida Oriente Corregimiento el Encano - Nariño, no ha tenido visitas de control sanitario posteriores, por lo tanto se desconoce si su conducta se ha encaminado a la corrección de los hallazgos encontrados y el cumplimiento del deber legal cuando se tiene un establecimiento donde se comercializan productos de BAJO, MEDIO Y ALTO riesgo para el consumo humano, si bien, no ha cumplido con la totalidad de los aspectos requeridos, toda vez que en el histórico de visitas que reposa en la secretaria de salud sobre las visitas realizadas al establecimiento se puede observar que ha obtenido conceptos pendientes.

El propietario del establecimiento de comercio denominado EXPOCARNES EL BUEN SABOR, ubicado en la Avenida Oriente del Corregimiento del Encano - Nariño, el Señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 40.740.095, de acuerdo a lo establecido en el artículo quinto de la parte resolutive de la resolución No. 553 del 16 diciembre de 2021, se le brindó la oportunidad de aportar y solicitar la práctica de pruebas dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación de la resolución, las cuales se describen en los descargos mencionados anteriormente.

Que mediante Auto No. 322 de fecha 31 de mayo 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 Vía los Rosales II desde las 08:00 am hasta las 6:00 pm del día 01 de junio de 2022 en el Estado No. 22.

Que, transcurrido el término de traslado, el investigado no presento alegatos de conclusión

ALEGATOS DE CONCLUSIÓN

Mediante Auto 322 del 31 de mayo de 2022, la Secretaria 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 conclusión.

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 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 flagrante 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 Secretaria 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 pública, en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgo para la comunidad, como establecimientos educativos,



RESOLUCIÓN 3009 DE 2010

Artículo 15: En todo establecimiento que se tenga contacto directo con animales, carne, productos cárnicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con ciertos requisitos, los cuales son indispensables para llevar una buena higiene, en este caso EXPOCARNES EL BUEN SABOR no lo hace puesto que se observa que no todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas que son: el mantener las uñas cortas, el uso de accesorios, el tener barba o bigote, entre otras que están establecidas con más precisión en los numerales 21.2, 3.2, 3.3, 3.6, 3.14, 3.10, 3.13, 3.18, 3.19, 3.20 del citado artículo.

Artículo 17: REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES, equipos y utensilios en las plantas de beneficio. Estos requisitos se establecen de acuerdo con las operaciones que se realizan en el establecimiento en sus diferentes áreas, EXPOCARNES EL BUEN SABOR no cumplió con los requisitos 3.3.2.3, Literal j, 3.3.2.2 y literal b establecido en el presente artículo.

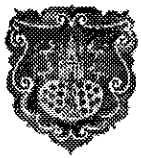
Artículo 67: el presente artículo hace referencia a los requisitos específicos que tienen que cumplir los expendios de carne, que en este caso se presume fueron incumplidos por EXPOCARNES EL BUEN SABOR por no garantizar los numerales: 1, 4, 5, 6, 11.1, 11.2, 12, 15, 17, 18, 19.1, 19.2, 20.2, 21.2, 21.3, 22, 23, 24, 28, 29, 27, 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17, 32 al momento de la visita y realización del diagnóstico

Artículo 69: Todo establecimiento dedicado al expendio y almacenamiento de carne y su transporte, deben cumplir con ciertos requisitos establecidos para los manipuladores de alimentos los cuales EXPOCARNES EL BUEN SABOR presuntamente incumplió en los numerales 1, 2, 3 y 6 del presente artículo.

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 EXPOCARNES EL BUEN SABOR, identificado con Cedula No. 40.740.095, ubicado en la Avenida Oriente del Corregimiento del Encano - Nariño, vulneran las disposiciones normativas aquí referidas.

Por lo cual el propietario (a) del establecimiento de comercio EXPOCARNES EL BUEN SABOR, ubicado en la Avenida Oriente del Corregimiento del Encano - Nariño, el Señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 40.740.095, no ha dado cumplimiento a las exigencias sanitarias y se evidencia que el establecimiento no cumple con los requerimientos de orden sanitario establecidos legalmente en las normas anteriormente citadas, se puede establecer por este despacho que la vulneración queda plasmada en los hechos que son contundentes y no han sido desvirtuados a lo largo del proceso por la parte investigada.

Por tal razón se hace toma de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TOTAL TEMPORAL por no contar con las exigencias que la norma sanitaria establece para establecimientos que desarrollan funciones de expendio de carne y productos cárnicos comestibles, categoría dentro de la cual se encuentra el establecimiento objeto de este proceso, 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 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; hay que recalcar que este tipo de establecimientos deben cumplir con todas las normas higiénico sanitarias toda vez que la concurrencia de clientes es demasiado alta y por su alto reconocimiento y prestigio a nivel local la comunidad es más alto el impacto que pueden tener al comerciar con productos vencidos y de igual manera al no cumplir con los estándares sanitarias establecidos legalmente para su cumplimiento y la conservación de la salud pública.

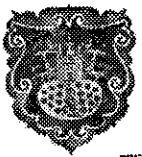
Así las cosas, frente a derechos de trascendental importancia como son la libre autonomía de la voluntad y libre competencia, todo ciudadano puede dedicarse a cualquier actividad comercial siempre y cuando su ejercicio se haga bajo parámetros de orden legal que no solo beneficien el interés personal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

	REQUISITOS SANITARIOS	HALLAZGOS	CAL
5.	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).	No cumplió	I
7.	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. (Ley 9/1979: Artículo 262).		
9.	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).		
10.	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).		
11.	Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la	No cumplió	I



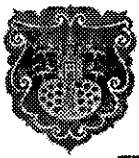
	superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).		
12.	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).	No cumplió	I
13.	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).		
20.	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15)	No cumplió	I
21.	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).	No cumplió	I
22.	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17).	No cumplió	I
23.	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1)	No cumplió	I
24.	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas	No cumplió	I



	(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2)		
25.	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, contruidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Números 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Números 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Números 2.1 y 3.2; Artículo 55, Números 22, 23, 24 y 33).	No cumplió	I
27.	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)		
28.	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Números 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)		
29.	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).	No cumplió	I
30.	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. (Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)		



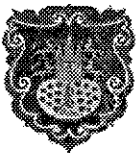
31.	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)	No cumplió	I
32.	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2)		
33.	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2)	No cumplió	I
34.	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)	No cumplió	I
35.	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)	No cumplió	I
36.	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo		



	69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)		
37.	El establecimiento verifica las condiciones higiénicas sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. (Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)	No cumplió	I
38.	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y guía de transporte de carne) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. (Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29).		
40.	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. (Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31).		
42.	El establecimiento cuenta con termómetros calibrados para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)	No cumplió	I
43.	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)	No cumplió	I



48.	Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. (Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j)	No cumplió	1
54.	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)		
55.	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2)		
58.	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 38).	No cumplió	1
60.	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)	No cumplió	1
61.	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)		
62.	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de	No cumplió	1



	canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32)		
63.	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)	No cumplió	I
64.	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9)	No cumplió	I
65.	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11)	No cumplió	I

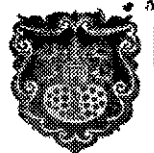
Conforme lo expuesto, las circunstancias detalladas por el técnico de saneamiento en acta de visita, dan cuenta de omisiones por parte del Señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 40.740.095, propietario (a) del establecimiento de comercio denominado EXPOCARNES EL BUEN SABOR, ubicado en la Avenida Oriente del Corregimiento del Encano – Nariño, las cuales están en contravía de las disposiciones establecidas de manera taxativa en la Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013.

CULPABILIDAD

En consideración a las pruebas obrantes en el proceso, este despacho llega a la conclusión que la conducta desplegada por el investigado frente a la violación de las normas sanitarias, se realizó a título de culpa.

Con lo antes mencionado, se puede establecer que el comportamiento del propietario del establecimiento de comercio EXPOCARNES EL BUEN SABOR, el Señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 40.740.095, es violatorio por no cumplir las normas de carácter sanitario mínimas exigidas.

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 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:

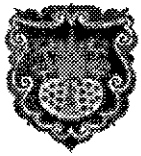
- a) No haber sido sancionado anteriormente o no haber sido objeto de medidas sanitarias;
- b) Confesar la falta voluntariamente antes de que se produzca daño a la salud individual o colectiva;
- c) Procurar, por iniciativa propia, resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, antes de la imposición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

Existiendo en el presente caso pruebas de que se presentan circunstancias atenuantes, en sana crítica, el investigador al aplicar la sanción, se atiene a lo establecido en el artículo 98 literal b del Decreto 2106 de 1979 y el atenuante literal (a) "no haber sido sancionado anteriormente o no haber sido objeto de medidas sanitaria".

Que en consideración a lo anterior,

RESUELVE

- ARTICULO PRIMERO:** Imponer al Señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 40.740.095, propietario (a) del establecimiento de comercio denominado EXPOCARNES EL BUEN SABOR, ubicado en la Avenida Oriente del Corregimiento del Encano - Nariño, la sanción consistente en MULTA de SEIS (6) Días de Salario Mínimo Diarios Legales Vigentes, equivalente a DOSCIENTOS MIL PESOS MCTE (\$200.000), de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de la presente resolución.
- ARTÍCULO SEGUNDO:** Conceder el termino 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 Secretaria de Salud en la Cuenta de Ahorros No. 039916622 del Banco de Occidente.
- ARTICULO TERCERO:** Copia de la consignación debe entregarse en la Oficina Jurídica de la Secretaria 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 al Señor (a) ESPERANZA RAMIREZ, identificado (a) con cédula No. 40.740.095, propietario (a) del establecimiento de



comercio denominado EXPOCARNES EL BUEN SABOR, ubicado en la Avenida Oriente del Corregimiento del Encano - Nariño, 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 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.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en San Juan de Pasto, a los **30 JUN 2022**


JAVIER ANDRÉS RUANO GONZÁLEZ
Secretario Municipal de Salud

Revisó: Ana Sofía Ortiz Obando – Asesora Jurídica -SMS
Proyectó: Alejandra Mejía Moncayo – Judicante Oficina Jurídica SMS.

