

RESOLUCION No 3981 DEL 21 DE DICIEMBRE DEL 2020

“POR LA CUAL SE ARCHIVA UNA INVESTIGACION ADMINISTRATIVA ADELANTADA EN CONTRA DEL ESTABLECIMIENTO DENOMINADO RESTAURANTE Y ESTADERO MI HERMANO Y YO”

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 20 de noviembre del 2018 la Secretaria Departamental de Salud - Subsecretaría de Salud Pública, realizó visita de inspección sanitaria al establecimiento denominado RESTAURANTE Y ESTADERO MI HERMANO Y YO, identificado con matrícula mercantil número 0000439698, ubicado en la Carrera 10 #10-38, del Municipio de SUAN (Atlco), propiedad del señor JESUS GUERRERO BUSTAMANTE identificado con cedula de ciudadanía No. 3.770.762, y se tomaron las siguientes muestras de alimentos preparados: Arroz, carne asada y patacón; Ensalada de tomate y cebolla.

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: 28/11/2018
FECHA DE RECIBIDO: 20/11/2018
FECHA DE PROCESO: 21/11/2018
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTOS
AREA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
DIRECCION SOLICITANTE: CALLE 75 # 72 – 140
SOLICITANTE: SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL

ARROZ CARNE ASADA Y PATACON RAD. 2018-6064-1		
PRUEBA / PARAMETRO	RESULTADO	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	<3 NMP	CONFORME
Recuento de Coliformes Fecales (E. Coli)	<3 NMP	CONFORME
Recuento de <i>Staphylococcus Coagulasa Positiva</i>	<150 UFC/g	CONFORME
Recuento de microorganismos mesofilos aerobios	180 UFC/g	CONFORME
Recuento <i>Bacillus cereus</i>	<150 UFC/g	CONFORME
Detección de <i>Salmonella</i> spp	Ausencia /25g	CONFORME

OBSERVACIONES: Ninguna.

FECHA DEL INFORME: 28/11/2018
FECHA DE RECIBIDO: 20/11/2018
FECHA DE PROCESO: 21/11/2018
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTOS
AREA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
DIRECCION SOLICITANTE: CALLE 75 # 72 – 140
SOLICITANTE: SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL

ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA RAD. 2018-6064-2		
PRUEBA / PARAMETRO	RESULTADO	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	23 NMP/g	NO CONFORME

Recuento de Coliformes Fecales (E. Coli)	15 NMP/g	NO CONFORME
Detección de salmonella spp	Ausencia /25g	CONFORME

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

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 2676 del 10 de mayo del 2019 se inició investigación administrativa en contra del establecimiento RESTAURANTE Y ESTADERO MI HERMANO Y YO, ubicado en la Carrera 10 #10-38, del Municipio de SUAN (Atlco), propiedad del señor JESUS GUERRERO BUSTAMANTE identificado con cedula de ciudadanía N. 3.770.762, acto administrativo que se comunicó el día 16 de mayo de 2019.

Que mediante oficio radicado interno No. 20190500276762 hubo pronunciamiento por parte de la propietaria del establecimiento investigado señalando el plan de mejoramiento respecto de los hallazgos encontrados en el establecimiento, razón por la cual mediante oficio fechado 18 de junio de 2019, se procedió a informar que se realizaría visita de verificación con toma de muestra a través de los promotores de saneamiento ambiental.

Posteriormente en fecha 16 de diciembre de 2019 se procedió a realizar nuevamente toma de muestras al establecimiento cuyo resultado fue CONFORMES, toda vez que ya no se encontró presencia de microorganismos como coliformes, salmonella, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes, Staphylococcus Coagulasa Positiva, entre otros. De los anteriores resultados se realizó notificación electrónica en fecha 28 de julio de 2020 mediante radicado interno No. 20200930005131.

CONSIDERACIONES

Que conforme a los resultados de laboratorio obtenidos teniendo en cuenta las muestras tomadas por los funcionarios de la Secretaría Departamental de Salud - Subsecretaría de Salud Pública de fecha 16 de diciembre de 2019, 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, razón por la cual 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 aperturada.

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 Y ESTADERO MI HERMANO Y YO, identificado con matrícula mercantil número 0000439698, ubicado en la Carrera 10 #10-38, del Municipio de SUAN (Atlco), propiedad del señor JESUS GUERRERO BUSTAMANTE identificado con cedula de ciudadanía No. 3.770.762, 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, 320 y 386 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 no procede recurso alguno.

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.