



PROCESO SANCIONATORIO N° 010 DE 2022

RESOLUCION No. - 227

(15 JUN 2023)

DE APERTURA DE PROCESO SANCIONATORIO Y SE ELEVAN CARGOS

INVESTIGADO: Establecimiento de almacenamiento de alimentos denominado CONSORCIO COLOMBIA ADELANTE- ALBA PATRICIA QUIÑONES QUIÑONES como prestador de servicios del programa de alimentos (PAE) del restaurante estudiantil del colegio IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL- SEDE SANTA MATILDE.

INFORMANTE: Subsecretaria de Salud Pública - Saneamiento Ambiental

FECHA DE VISITA: 25 de abril del 2022.

FECHA DEL INFORME: 17 de mayo del 2022.

Examinado el informe radicado en la Oficina de Asesoría Jurídica bajo el N°11-46, 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 art. 98, decreto 2106 de 2019 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 25 de abril del año 2022, en atención a queja sanitaria y en ejercicio de la acción de inspección, vigilancia y control que en materia de Salud Pública que ejerce la Secretaría Municipal de Salud, se practicó visita de inspección sanitaria a la entrega de refrigerados industrializados suministrados por el establecimiento de almacenamientos de alimentos denominado CONSORCIO COLOMBIA ADELANTE con Nit No. 901565565-2, ubicado en la vía principal corregimiento de Cabrera en la ciudad de Pasto, representado legalmente por la señora ALBA PATRICIA QUIÑONES QUIÑONES identificada con cedula de ciudadanía No. 59.675.519, en su calidad de prestador de servicios de alimentos para el programa (PAE), en servicio de la intuición IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL- SEDE SANTA MATILDE, según consta en el Acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control No. 0523-240-DL-22CM.

Que después de realizada la visita a la entrega de refrigerados industrializados ministrados por el establecimiento de almacenamientos de alimentos denominado CONSORCIO COLOMBIA ADELANTE con Nit No. 901565565-2, ubicado en la vía principal

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: www.pasto.gov.co - Correo: contactenos@pasto.gov.co

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II



corregimiento de Cabrera en la ciudad de Pasto, representado legalmente por la señora ALBA PATRICIA QUIÑONES QUIÑONES identificada con cedula de ciudadanía No. 59.675.519, en su calidad de prestador de servicios de alimentos para el programa (PAE), en servicio de la intuición IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL- SEDE SANTA MATILDE, se constató el incumplimiento de normas sanitarias, por lo que se tomó medida sanitaria consistente en DESTRUCCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS por incumplir con la Resolución 2674 de 2013, artículo 16 numeral 3, artículo 18 numeral 1 y 3 (3.1), artículo 28 numeral 2 y 3, y demás reglamentos técnicos, según consta en el Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 005-DC-22NM, del 25 de abril 2022.

Acompañado del informe se allegan al despacho los siguientes documentos:

1. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad NO. 005-DC-22NM, del 25 de abril 2022.
2. Acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control No. 0523-240-DL-22CM, del 25 de abril 2022.
3. Formato anexo de destrucción No. 005-DC-22NM, del 25 de abril 2022 (4 paginas).
4. Aplicación medida sanitaria 1541SA/0513-2022, recibido el 17 de mayo del 2022.
5. Informe aplicación medida sanitaria consistente en destrucción de productos alimenticios 1541SA/0432-2022, recibida el 26 de abril del 2022.
6. Registro fotográfico (6 fotografías).

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL INVESTIGADO

De acuerdo al contenido del Acta de Inspección Sanitaria, se establece que la autora de la violación a las normas sanitarias, es la señora ALBA PATRICIA QUIÑONES QUIÑONES identificada con cedula de ciudadanía No. 59.675.519, como representate legal del establecimiento de comercio de almacenamiento de alimentos denominado CONSORCIO COLOMBIA ADELANTE con Nit No. 901565565-2, ubicado en la vía principal corregimiento de Cabrera en la ciudad de Pasto, como prestador de servicios para el programa de alimentos (PAE) del restaurante estudiantil del colegio intuición IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL- SEDE SANTA MATILDE.

DESCRIPCION DE LA CONDUCTA VIOLATORIA

Que la Señora ALBA PATRICIA QUIÑONES QUIÑONES identificada con cedula de ciudadanía No. 59.675.519, como representate legal del establecimiento de comercio de almacenamiento de alimentos denominado CONSORCIO COLOMBIA ADELANTE con Nit No. 901565565-2, ubicado en la vía principal corregimiento de Cabrera en la ciudad de Pasto, como prestador de servicios del programa de alimentos (PAE) del restaurante estudiantil del colegio intuición IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL- SEDE SANTA MATILDE, incurrió en conductas con las cuales violó las normas sanitarias, los cuales se relacionan a continuación, tomando en cuenta el Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad NO. 005-DC-22NM, Formato anexo de destrucción No. 005-DC-22NM y Acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control No. 0523-240-DL-22CM, del 25 de abril 2022, en el entendido que las normas violadas corresponden a los hallazgos con las cuales violó las normas, de la siguiente manera:



| NOMBRE DEL PRODUCTO | PRESENTACIÓN COMERCIAL | HALLAZGO | CANTIDAD EN UNIDADES. |
|--|-------------------------------|--|------------------------------|
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a mora marca Colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 8 |
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a frutos rojos marca colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 4 |
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a mora marca colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 3 |
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a melocoton marca Colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 5 |
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a melocotón marca Colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 5 |
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a fresa marca Colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 7 |
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a fresa marca Colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 4 |
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a fresa marca Colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 2 |
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a fresa marca Colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 1 |
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a fresa marca Colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 4 |
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a fresa marca Colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 2 |



| | | | |
|---|---------------------------|--|---|
| Yogurt entero con dulce sabor artificial a fresa marca Colacteos. | Bolsa plástica Por 150 g. | Perdida de cadena de frio: almacenado a temperatura de 18 C. | 1 |
|---|---------------------------|--|---|

La situación sanitaria al momento de la visita de inspección sanitaria a la entrega de refrigerados industrializados, se encontró 39 unidades de Yogurt entero con pérdida de cadena de frio ya que se encuentran almacenados a temperatura de 18 C, en cajas de cartón directamente sobre el piso, además se evidencia peras en estado de deterioro con daños físicos: golpes, abolladuras y oscurecimiento; se encuentran 12 unidades.

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 Resolución 2674 de 2013, artículo 16 numeral 3, artículo 18 numeral 1 y 3 (3.1), artículo 28 numeral 2 y 3, y demás reglamentos técnicos, específicamente así:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos; y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

ARTICULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como, tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de



espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como: 3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.

ARTÍCULO 28. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor. 3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

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 mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.

Ordenar la apertura de un proceso sancionatorio en contra de la señora ALBA PATRICIA QUIÑONES QUIÑONES identificada con cedula de ciudadanía No. 59.675.519, como representate legal del establecimiento de comercio de almacenamiento de alimentos denominado CONSORCIO COLOMBIA ADELANTE con Nit No. 901565565-2, ubicado en la vía principal corregimiento de Cabrera en la ciudad de Pasto, como prestador de servicios para el programa de alimentos (PAE) del restaurante estudiantil del colegio intuición IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL-SEDE SANTA MATILDE, de acuerdo con la parte considerativa de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.

Elevar cargos en contra de la Señora ALBA PATRICIA QUIÑONES QUIÑONES identificada con cedula de ciudadanía No. 59.675.519, como representate legal del establecimiento de comercio de almacenamiento de alimentos denominado CONSORCIO COLOMBIA ADELANTE con Nit No. 901565565-2, ubicado en la vía principal corregimiento de Cabrera en la ciudad de Pasto, como prestador de servicios para el programa de alimentos (PAE) del restaurante estudiantil del colegio intuición IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL-SEDE SANTA MATILDE, por presunta violación con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, artículo 16 numeral 3, artículo 18 numeral 1 y 3 (3.1), artículo 28 numeral 2 y 3, y demás reglamentos técnicos.

ARTÍCULO TERCERO.

Comisionar a la Asesora 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 contenido de la presente Resolución de forma personal a la señora ALBA PATRICIA QUIÑONES QUIÑONES identificada con cedula de ciudadanía No. 59.675.519, como representante legal del establecimiento de comercio de almacenamiento de alimentos denominado CONSORCIO COLOMBIA ADELANTE con Nit No. 901565565-2, ubicado en la vía principal corregimiento de Cabrera en la ciudad de Pasto, como prestador de servicios para el programa de alimentos (PAE) del restaurante estudiantil del colegio intuición IEM ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL-SEDE SANTA MATILDE, 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 O 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,

15 JUN 2023

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

JAVIER ANDRES RUANO GONZALEZ

Secretario Municipal de Salud

Revisó: Ana Sofía Ortiz Obando – Asesora Jurídica SMS.

Proyectó: Carolina Benavides Larraniaga – Contratista Oficina Jurídica SMS.

