



**ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL
PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO**

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

(154)

(16 de julio de 2024)

Por la cual se resuelve de fondo el proceso sancionatorio administrativo

PROCESO: PSA A 19- 2024

EL SUBDIRECTOR DE SALUD PUBLICA DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, en uso de sus facultades constitucionales y legales, especialmente lo dispuesto en el Artículo 78 de la Constitución Nacional, Ley 9ª de 1979, Ley 715 de 2001, Resolución 2674 del 2013, Resolución 2997 de 2009, Resolución 3753 del 2013, Resolución 2016041871 del 2016, Ley 1437 del 2011 y las demás normas concordantes:

I. CONSIDERANDO

1. Que mediante acta No. 11194 del 11 de agosto de 2021, se deja constancia de la visita oficial de Inspección Vigilancia y Control sanitario realizada al establecimiento denominado WOKING del Municipio de La Unión (N), de propiedad de la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS, identificada con Cédula de Ciudadanía No. 27.293.135, en el que se pudo verificar el presunto incumplimiento a los siguientes ítems:

• **3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

- 3.2. El establecimiento no cuenta con los certificados médicos del personal manipulador de alimentos.
- 3.4. El establecimiento no cuenta con un plan de capacitación continua y permanente.

• **5. SANAMIENTO.**

- 5.4. Se evidencia la presencia de plagas en el área de proceso de alimentos.
- 5.6. Se evidencia que el establecimiento no cuenta con un plan de saneamiento acorde a sus actividades.



ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

Por lo anterior se emite concepto sanitario **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.**

Se deja constancia mediante acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 001 del 11 de agosto de 2021 que se realiza clausura temporal total en las áreas de proceso y expendio de productos de panadería.

Se anexan los siguientes documentos: acta de imposición de medida sanitaria de seguridad No. 001 del 11 de agosto de 2021, autos comisorios No. 398 y 404 del 2 de agosto de 2021, acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos 11194 del 11 de agosto de 2021. (fl 1 a 13)

2. Mediante auto No. 097 del 21 de marzo de 2024 se resolvió formular cargos, a la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS, identificada con cédula No 27.293.135, por incurrir presuntamente en las prohibiciones sanitarias dispuestas en los artículos 11 (numerales 1 al 4), 12, 13, 36 y 26 de la Resolución 2674 de 2013, así como el artículo 10 del Decreto 1575 de 2007. (fl 14 a 19).

3. Mediante oficio del 22 de marzo del 2024 se cita para realizar notificación personal del auto de formulación de cargos el cual de acuerdo con la guía No.094020868449 expedida por ENVIA, se informa que en el establecimiento se rehúsa a recibir notificación y devuelven el oficio mediante guía 095001206655. (fl 25 a 26).

4. Mediante oficio 20026165-23 del 13 de febrero del 2023, se solicitó a la oficina de control de medicamentos se informe sobre cambio de novedad del establecimiento DROGUERÍA NIÑO DE PRAGA PASTO. (fl 25).

5. Mediante correo electrónico el día 04 de abril del 2024, se informa por parte del auxiliar de salud del municipio de la Unión el señor MANUEL HURTADO que la señora vendió el establecimiento y se desconoce su domicilio. (fl 23).

6. Ante la imposibilidad de lograr la notificación por el desconocimiento de la dirección del investigado y ante la no respuesta a citación remitida vía correo electrónico y personal, para realizar notificación, la Subdirección de Salud Pública se permite realizar notificación por aviso del contenido del auto No. auto No. 097 del 21 de marzo de 2024, de conformidad con lo establecido en el inciso 2 del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, el día 16 de febrero del 2023, en la página web del IDSN y se remitió mensaje sobre su expedición al correo que aparece en cámara de comercio. (fl 27-29).



SC-CER98915



@idsnستاcontigo

www.idsn.gov.co

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bombonà San Juan de Pasto - Nariño
Conmutador: 318 2404557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436





ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

7. Que la investigada no presento escrito de descargos.
8. Mediante auto No. 267 del 08 de mayo de 2024 se decide sobre la práctica de pruebas dentro el proceso sancionatorio (fl 30)
9. El auto de pruebas se notificó por medio de estado No. 49 el cual se fijó el 9 de mayo de 2024 en la página web del IDSN y se remitió mensaje sobre su expedición al correo del investigado reportado en el acta de inspección sanitaria, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 295 del Código General del Proceso modificado por el artículo 50 de la Ley 2080 de 2021 (fl 31 a 33).
10. Mediante auto No. 295 del 16 de mayo de 2024 se concede término de traslado al investigado para que presente los alegatos respecto a la investigación (fl 34).
11. El auto de traslado para alegatos se notificó por medio de estado No. 56 el cual se fijó el 17 de mayo de 2024 en la página web del IDSN y se remitió mensaje sobre su expedición al correo del investigado reportado en el acta de inspección sanitaria, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 295 del Código General del Proceso modificado por el artículo 50 de la Ley 2080 de 2021 (fl 35 a 37).
12. Que la investigada no presento escrito alegatos de conclusión.

II. CONSIDERACIONES DE LA SUBDIRECCION

De acuerdo a lo obrante en el proceso y las pruebas obtenidas en la etapa probatoria, este despacho procede a tomar la correspondiente decisión de fondo en el asunto, con base en los siguientes argumentos:

****DEL CASO EN CONCRETO***

Como queda en evidencia, de acuerdo con lo descrito en el acta de visita de inspección, sanitaria No. 11194 del 11 de agosto de 2021 realizada al establecimiento WOKING de propiedad de la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS, identificada con C.C. No 27.293.135, se establece que el establecimiento en el año 2021 no contaba con requisitos como los establecidos en los artículos 11 (numerales 1 al 4), 12, 13, 36 y 26 de la Resolución 2674 de 2013, así como el artículo 10 del Decreto 1575 de 2007, situación que deja en evidencia una clara violación a la normatividad sanitaria vigente por parte de la investigada.

Tipicidad de la conducta

Respecto a las condiciones no cumplidas por parte de la investigada relacionada en el acta de inspección, vigilancia y control de fecha 11 de agosto de 2021, se establece que estas infringen las siguientes disposiciones:



ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO

CODIGO: F-PIVCCSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

Resolución 2674 de 2013

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad o impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

Parágrafo 1°. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.



www.idsn.gov.co

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño
Conmutador: 318 2494557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244438





**ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL
PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO**

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

Parágrafo 2º. La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

Decreto 1575 de 2007

Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos:

1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.
2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera ayudar a evitar problemas de salud pública.
3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente.

Parágrafo. Las autoridades sanitarias departamentales, distritales y municipales las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano y las autoridades ambientales, se encargarán dentro de sus campañas de educación sanitaria y ambiental, de divulgar ampliamente entre la población las obligaciones que tienen como usuario, así como las orientaciones para preservar la calidad del agua para consumo humano y hacer buen uso de ella al interior de la vivienda.

De acuerdo a las normas descritas y a las características que presentaba el restaurante objeto de la inspección sanitaria, se puede concluir que respecto a éstos, dadas sus condiciones se configuran presuntamente la infracción a la normatividad sanitaria contenida en los artículos 11 (numerales 1 al 4), 12, 13, 36



ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO

CODIGO: F-PIVCCSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

y 26 de la Resolución 2674 de 2013, así como el artículo 10 del Decreto 1575 de 2007.

Antijuricidad de la conducta cometida por el establecimiento

De acuerdo a las normas expuestas y en evidencia los hallazgos presentados de acuerdo a lo verificado en la diligencia de inspección, vigilancia y control realizada en el establecimiento queda en evidencia que se presentó incumplimiento respecto a las condiciones requeridas para el buen funcionamiento del establecimiento en lo que respecta a las condiciones adecuadas para preparación de alimentos, para lo cual se encuentran las siguientes pruebas:

- El acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos No 11194 del 11 de agosto de 2021, establecimiento de propiedad de la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS.
- Acta de aplicación de medida sanitaria 01 del 11 de agosto del 2021
- Copia del auto comisorio 404 de 02/08/2021.
- Copia del auto comisorio 398 de 02/08/2021.

Por lo anterior teniendo en cuenta que para el momento en que se efectúa la medida sanitaria de seguridad al establecimiento WOKING de propiedad de la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS, identificada con C.C. No 27.293.135 del municipio de la Unión (N), diligencia de la cual se dejó constancia en el acta No. 01 del 11 agosto de 2021, de acuerdo con la revisión efectuada por parte del funcionario del IDSN, quien llevo a cabo la actividad en ejercicio de sus funciones de inspección, vigilancia y control, se encontró con que el establecimiento no cumple con requisitos para efectuar la actividad en lo que respecta a las condiciones adecuadas para preparación de alimentos.

Es importante manifestar que para la preparación de alimentos de acuerdo a la normatividad que se señala en el presente acto claramente establece las disposiciones sanitarias que regulan su funcionamiento y que deben cumplir cualquier establecimiento que manipule este tipo de producto comestible para el consumo humano.

De igual manera es responsabilidad de la interesada propietaria del establecimiento dar cumplimiento a los requisitos sanitarios de conformidad a la norma, para la apertura del establecimiento.

Es de indicar que se otorgó traslado de la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS, identificada con C.C. No 27.293.135, sin que la investigada haya ejercido sus derechos fundamentales de defensa y contradicción.

Siendo preciso señalar que durante el transcurso del proceso sancionatorio, se garantizó los principios de presunción de inocencia, debido proceso, sin que el



www.idsn.gov.co

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño
Conmutador: 318 2404557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436





**ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL
PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO**

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

investigado haya presentado argumentos de oposición y sin aportar pruebas tendientes a desvirtuar los cargos imputados, por lo que los efectos de la falta de ejercicio del derecho de defensa y contradicción, de conformidad a lo previsto en el artículo: 97 de la Ley: 1564 de 2012, mismo que prescribe que la falta de contestación de la demanda hace presumir por ciertos los hechos susceptibles de confesión, por lo que la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS, identificada con C.C. No 27.293.135, al haber contado con las oportunidades procesales para controvertir los cargos imputados se abstuvo de hacerlo, deviniendo la prosperidad plena de los cargos imputados.

De conformidad con las consideraciones previamente referidas se concluye que el investigado al omitir aportar pruebas documentales y no presentar escrito de descargos dentro del término de ley, así como al no aportar pruebas tendientes a demostrar los cargos imputados se concluye que los mismos prosperan en su integridad por lo que se desvirtúa conforme a derecho el principio de presunción de inocencia que le asiste al investigado, incurriendo en la infracción de manera imprudencial en la normatividad sanitaria, por lo que al encontrar el incumplimiento a la norma sanitaria se constituyó riesgo al no contar con los requisitos establecidos por la normatividad.

De acuerdo al hallazgo presentado, se evidencia la existencia de riesgos presentados por la conducta del establecimiento al ejercer su actividad en el año 2021 sin contar con requisitos sanitarios para la preparación de alimentos, determinándose en este sentido que se presentó un peligro respecto a la realización de comercialización de alimentos, sin la debida verificación de las condiciones técnicas del establecimiento, siendo procedente indicar que para que se incurra en la conducta siendo el bien jurídico tutelado la salud pública, no es necesario que se haya generado "daño" como tal en los clientes de destino de los productos comestibles, por cuanto el bien protegido no se vincula a una situación de peligro concreto para la salud de las personas, sino que sanciona una conducta que implica la creación de peligro o **riesgo** para la vida o la integridad de una colectividad indeterminada de persona y un peligro indeterminado en cuanto a su resultado lesivo, lo que permite a esta Subdirección determinar la existencia de la infracción a la norma sanitaria y su conducta omisiva generó riesgo para la salud pública.

Es de tener en cuenta que mediante acta No. 001 del 11/08/2021 aplicación de medida sanitaria se deja constancia que se procede a la toma de la medida de seguridad consistente en clausura temporal total, por incumplimiento a la norma sanitaria.



ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

Culpabilidad

En este sentido, se encuentra que la conducta de la investigada fue negligente y omisiva para al cumplimiento de la normatividad sanitaria respecto a la obtención de los requisitos sanitario que exige la norma, pues se evidencia de acuerdo al acta No. 001 del 11/08/2021 aplicación de medida sanitaria, no cumplía con los requisitos sanitarios para los trabajos y servicios en el área de preparación de alimentos.

De acuerdo a lo anterior, se establece que la conducta de la investigada se valora en razón a su negligencia en la realización del procedimiento para el cumplimiento de los requisitos sanitarios para preparación de alimentos "antes" de dar inicio a la preparación y comercialización de alimentos y su falta de previsión al no visualizar los riesgos generados con la ocurrencia de su omisión, condiciones que permiten determinar su responsabilidad y el desconocimiento para la fecha de los hechos de las normas que rigen su actividad, la cual debe indicarse no constituye un eximente de su responsabilidad, determinándose en este sentido que se ha presentado su incumplimiento a la norma sanitaria incurriendo en desconocimiento a lo dispuesto en los artículos 11 (numerales 1 al 4), 12, 13, 36 y 26 de la Resolución 2674 de 2013, así como el artículo 10 del Decreto 1575 de 2007.

**Aplicabilidad de Sanciones*

De acuerdo a la valoración de los criterios para la determinación de la ocurrencia de la conducta se observa que ésta es objeto de reproche debido a su naturaleza, por la negligencia en el cumplimiento de los requerimientos sanitarios exigidos, debido al peligro y riesgo generado en razón a la ocurrencia de la conducta, el cual se materializa con la omisión del cumplimiento de las directrices técnicas respecto al mantenimiento de las condiciones definidas en el acta 11194 de 11 de agosto de 2021, para la preparación de alimentos hechos evidenciados al momento de la visita de IVC y el riesgo generado con su conducta debido al desconocimiento de las normas sanitarias para el ejercicio de su actividad, actuando sin diligencia frente a las operaciones que realizó y por el contrario fue la autoridad sanitaria la que efectuó el hallazgo, razón por la cual se establece como sanción a imponer multa de conformidad con lo dispuesto en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 modificada por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que al tenor dispone:

"La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

...b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;"



SC-CER98915



@idsnestacontigo

www.idsn.gov.co

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño
Conmutador: 318 2404557 - 316 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436





ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

Ahora bien, para su graduación se atiende a los criterios establecidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, los cuales le aplican al presente asunto, de la siguiente manera:

- Peligro y riesgo generado al interés jurídico de la salud pública, posición que se sustenta tal como se indica en la parte considerativa del presente acto, con los hechos descritos en el acta No. 11194 de 11 de agosto de 2021, en el que se establece los riesgos presentados en el establecimiento debido a las condiciones que fueron encontrados.

- Que con el actuar omisivo de la investigada se evidencia el desacato a las instrucciones impartidas legalmente respecto al cumplimiento de las condiciones requeridas para el ejercicio de la actividad.

- Tal y como se expone en la parte considerativa de esta resolución, se encuentra y queda en evidencia la negligencia en el cumplimiento de los deberes referentes al control y manejo dispuestos en las normas sanitarias, para la preparación de alimentos.

Estableciendo en principio como sanción administrativa la suma de 1 SALARIOS MINIMOS MENSUALES LEGALES VIGENTES, al momento de la ocurrencia de los hechos.

Por su parte como atenuantes para su graduación se establecen los siguientes:

-Que, de acuerdo a la revisión efectuada en el registro de infractores de la Subdirección de Salud Pública, se encuentra que la señora MIRYAM VALDES RIVAS, identificada con cédula No 27.293.135 no ha sido objeto de sanción administrativa en los últimos 5 años por hechos de la misma naturaleza a los que son objeto de la presente investigación.

- Que no se encuentra probado beneficio económico obtenido por la infractora con la conducta sancionada.

- Que no se ha presentado resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora.

- Que no se han utilizado medios fraudulentos o personas para ocultar la infracción o sus efectos.

- Que según información del auxiliar en área de salud del municipio de la Unión (N), indica que por problemas de salud venden el restaurante al señor Mario Vela y se desconoce el domicilio de la investigada.

Factores que permiten determinar a esta Subdirección, la procedencia de la rebaja de la sanción de multa establecida, a una AMONESTACION.

En mérito de lo expuesto, el Subdirector de Salud Pública del Instituto Departamental de Salud de Nariño,



ACTO ADMINISTRATIVO POR EL CUAL SE RESUELVE DE FONDO EL PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO

CODIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSION: 02

FECHA: 16/09/2021

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - Imponer sanción de carácter administrativo consistente en AMONESTACION a la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS, identificada con cédula No 27.293.135, propietaria del establecimiento WOKING, ubicada en la calle 19 N° 1-09 Edificio Unión Plaza del municipio de La Unión (N), considerándose que se ha incurrido en las prohibiciones dispuestas en las prohibiciones sanitarias dispuestas en los artículos 11 (numerales 1 al 4), 12, 13, 36 y 26 de la Resolución 2674 de 2013, así como el artículo 10 del Decreto 1575 de 2007, de conformidad con las consideraciones expuestas en la parte motiva.

ARTICULO SEGUNDO. - Notificar la presente providencia a la sancionada vía correo electrónico, dando cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 10 de la Ley 2080 de 2021 por el cual se modificó la Ley 1437 de 2011 o personalmente, de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley 1437 de 2011. En el evento de no ser posible la notificación vía correo electrónico o personal dar aplicación en subsidio a la notificación por aviso dispuesta en el artículo 69 ibidem.

ARTICULO TERCERO. - Se informa a la interesada que contra la presente decisión proceden los recursos de reposición ante la Subdirección de Salud Pública y el de apelación ante la directora del IDSN, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con lo establecido en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO CUARTO. - Una vez ejecutoriada la presente decisión se procederá a remitir el proceso a la oficina de archivo IDSN, previo a las anotaciones a que allá lugar para su correspondiente custodia.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE


OSCAR FERNANDO CERON ORTEGA
Subdirector de Salud Pública IDSN


Revisó CRISTINA JARAMILLO ARENAS
Profesional Universitaria Subdirección de Salud Pública



SC-CER39915



@idsnestacontigo

www.idsn.gov.co

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño
Conmutador: 318 2404557 - 318 4822435 - (602) 723 5428 - (602) 7244436

