

RESOLUCION NO. 3153 DEL 6 DE JULIO DE 2021 POR LA CUAL SE ARCHIVA UNA INVESTIGACION ADMINISTRATIVA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO DENOMINADO RESTAURANTE LA PLAZOLETA POLONUEVO

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, Ley 1122 de 2007 y con base en la Resolución 2674 de 2013, la Ley 1437 de 2011.

ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

Que el día 22 de octubre del 2018 la Secretaria Departamental de Salud - Subsecretaría de Salud Pública, realizó visita de inspección sanitaria al establecimiento denominado RESTAURANTE LA PLAZOLETA POLONUEVO, identificado con matrícula mercantil número 0000710139, ubicado en la Carrera 10 A No. 2-58 piso 2, del Municipio de Polonuevo (Atlco), de propiedad de la señora IVONNE FORTICH OÑORO, identificada con cedula de ciudadanía No. 45.694.627, durante la visita se tomaron las siguientes muestras de alimentos preparados: Arroz blanco, lengua en salsa dulce, pastas guisadas; ensalada cruda repollo, zanahoria y piña; agua de panela.

Del informe de resultados, emitido por el Laboratorio de Salud Pública del Departamento del Atlántico, de fecha 28 de noviembre de 2018, sobre el detalle de las muestras tomadas, arrojaron las siguientes conclusiones:

INFORME DE RESULTADOS

FECHA DEL INFORME: 31/10/2018
FECHA DE RECIBIDO: 22/10/2018
FECHA DE PROCESO: 22/10/2018
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTOS
AREA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
DIRECCION SOLICITANTE: CALLE 75 # 72 – 140
SOLICITANTE: SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL

ARROZ BLANCO, LENGUA EN SALSADULCE PASTAS GUIADAS RAD. 2018-5481-1		
PRUEBA / PARAMETRO	RESULTADO	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	<3 NMP	CONFORME
Recuento de Coliformes Fecales (E. Coli)	<3 NMP	CONFORME
Recuento de Staphylococcus Coagulasa Positiva	<150 UFC/g	CONFORME
Recuento de microorganismos mesofilos aerobios	<300 UFC/g	CONFORME
Recuento Bacillus cereus	<150 UFC/g	CONFORME
Detección de Salmonella spp	Ausencia /25g	CONFORME

OBSERVACIONES: Ninguna.

FECHA DEL INFORME: 31/10/2018
FECHA DE RECIBIDO: 22/10/2018
FECHA DE PROCESO: 22/10/2018
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTOS
AREA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
DIRECCION SOLICITANTE: CALLE 75 # 72 – 140
SOLICITANTE: SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL

ENSALADA CRUDA REPOLLO ZANAHORIA Y PIÑA RAD. 2018-5481-2		
PRUEBA / PARAMETRO	RESULTADO	CONCEPTO



NIT: 890.102.006-1
Código Postal: 080003
Código DANE: 08-000

Calle 40 45-46 Barranquilla, Atlántico | Tel. (57)(5)330 7000
Línea Gratuita 01 8000 425 888 | gobernador@atlantico.gov.co



Atlántico para la Gente

atlantico.gov.co

Recuento de Coliformes Totales	3.6 NMP/g	NO CONFORME
Recuento de Coliformes Fecales (E. Coli)	3.6 NMP/g	NO CONFORME
Detección de salmonella spp	Ausencia /25g	CONFORME

OBSERVACIONES: Rechazado por recuento de Coliformes Totales, recuento de Coliformes fecales (E. Coli)

FECHA DEL INFORME: 31/10/2018
FECHA DE RECIBIDO: 22/10/2018
FECHA DE PROCESO: 22/10/2018
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTOS
AREA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
DIRECCION SOLICITANTE: CALLE 75 # 72 – 140
SOLICITANTE: SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL

REFresco COROZO (HERVIDO) RAD. 2018-5482-3

PRUEBA / PARAMETRO	RESULTADO	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	9.1 NMP/g	NO CONFORME
Recuento de Coliformes Fecales (E. Coli)	3.6 NMP/g	NO CONFORME
Recuento de Microorganismos mesófilos aerobios	740 UFC/g	NO CONFORME
Recuento de Mohos y Levaduras	>300 UFC/g	NO CONFORME

OBSERVACIONES: Rechazado por recuento de Coliformes totales, recuento de Coliformes Fecales (E. Coli), recuento de Microorganismos mesófilos aerobios, Recuento de Mohos y Levaduras.

Que las situaciones encontradas violaron presuntamente lo estipulado en:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

CAPÍTULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN.

ARTÍCULO 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:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.
5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

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:

3.4. Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa (*Aw*) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos.

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60oC) o bajas no mayores de 4oC +/-2oC según sea el caso.

6. Los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

7. Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

LEY 9 DE 1979

ARTICULO 255. Para la elaboración de alimentos y bebidas se deberán utilizar materias primas cuyas condiciones higiénico-sanitarias permitan su correcto procesamiento. Las materias primas cumplirán con lo estipulado en la presente Ley, su reglamentación y demás normas vigentes.

En razón de lo anterior, mediante Resolución 2428 del 30 de abril del 2019 se inició investigación administrativa en contra del establecimiento RESTAURANTE LA PLAZOLETA POLONUEVO, ubicado en la Carrera 10 A No. 2-58 piso 2, del municipio de Polonuevo (Atlco), propiedad de la señora IVONNE FORTICH OÑORO, identificada con cedula de ciudadanía No. 45.694.627, acto administrativo que se comunicó el día 17 de mayo de 2019, dándosele un plazo para de diez (10) días hábiles para su pronunciamiento.

Que teniendo en cuenta que no hubo pronunciamiento por parte de la propietaria del establecimiento investigado, mediante oficio fechado 09 de septiembre de 2019, se les informó que se realizaría visita de verificación con toma de muestra a través de los promotores de saneamiento ambiental.

Posteriormente en fecha 30 de noviembre de 2020 se procedió a realizar nuevamente toma de muestras al establecimiento cuyo resultado fue CONFORME, toda vez que ya no se encontró presencia de microorganismos como coliformes, salmonella, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes, Staphylococcus Coagulasa Positiva, entre otros.

CONSIDERACIONES

Dentro de las finalidades que tenemos al momento de surtir un proceso sancionatorio a un establecimiento donde se lleve a cabo la preparación de alimentos, se encuentra imponer una sanción al establecimiento el cual, una vez verificadas las condiciones del mismo se evidencia que no se encuentra brindando el servicio bajo los parámetros normativos de buenas prácticas de manufactura-BPM que le aplican. En este sentido, se busca adicionalmente lograr que subsanen los incumplimientos previamente identificados, para que puedan continuar, ya sea prestando el servicio o en su defecto se lleve a cabo un proceso de cierre definitivo del establecimiento si las condiciones persisten o así lo ameriten.

Teniendo en cuenta que el resultado obtenido del laboratorio de la muestra de alimentos tomada en fecha 22 de octubre de 2018 en el establecimiento RESTAURANTE LA PLAZOLETA POLONUEVO, fue un NO CONFORME – OBSERVACIONES “Rechazado por Coliformes Totales y Coliformes Fecales (*E. Coli*)” y “recuento de Microorganismos mesófilos aerobios, Recuento de Mohos y Levaduras”, se identificó una presunta violación a la norma. Por lo anterior, se hacía necesario realizar una segunda toma de muestra de alimentos o una

visita de inspección sanitaria al establecimiento para verificar las actuales condiciones y con base en un resultado o concepto poder tomar una decisión.

Que conforme a los resultados de laboratorio obtenidos teniendo en cuenta las muestras tomadas por los funcionarios de la Secretaria Departamental de Salud - Subsecretaría de Salud Pública de fecha 30 de noviembre de 2020, allegada a la presente actuación, se determinó que el establecimiento se encuentra cumpliendo con los protocolos de fabricación y buenas prácticas de manufactura exigidos de conformidad con la normativa que le aplica, entre la que se encuentra el artículo 255 de la Ley 9 de 1979 y los artículos 16 y 18 de la Resolución 2674 de 2013, y teniendo en cuenta que el establecimiento no ha sido sancionado anteriormente, no se encuentra mérito para continuar con el proceso sancionatorio administrativo toda vez que actualmente se carece del objeto o causa que dio inicio a la investigación administrativa apertura.

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 RESTAURANTE LA PLAZOLETA POLONUEVO, identificado con matrícula mercantil número 0000710139, ubicado en la Carrera 10 A No. 2-58 piso 2, del Municipio de Polonuevo (Atlco), propiedad de la señora IVONNE FORTICH OÑORO, identificada con cedula de ciudadanía No. 45.694.627, 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 N° 385 del 2020 prorrogada por la Resolución N° 844 del 2020, Resolución N° 1462 del 2020, Resolución N° 2230 del 2020, Resolución N° 0222 del 2021 y la Resolución No. 738 del 2021 y a lo establecido en los Decretos N° 140, prorrogado por los decretos 220, 320, 386 de 2020 y 087 de 2021, expedidos 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 proceden los recursos de reposición ante esta dependencia para que se aclare, modifique, adicione o revoque y en subsidio de apelación ante la Secretaria Jurídica del Departamento del Atlántico, en cumplimiento a lo establecido por el artículo 28 del Decreto 150 de 2021, en concordancia con el artículo 74 de la Ley 1437 de 2011, el cual deberá interponerse dentro del término de diez (10) días contados a partir de la notificación del presente acto administrativo.

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.