

	AUTO DE FORMULACION DE CARGOS	
	CODIGO: F-PIVCSSP11-01	VERSION: 02
		FECHA: 16/09/2021

(97)

(21 de Marzo del 2024)

PROCESO: PSA A 19- 2024

Por medio del cual se formulan cargos

EL SUBDIRECTOR DE SALUD PUBLICA DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, en uso facultades constitucionales y legales, especialmente las conferidas en la ley 9 de 1979, ley 715 del 2001, ley 1437 del 2011, resolución 2674 del 2013 y la resolución interna del IDSN No. 2997 del 31 de diciembre del 2009; y:

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.



SC-CER98915



CO-SC-CER98915



AUTO DE FORMULACION DE CARGOS

CODIGO: F-PIVCSSP11-01

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.

2. Que en atención a los hechos descritos y en evidencia la existencia de una presunta infracción administrativa, con el fin de proceder a realizar la respectiva investigación de la ocurrencia de los hechos, este Despacho considera procedente abrir investigación administrativa en contra de la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS, identificada con C.C. No 27.293.135, propietaria de la WOKING y para el efecto otorgar al expediente el número PSA A 19 - 2024.

3. Que de acuerdo a las condiciones en que se encontraba la WOKING del municipio de La Unión (N), el día de la visita, se puede constituir en una presunta infracción a lo señalado en la norma así:

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 al 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

	AUTO DE FORMULACION DE CARGOS	
	CODIGO: F-PIVCSSP11-01	VERSION: 02

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 e 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.

Parágrafo 2°. 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.



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

	AUTO DE FORMULACION DE CARGOS	
	CODIGO: F-PIVCSSP11-01	VERSION: 02
		FECHA: 16/09/2021

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

Ahora bien, respecto a la intencionalidad de la investigada, debe manifestarse que de acuerdo a su actuar, se evidencia la presunta existencia de imprudencia al no actuar con la debida precaución para cumplir con lo dispuesto en las normas sanitarias, observándose la falta de voluntad para generar un resultado en concreto y la ausencia de diligencia para evitarlo, a pesar del conocimiento e información que se tiene para el ejercicio de su actividad.

6. Que el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 establece:

	AUTO DE FORMULACION DE CARGOS	
	CODIGO: F-PIVCSSP11-01	VERSION: 02
		FECHA: 16/09/2021

“... Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalara con precisión y claridad los hechos que la originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes...”

En atención al precepto normativo transcrito, se procede a dar inicio al presente proceso administrativo, generado de oficio por la remisión por parte del técnico del área de la salud de la oficina de saluda ambiental del IDSN, mediante acta de inspección sanitaria a No. 11193 del 11 de agosto de 2021 y por tanto a formular cargos a la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS identificada con cédula No 27.293.135 propietaria del establecimiento WOKING del Municipio de La Unión (N), por unas presuntas infracciones a la normatividad sanitaria.

7. En el evento de demostrarse la ocurrencia de la presunta infracción a la norma sanitaria que se endilga al investigada, las sanciones que podrían llegar a imponerse de conformidad con lo establecido en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 modificado por el Decreto Ley 2106 de 2019 artículo 98, serían las siguientes:

- a) Amonestación;
- b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes
- c) Decomiso de productos
- d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia respectiva;
- e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Abrir investigación administrativa en contra de la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS, identificada con cédula No 27.293.135, propietaria del establecimiento WOKING del municipio de La Unión (N) y para el efecto otorgar al expediente el radicado No. PSA A 19- 2024.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Formular cargos a la señora MIRYAM VALDÉS RIVAS, identificada con cédula No 27.293.135, por incurrir presuntamente en las prohibiciones sanitarias contenidas 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.

	AUTO DE FORMULACION DE CARGOS	
	CODIGO: F-PIVCSSP11-01	VERSION: 02
		FECHA: 16/09/2021

ARTICULO TERCERO.- Notificar el contenido de la presente providencia de forma personal al representante legal del establecimiento investigada, de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley 1437 de 2011 o vía correo electrónico para lo cual debe remitir la correspondiente autorización al correo electrónico procesossancionatoriosssp@idsn.gov.co, dando cumplimiento a lo dispuesto en artículo 10 de la Ley 2080 de 2021, En el evento de no ser posible la notificación personal dar aplicación en subsidio a la notificación por aviso dispuesta en el artículo 69 ibídem.

ARTICULO CUARTO.- Advertir al investigada que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación de la presente providencia, directamente o a través de apoderado debidamente constituido, podrá presentar sus descargos en forma escrita, aportar y solicitar la práctica de las pruebas que pretenda hacer valer. En consecuencia, se pondrá el expediente a disposición de la investigada, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTICULO QUINTO.- Contra la presente decisión no procede recurso alguno de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE



OSCAR FERNANDO CERON ORTEGA
Subdirector de Salud Pública



Proyectó: **OSCAR IVÁN BRAVO G.**
Contratista Subdirección de Salud Pública



Revisó: **CRISTINA JARAMILLO ARENAS**
Profesional Universitaria Subdirección de Salud Pública