

RESOLUCION No **2926 DEL 16 DE OCTUBRE DEL 2020**

“POR LA CUAL SE ARCHIVA UNA INVESTIGACION ADMINISTRATIVA ADELANTADA
EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO DENOMINADO DISTRICARNES FLORIDA ”

La suscrita Secretaria de Salud del Departamento del Atlántico, en uso de sus facultades legales y en especial las establecidas en la Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Decreto 2278 de 1982, “Por el cual se reglamenta el cumplimiento de requisitos sanitarios que deben cumplir los expendios de productos cárnicos y sus derivados con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma y demás normas que las complementen, modifiquen y/o sustituyan; y Ley 1437 de 2011, del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y considerando

ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

Que el día veintiséis (26) de septiembre del 2016 la Secretaria Departamental de Salud - Subsecretaría de Salud Pública, realizó visita de inspección sanitaria al establecimiento denominado DISTRICARNES FLORIDA, ubicado en la Carrera 12 No. 7-52, del municipio de Polonuevo (Atlántico), cuyo propietario y responsable es la señora MEIRA DEL CARMEN CUENTAS DE LA RANS identificada con cédula de ciudadanía No. 22.569.166; teniendo en cuenta que dentro de las instalaciones funciona un expendio de carnes.

Durante la visita se evidenciaron una serie de hallazgos por lo que se procedió a levantar un acta de IVC señalando los siguientes:

Edificación e instalaciones

1. Localización y diseño. *Aceptable con Requerimiento.*

Hallazgos: *Se evidenció que la construcción del establecimiento no es resistente al medio ambiente, permite el ingreso de plagas y animales domésticos.*

2. Condiciones de pisos y paredes. *Aceptable con Requerimiento.*

Hallazgos: *Se evidenció que el piso presenta rigurosidad asperezas y las paredes no son resistentes, impermeables, lavables, y las uniones entre paredes, entre estas, y con el piso no tienen diseño que faciliten la limpieza. Se evidenció que no cuentan con las tuberías y drenajes debidamente protegidos con rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.*

3. Techos iluminación y ventilación. *Aceptable con Requerimiento.*

Hallazgos: *Se evidenció que los techos no son liso impermeable resistente que permitan su limpieza y desinfección. Se observó que las lámparas de iluminación presentan suciedad acumulada y no están protegidas para evitar la caída de partículas extrañas.*

4. Instalaciones Sanitarias. *Aceptable con Requerimiento.*

Hallazgos: *Se evidenció que el establecimiento no dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario. Se observó que los manipuladores realizan lavado de manos en un recipiente con agua siendo las 9:02 am en el momento de la visita.*

Equipos y utensilios

5. Condiciones de equipos y utensilios. *Aceptable con Requerimiento.*

Hallazgos: *En el momento de la visita siendo las 9:38 am los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, no son mantenidos higiénicamente de forma que no se evita la contaminación de las carnes.*

6. Condiciones de los equipos de conservación. *Aceptable con Requerimiento.*

Hallazgos: *Se evidenció que un equipo de refrigeración –congelación para mantenimiento de conservación de las carnes no se encuentra en condiciones de mantenimiento y funcionamiento donde las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire no garantizan la conservación de los productos que almacena.*

Personal manipulador de alimentos

7. Estado de Salud. *Aceptable con Requerimiento.*

En el momento de la visita los manipuladores de alimento no presentaron los registros y exámenes médicos que certifiquen su estado de salud para manipular alimento siendo las 9:40 am.

8. Prácticas Higiénicas. *Aceptable con Requerimiento.*

En el momento de la visita se observó que el manipulador no porta la dotación y vestimenta de trabajo acorde a su actividad que realiza siendo las 9:40am. En el momento de la visita se observó que el manipulador se lavó las manos en un recipiente siendo las 9:40am.

Requisitos higiénicos

9. Requisitos legales. *Aceptable con Requerimiento.*

Se evidenció que los productos comercializados carnes de porcinos, vísceras de porcino y vísceras de bovino no cuenta con los soportes de origen del cual no presentó facturas de procedencia del propietario.

10. Manejo de temperaturas. *Aceptable.*

11. Condiciones de almacenamiento. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: En el momento de la visita se observó que las carnes de bovino, porcino y vísceras de estos comparten el congelador –refrigerador sin separación física, siendo las 9:51 am.

Saneamiento

12. Suministro y calidad de agua potable. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento no tiene sistema de conducción de agua potable para las operaciones de limpieza y desinfección.

13. Residuos líquidos. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que los residuos líquidos son vertidos en vía pública donde no cuenta con tuberías de conducción y recolección de aguas residuales.

14. Residuos sólidos. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento no cuenta con los recipientes para desperdicios temporal de los residuos sólidos de material sanitario debidamente protegidos.

Control integral de plagas

15. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Aceptable.

Que de igual forma el día 30 de octubre de 2017 la Secretaría Departamental de Salud - Subsecretaría de Salud Pública realizó nuevamente visita de inspección sanitaria al establecimiento donde se evidenciaron los siguientes hallazgos:

Edificación e instalaciones

1. Localización y diseño. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que la construcción del establecimiento no es resistente al medio ambiente permite el ingreso de polvo, suciedad, plagas y animales domésticos en el momento de la visita ingresó un canino, presencia de moscas y polvo cuando pasaba un vehículo siendo las 9:31 am.

2. Condiciones de pisos y paredes. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el piso presenta rugosidad asperezas y las paredes no son resistentes impermeables y lavables. Presenta desprendimiento de material, rugosidad y las uniones entre paredes, entre estas y con el piso no tienen diseño que facilite la limpieza y desinfección.

3. Techos iluminación y ventilación. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se observó que el techo no es liso, impermeable, que permita su limpieza, los equipos de iluminación presenta suciedad y carecen de protección, la puerta presenta deficiente mantenimiento.

4. Instalaciones Sanitarias. Inaceptable.

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento no dispone de servicio sanitario y lavamanos en el área de proceso.

Equipos y utensilios

5. Condiciones de equipos y utensilios. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento no son mantenidos higiénicamente y la tabla para picar presenta deterioro.

6. Condiciones de los equipos de conservación. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: Se observó que los equipos de refrigeración-congelación para mantenimiento de conservación de las carnes o producto presenta deficiente mantenimiento.

Personal manipulador de alimentos

6. Estado de Salud. Aceptable con Requerimiento.

Se evidenció que los manipuladores no soportaron los registros y exámenes médicos vigentes.

8. Prácticas Higiénicas. Aceptable con Requerimiento.

Se evidenció que el manipulador realizaba lavado de manos en recipiente de agua donde el agua presentaba suciedad y residuos. Los manipuladores no portaban la dotación y vestimenta de trabajo acorde a sus actividades siendo las 9:35 am en el momento de la visita.

Requisitos higiénicos

10. Requisitos legales. Aceptable con requerimiento.

Se evidenció que los productos cárnicos de porcino y vísceras no cuenta con los soportes de origen, facturas y guías de este.

10. Manejo de temperaturas. Aceptable.

11. Condiciones de almacenamiento. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció en el momento de la visita siendo las 9:55 am que las carnes de bovino, porcino y vísceras de estos comparten el equipo de refrigeración congelación sin separación física.

Saneamiento

11. Suministro y calidad de agua potable. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento no dispone de un tanque para almacenar agua potable en capacidad suficiente para un día en las operaciones de limpieza y desinfección.

12. Residuos líquidos. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento no cuenta con sistema de drenajes donde los residuos líquidos en las operaciones de limpieza son vertidos en la vía pública.

13. Residuos sólidos. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento no cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos de material sanitario debidamente tapados y protegidos.

Control integral de plagas

14. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Inaceptable.

Hallazgos: Se evidenció que los implementos empleados para la limpieza se encuentran en el área de proceso. Equipos y utensilios sin separación física. El área presenta objetos y utensilios en desuso y deficiente limpieza entre equipos de conservación.

Que finalmente el día 24 de noviembre de 2017 la Secretaria Departamental de Salud - Subsecretaría de Salud Pública realizó una última visita de inspección sanitaria al establecimiento donde se evidenciaron los siguientes hallazgos:

Edificación e instalaciones

1. Localización y diseño. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el diseño de la construcción del establecimiento permite el ingreso de plagas, moscas y animales domésticos.

2. Condiciones de pisos y paredes. Inaceptable.

Hallazgos: Se evidenció que el piso no es liso, presenta deterioro, carece de sifones para recibir las aguas de lavado y las paredes no son resistentes, impermeables, lavables. Presentan deterioro, desprendimiento en sus estructuras, suciedad acumulada.

3. Techos iluminación y ventilación. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el techo no es liso que permitan su limpieza, presenta suciedad, residuos de carne. La lámpara de iluminación carece de protección para evitar caída de partículas sobre superficies, alimentos, y manipulador presenta suciedad y residuos.

4. Instalaciones Sanitarias. Inaceptable.

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento no dispone de servicio sanitario y equipo construido en material higiénico sanitario.

Equipos y utensilios

5. Condiciones de equipos y utensilios. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que la tabla de picar presenta desgastes y deficiente limpieza, desinfección y mantenimiento de equipos y utensilios.

6. Condiciones de los equipos de conservación. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: Se evidencia que los equipos de refrigeración-congelación presenta deficiente limpieza, desinfección y mantenimiento.

Personal manipulador de alimentos

7. Estado de Salud. Aceptable con Requerimiento.

Se evidencia que no cuentan con certificación médica que certifique el estado de salud para manipular el alimento.

8. Prácticas Higiénicas. Aceptable con Requerimiento.

Se evidenció que los manipuladores no portan la dotación y vestimenta de trabajo personal. Se observa siendo las 9:43 am que el manipulador realizaba lavado de manos en recipiente con agua sucia o utilizada anteriormente.

Requisitos higiénicos

9. Requisitos legales. Aceptable con requerimiento. Se evidenció que los productos carne de cerdo, vísceras no cuenta con los soportes de origen y procedencia.

10. Manejo de temperaturas. Aceptable.

11. Condiciones de almacenamiento. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que, en dos sistemas de conservación de la carne de bovino, porcino y vísceras de estos, comparten el sistema sin separación física y colocación de tal forma del cual no permite fácil circulación de aire y distribución de la humedad.

Saneamiento

12. Suministro y calidad de agua potable. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento dispone de recipientes en cantidad suficiente para almacenar agua potable para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.

13. Residuos líquidos. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento no cuenta con sistema de desagüe para la conducción, recolección de aguas residuales.

15. Residuos sólidos. Aceptable con requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento no cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos.

Control integral de plagas

16. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Inaceptable.

Hallazgos: Se evidenció que los productos utilizados para la limpieza y desinfección y los implementos de aseo se almacenan dentro del área sin separación e identificación.

Que las situaciones encontradas violaron presuntamente lo estipulado en:

LEY 9 DE 1979

TÍTULO V ALIMENTOS

ARTÍCULO 243. En este título se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse:

a) Los alimentos, aditivos, bebidas o materias primas correspondientes o las mismas que se produzcan, manipulen, elaboren, transformen, fraccionen, conserven, almacenen, transporten, expendan, consuman, importen o exporten;

b) Los establecimientos industriales y comerciales en que se realice cualquiera de las actividades mencionadas en este artículo, y

c) El personal y el transporte relacionado con ellos.

ARTÍCULO 249. Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley, y, además, las siguientes: a) Contar con espacio suficiente que permita su correcto funcionamiento y mantener en forma higiénica las dependencias y los productos; b) Los pisos de las áreas de producción o envasado, serán de material impermeable, lavable, no poroso ni absorbente, los muros se recubrirán con materiales de características similares hasta una altura adecuada; c) La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza; d) Cada una de las áreas tendrá la ventilación e iluminación adecuadas y contará con los servicios sanitarios, vestideros y demás dependencias conexas, conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

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 256. Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación.

PARAGRAFO. Los depósitos de materias primas y productos terminados para alimentos y bebidas ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada no se presenten peligros de contaminación para los productos.

ARTÍCULO 263. Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consumen o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.

ARTÍCULO 265. En los establecimientos a que se refiere este título se prohíbe la entrada de personas desprovistas de los implementos de protección adecuados a las áreas de procesamiento, para evitar la contaminación de los alimentos o bebidas. PARAGRAFO. No se deberá permitir la presencia de animales en las áreas donde se realice alguna de las actividades a que se refiere este título.

ARTÍCULO 275. Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal.

ARTÍCULO 276. Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título () de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario.

ARTÍCULO 277. En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

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.

PARAGRAFO. 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 290. Cuando los establecimientos comerciales de alimentos o bebidas no cuenten con agua y equipos, en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deberán ser desechables con el primer uso.

ARTÍCULO 345. Los establecimientos destinados al expendio de carnes reunirán los siguientes requisitos: a) Los pisos y muros serán contruidos de materiales impermeables e inalterables, que faciliten su limpieza y desinfección; d) Cada una de las áreas tendrá la ventilación e iluminación adecuadas y contará con los servicios sanitarios, vestideros y demás dependencias conexas, conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

ARTÍCULO 424. Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento.

DECRETO 2278 DE 1982

Artículo 374. Los establecimientos destinados al expendio de carne o vísceras de animales de abasto público, además de los requisitos exigidos en los Títulos I, II, III, IV, y V de la Ley 09 de 1979 y sus disposiciones reglamentarias, requieren los siguientes: a) Pisos, muros y techos contruidos con material Impermeable e inalterable que facilite su limpieza y desinfección; b) Sifones ubicados en los pisos, en cantidad suficiente para recibir las aguas de lavado. c) Equipos y elementos contruidos en material higiénico-sanitario.

Artículo 377. Los expendios de carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados de conformidad con el presente Decreto, deberán obtener licencia sanitaria de funcionamiento, expedida por el respectivo Servicio Seccional de Salud.

En razón de lo anterior, mediante resolución 2227 del 12 de marzo del 2018 se inició investigación administrativa contra el establecimiento DISTRICARNES FLORIDA, localizado en el municipio de Polonuevo (Atlco), propiedad de MEIRA DEL CARMEN CUENTAS DE LA RANS, identificada con cedula de ciudadanía No. 22.569.166, acto administrativo que se comunicó el día 16 de mayo de 2018 a este último donde adicionalmente se ordenó el cierre provisional y preventivo del establecimiento debido a los conceptos sanitarios desfavorables que se pueden observar en las calificaciones obtenidas en las visitas de inspección sanitaria donde una fue de 62.5%, 53% y 59%.

Adicionalmente se negó la autorización sanitaria provisional al expendio por las mismas razones antes expuestas relacionadas con las calificaciones desfavorables en las visitas de I.V.C.

CONSIDERACIONES

Que, teniendo en cuenta que no hubo pronunciamiento alguno por parte del investigado por lo cual se procedió a continuar con las investigaciones respecto del establecimiento y el cumplimiento de los requisitos necesarios para su operación.

Es por esto que se procedió a realizar la revisión en la base de datos de la Cámara de Comercio y se obtuvo como resultado que el establecimiento denominado DISTRICARNES FLORIDA no tiene historial de registro, y no arroja resultados con nombre de establecimiento o por número de identificación. Por lo tanto, se carece de sujeto pasivo o presunto infractor debido a la inexistencia legal de la persona jurídica ya que no hay historial de registro en cámara de comercio por tanto se hace imposible proseguir con el presente proceso y fundados en los principios constitucionales y administrativos que rigen el proceso sancionatorio, es forzoso ordenar el archivo de la actuación administrativa sancionatoria iniciada mediante resolución 2227 del 12 de marzo del 2018.

En los anteriores términos se puede concluir que nos encontramos frente a una persona jurídica inexistente por lo cual no es posible continuar con el proceso sancionatorio en contra de una persona indeterminada.

En mérito de lo expuesto la Secretaria de Salud del Departamento del Atlántico

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Dar por terminada la actuación administrativa sancionatoria iniciada contra el establecimiento DISTRICARNES FLORIDA, ubicado en la Carrera 12 No. 7-52, del municipio de Polonuevo (Atlántico), cuyo propietario y responsable es la señora MEIRA DEL CARMEN CUENTAS DE LA RANS identificada con cédula de ciudadanía No. 22.569.166, por las razones expuestas en la parte considerativa de la presente resolución.

ARTICULO SEGUNDO. Teniendo en cuenta la emergencia sanitaria declarada en todo el territorio nacional mediante Resolución 385 de 2020 prorrogada por la Resolución No. 844 de 26 mayo de 2020 y posteriormente por la Resolución 1462 de 2020 y a lo establecido en el Decreto 154, 160 y 320 de 2020 expedido por la Gobernadora del Departamento del Atlántico, se hace necesario notificar y dar a conocer electrónicamente el contenido del presente acto administrativo.

ARTICULO TERCERO. Contra la presente resolución procede el recurso de reposición ante esta dependencia en cumplimiento a lo establecido por el artículo 74 de la Ley 1437 de 2011. (C.P.C.A.).

ARTÍCULO CUARTO. Una vez en firme el presente acto administrativo, efectúese el archivo del expediente, sin necesidad de auto que lo ordene.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE



ALMA SOLANO SANCHEZ
Secretaria Departamental de Salud

Proyecto: María José Velásquez G.
Revisó: Miriam K. Zambrano G.
Revisó: K. González.