

RESOLUCION No 3031 DEL 23 DE OCTUBRE DE 2020

“POR LA CUAL SE ARCHIVA UNA INVESTIGACION ADMINISTRATIVA ADELANTADA
EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO DENOMINADO EXPENDIO DE VICERAS EL JU-
NIORISTA”

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 la Ley 1437 de 2011, y considerando

ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

Que el día treinta (30) de octubre del 2017 la Secretaria Departamental de Salud - Subsecretaría de Salud Pública, realizó visita de inspección sanitaria al establecimiento denominado EXPENDIO DE VICERAS EL JUNIORISTA, ubicado en la Calle 8 No. 8- 109, local 1, del municipio de Polonuevo (Atlco), cuyo propietario y responsable es el señor RAFAEL PAEZ FONTALVO identificado con cédula de ciudadanía No. 854.483; teniendo en cuenta que dentro de las instalaciones funciona un expendio de viseras.

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

Edificación e instalaciones

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

Hallazgos: Se evidencio que la construcción del establecimiento no es resistente al medio ambiente, permite la entrada de polvo, suciedad, plagas y animales domésticos en el momento de la visita ingresó un canino y presencia de moscas siendo las 9:42 am.

2. Condiciones de pisos y paredes. *Inaceptable.*

Hallazgos: Se evidenció que el piso presenta deterioro y las paredes no son resistentes, impermeable y lavable y las uniones entre paredes entre estas y con el piso no tiene diseño que faciliten limpieza. Presenta huecos deterioro.

3. Techos iluminación y ventilación. *Inaceptable.*

Hallazgos: Se observó que el techo no es liso impermeable que le permita su limpieza y presenta filtraciones de agua lluvia, suciedad, polvo de construcción en cinc el material, la iluminación con bombillos de intensidad deficiente con redes eléctricas sin protección y las puertas con deficiente mantenimiento.

4. Instalaciones Sanitarias. *Inaceptable.*

Hallazgos: Se evidenció que el establecimiento no dispone de servicios sanitarios.

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 de picar es de madera.

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

Hallazgos: Se evidenció que el equipo de refrigeración congelación presenta deficiente mantenimiento.

Personal manipulador de alimentos

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

Se evidenció que el manipulador no soportó los registros y exámenes médicos vigentes.

8. Prácticas Higiénicas. *Aceptable con Requerimiento.*

Se evidenció que el manipulador realiza el lavado de manos en un recipiente donde el agua presenta suciedad, residuos, y el manipulador no porta la dotación y vestimenta de trabajo acorde a su actividad siendo 9:35 am en el momento de visita.

Requisitos higiénicos

9. Requisitos legales. *Aceptable.*

10. Manejo de temperaturas. *Aceptable.*

11. Condiciones de almacenamiento. *Aceptable con Requerimiento.*

Hallazgos: Se evidenció que las vísceras, hueso y carne comparten el sistema de refrigeración-congelación sin separación física.

Saneamiento

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

Hallazgos: Se evidenció que el sistema de agua (pozo calcante) carece de tapa para su conservación y calidad de potabilización.

13. Residuos líquidos. Inaceptable.

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

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 utiliza caja de cartón para la recolección y disposición.

Control integral de plagas

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

Hallazgos: Se evidencio que los implementos usados en la limpieza se encuentran en el área sin separación física. Objetos, utensilios en desuso, residuos sólidos acumulados.

Que de igual forma en fecha 24 de noviembre de 2017 la Secretaria 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 el diseño de la construcción del establecimiento permite el ingreso de moscas y animales domésticos.

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

Hallazgos: Se evidenció que el piso presenta desgaste, falta de continuidad, y las paredes presentan desprendimientos de material y pintura, no son resistentes, impermeables y lavables. El piso carece de sifones para recibir las aguas de lavado.

3. Techos iluminación y ventilación. Inaceptable.

Hallazgos: Se evidenció que el techo presenta deterioro, suciedad acumulada y desprendimiento del material.

4. Instalaciones Sanitarias. Aceptable con requerimiento.

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 utiliza tabla de madera, tronco de madera, hecha para picar, cortar.

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

Hallazgos: Se evidenció que el equipo de conservación congelador y refrigerador presenta deficiente limpieza, desinfección y de mantenimiento.

Personal manipulador de alimentos

7. Estado de Salud. Aceptable con Requerimiento.

Se evidenció que no cuenta con certificación médica que certifique el estado de salud para manipular alimentos.

8. Prácticas Higiénicas. Aceptable con Requerimiento.

Se evidenció que el manipulador no porta la dotación y vestimenta de trabajo completa. Se observó siendo las 8:05 am que el manipulador realizaba lavado de manos en recipiente de agua sucia con materia de residuo de carne.

Requisitos higiénicos

9. Requisitos legales. Aceptable.

10. Manejo de temperaturas. Aceptable.

11. Condiciones de almacenamiento. Aceptable con Requerimiento.

Hallazgos: Se evidenció que en el sistema de conservación las carnes, vísceras, comparten el sistema sin separación física, utiliza bolsas plásticas.

Saneamiento

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

Hallazgos: Se evidenció que utiliza agua de un pozo calecante dentro del establecimiento donde carece de tapa o protectores para conservación y calidad.

13. Residuos líquidos. Aceptable con requerimiento.

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

14. Residuos sólidos. Aceptable con requerimiento.

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

Control integral de plagas

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

Hallazgos: Se evidencio que los implementos de aseo objetos y utensilios en desuso se encuentran dentro del área.

Que las situaciones encontradas violaron presuntamente lo estipulado en:

LEY 9 DE 1979

TITULO V ALIMENTOS

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 345. Los establecimientos destinados al expendio de carnes reunirán los siguientes requisitos: a) Los pisos y muros serán construidos 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.

ARTICULO 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 2228 del 12 de marzo del 2018 se inició investigación administrativa contra el establecimiento EXPENDIO DE VISCERAS EL JUNIORISTA, localizado en el municipio de Polonuevo (Atlco), representado legalmente por el señor RAFAEL PAEZ FONTALVO, identificado con la cedula de ciudadanía No. 854.483, acto administrativo que se comunicó el día 10 de mayo de 2018 a este último. Y por medio del cual también 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 50% y el otro del 58.5%.

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, por lo que se procedió a realizar una inspección ocular el día 20 de octubre de 2020, por parte de uno de los técnicos de la Subsecretaria de salud pública, evidenciando que en la actualidad el establecimiento donde se atendía a público no se encuentra funcionando tal como se pudo observar en la dirección Calle 8 No. 8-109, local 1, dejando constancia por escrito y con firma del señor Pedro Iglesias Algarín, identificado con cedula de ciudadanía numero 854.378 como testigo.

Adicional a esto, una vez revisada la base de datos de la Cámara de Comercio se tiene que el establecimiento denominado EXPENDIO DE VISCERAS EL JUNIORISTA 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, y no podría ser factible realizar una inspección judicial a la dirección señalada pues en ella actualmente no hay ningún establecimiento; 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 2228 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 EXPENDIO DE VISCERAS EL JUNIORISTA, ubicado en la Calle 8 No. 8- 109, local 1, del municipio de Polonuevo (Atlántico), cuyo propietario y responsable es el señor RAFAEL PAEZ FONTALVO identificado con cédula de ciudadanía No. 854.483, 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.