



NOTIFICACION POR AVISO.

CÓDIGO:

VERSIÓN:

FECHA:

Página 1 de 3

NOTIFICACION POR AVISO.

12 de noviembre del 2021.

Investigado: EDELMIRA CHACUA.

Proceso: PSA A 112 – 2019.

De conformidad con lo establecido en el artículo 69 de la ley 1437 del 2011, la Subdirección de Salud Pública se permite realizar notificación por **AVISO** del contenido en la Resolución No. **042** del 17/03/2020 emanado de la Subdirección de Salud Pública del IDSN mediante el cual se profiere una decisión de primera instancia dentro del Proceso Sancionatorio Administrativo PSA **A 112 – 2019** seguido en contra de la señora **EDELMIRA CHACUA**.

Que contra esta decisión proceden los recursos de Reposición que debe ser formulado ante este mismo despacho y Apelación ante la Dirección del IDSN, los cuales deberán ser presentados dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la publicación de este AVISO, de conformidad con lo establecido en el artículo 74 y 76 de la ley 1437 del 2011.

Se fija la presente notificación por AVISO por el término de cinco (5) días, en la página web del INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO y en la cartelera de la Subdirección de Salud Pública.

Se advierte a la interesada que la presente notificación, se entenderá surtida al finalizar el día siguiente al retiro del presente AVISO y su documento anexo; la presente notificación se realiza de conformidad con lo establecido en el parágrafo 2 del artículo 69 de la ley 1437 del 2011.

Fijación:

Día 12 de noviembre del 2021 Hora 08:00 AM

Firma.

Nombre. LUIS MELO.
P.U. SSP IDSN.

Desfijación:

Día 12 de noviembre del 2021 Hora 18:00 PM

Firma.

Nombre. LUIS MELO.
P.U. SSP IDSN.

(000042) 17 MAR 2019
San Juan de Pasto,

Por medio de la cual se profiere una decisión en Primera Instancia.

PAS A 112 – 2019.

LA SUBDIRECTORA DE SALUD PÚBLICA DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, en uso facultades constitucionales y legales, especialmente lo dispuesto en el Artículo 78 de la Constitución Nacional, Ley 9ª de 1979, Ley 715 de 2001, ley 1437 del 2011, Resolución 2674 del 2013, Resolución Interna 2491 de 2009, y las demás normas concordantes:

I CONSIDERACIONES:

- Se tiene que por visita de Inspección Vigilancia y Control realizada al Restaurante de la señora EDELMIRA CHACUA ubicado en la Avenida Panamericana Sector las Cruces del Municipio de Ipiales (N) el pasado 23 de Marzo del 2018, se pudo verificar el incumpliendo a varios estándares referentes al componente físico y locativo del local donde funciona ese establecimiento y establecidos por la resolución 2674 del 2013.
- Que los hallazgos realizados que pueden constituir una infracción a la resolución 2674 / 2013 son: (Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para plaza de Mercados o central de abasto No. 16951 23/03/2018)



I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)		X		Cerca del establecimiento hay aguas estancadas, en el área de horneado, la construcción no impide el ingreso de plagas y animales domésticos, las diferentes áreas del establecimiento no permiten el flujo adecuado de materia prima producto y personal.
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, numerales 1, 2 y 3.)		X		Piso de área de almacenamiento en tierra, paredes del área de horneado sucios, drenajes tapados (área del patio).
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)		X		Los techos del área de horneado y almacenamiento no facilitan limpieza y desinfección, presencia de telarañas favorecen acumulación de polvo.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, humeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)		X		Sin casilleros para el personal manipulador, unidades sanitarias sin dotación completa, sin lavamanos de accionamiento manual, sin aviso alusivo de lavado de manos.



CALIFICACION DEL BLOQUE				5
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)		X	Algunas superficies son en madera, no facilitan la limpieza y desinfección. No cuenta con termómetros para la medición de temperaturas.
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Res. 2674/2013, Art 8; Art 9, Num.2, 3, 4, 5, 7 y 10; Alt 34. Art 35. Num. 8 y 10. Res. 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)		X	Estribas en maderas, no facilitan la limpieza y desinfección.
CALIFICACION DEL BLOQUE				
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Art. 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X		
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X		
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		X	Manipuladora con esmalte, joyas indumentaria no adecuada. Personal en área de alimentos sin indumentaria, no cuenta con jabón desinfectante para lavado de manos.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)		X	Sin plan de capacitación.
CALIFICACION DEL BLOQUE				12.5
4	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
4.1	Control de materias primas e insumos. (Dec. 561 de 1984, Art. 89. Res. 2674/2013, Art.16, Num. 1, 3, 4 y 5; Art. 35, Num. 1, 2 y 3. Res. 5109 de 2005. Res. 1506 de 2011. Res. 683, 4142y4143de 2012; 834 y 835 de 2013.)		X	No se lleva control de materias primas, para garantizar calidad e inocuidad.
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Art. 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)		X	Algunos alimentos como menudencias no se refrigeran.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 883/2012, 2674/201, Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)		X	El área de almacenamiento no asegura protección de contaminación y alteración, el maíz se encuentra en piso de tierra y pegado a la pared, sobre estriba en madera. (C)
CALIFICACION DEL BLOQUE				12.5
5	SANEAMIENTO			
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Res. 2674/ 2013, Art. 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Art. 26, Numeral. 4. Art. 32, Numeral 8. Res. 2115 di 2007, Art. 9.)		X	El agua se toma de pozo a pesar que se desinfecta no se tiene registros de cloro, no se determina limpieza y desinfección del tanque.

5.2	Residuos líquidos. Res. 2674/2.013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)		X	Algunos desagües (patio) están tapados generando acumulación de aguas.
5.3	Residuos sólidos. (Res. 2674 /2013. Art.6, Num. 5.1, 5.2 y 5.3. Art. 33, Num. 5, 6 y 7. Art. 18, Num. 11.)		X	Recipientes no adecuados.
5.4	Control integral de plagas. (Res.2674/2013. Art.26, Num. 3.)	X		
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Res. 2674/2013 Art. 6 Numeral 6. Art. 26 Num. 1)		X	Realiza limpieza y desinfección sin embargo no es adecuada, no tiene cloro diluciones.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Dec.1575de 2007, Art. 10. Res. 2674/2013 Art. 26.)			No cuenta con plan de saneamiento.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
56%	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	X DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADA	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI x	NO	Cuál: Decomiso de productos suspensión total de trabajos y servicios.
------	----	---

- Con base en el hallazgo realizado, esta Subdirección mediante auto No. 0402 del 13 de Septiembre del 2019, ordeno la apertura de un Proceso Sancionatorio Administrativo y la elevación de cargos respectivo en contra de la señora EDELMIRA CHACUA, por unas presuntas infracciones a la resolución 2674 del 2013, tal como quedó establecido en el pliego de cargos.
- Que el auto de Apertura y el pliego de cargos en el contenida fue notificado PERSONALMENTE a la señora Edelmira Chacua el 24 de Septiembre del 2019.
- Que la señora María Edelmira Chacua mediante escrito presentado en el IDSN el pasado 15 de Octubre del 2019, presento su escrito de descargos.
- Que mediante auto No. 473 del 22 de Noviembre del 2019, este despacho decreto la apertura a periodo probatorio dentro de la presente instrucción administrativa.
- Mediante auto No. 061 del 4 de Febrero del 2020, esta subdirección corrió traslado a los sujetos procesales para la presentación de sus alegaciones finales.



RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA.

CÓDIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSIÓN: 01

FECHA: 25-10-12

Página 4 de 11

Con base en los antecedentes relacionados anteriormente, este despacho procede a tomar la decisión de fondo que en Derecho corresponda.

II. NORMAS APLICABLES

Ley 9ª de 1979

ARTICULO 244. Para instalación y funcionamiento de establecimientos industriales o comerciales, relacionados con alimentos o bebidas, se requerirá licencia sanitaria expedida conforme a lo establecido en esta Ley.

ARTICULO 246. Solamente los establecimientos que tengan licencia sanitaria podrán elaborar, producir, transformar, fraccionar, manipular, almacenar, expender, importar o exportar alimentos o bebidas.

ARTICULO 247. Para realizar en un mismo establecimiento actividades de producción, elaboración, transformación, fraccionamiento, conservación, almacenamiento, expendio, consumo de alimentos o bebidas y de otros productos diferentes a éstos, se requiere autorización previa del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada al efecto.

Resolución No. 2674 del 2001.

EDIFICACION E INSTALACIONES.

- **Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)
- **Condiciones de pisos y paredes.** Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, numerales 1, 2 y 3
- **Techos, iluminación y ventilación.** Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4
- **Instalaciones sanitarias.** Resolución 2674/2013, Artículo 6, numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11

EQUIPOS Y UTENSILIOS.

- **Condiciones de equipos y utensilios.** Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34
- **Superficies de contacto con el alimento.** Res. 2674/2013, Art 8; Art 9, Num.2, 3, 4, 5, 7 y 10; Art 34. Art 35. Núm. 8 y 10. Res. 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- **Estado de salud.** Resolución 2674/2013, Art. 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12
- **Reconocimiento médico.** Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4
- **Prácticas higiénicas.** Resolución 2674/2013, Art 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Art 36. Art 35, Núm. 5 y 7.
- **Educación y capacitación.** Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- **Control de materias primas e insumos.** Dec. 661 de 1984, Art. 89. Res. 2674/2013, Art. 16, Num. 1, 3, 4 y 5, Art. 35, Num. 1, 2 y 3. Res. 6109 de 2006. Res. 1506 de 2011. Res. 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.
- **Prevención de la contaminación cruzada.** Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4
- **Manejo de temperaturas.** Ley 9 de 1979, Art. 293, 426. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5
- **Condiciones de almacenamiento.** Resoluciones 683/2012, 2674/201, Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.

SANEAMIENTO.

- **Suministro y calidad de agua potable.** Res. 2674/2013, Art. 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Art. 26, Numeral 4. Art. 32, Numeral 8. Res. 2115 de 2007, Art. 9.
- **Residuos líquidos.** Res. 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10
- **Residuos sólidos.** Res. 2674/2013. Art. 6, Núm. 5.1, 5.2 y 5.3. Art. 33, Núm. 5, 6 y 7. Art. 18, Núm. 11
- **Control integral de plagas.** Res. 2674/2013. Art. 26, Núm. 3.
- **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** Res. 2674/2013 Art. 6 Numeral 6. Art. 26 Núm. 1.
- **Soportes documentales de saneamiento.** Dec. 1575 de 2007, Art. 10. Res. 2674/2013 Art. 26

III. DE LA INTERVENCION DE LA INVESTIGADA.

La indagada señora MARIA EDELMIRA CHACUA presento su escrito de descargos en ellos se nos dice: Que el día que realizo la visita de IVC al establecimiento de su propiedad, se estaban adelantado trabajos de adecuación y remodelación del establecimiento, que el día de la citada visita se presentó una lluvia fuerte por lo que se evidenciaba aguas estancadas en el establecimiento; que desde el momento de la visita se aceleraron los trabajos de adecuación y se ha dado cumplimiento y mejora a cada uno de los hallazgos que se efectuaron en el establecimiento y que la medida sanitaria de seguridad fue levantada y se dio concepto favorable, se hace relación de cada uno de los ítems que presentaban incumplimiento y de las mejoras presentado en cada uno de ellos así:

- i) Las Aguas estancadas se hizo la adecuación del área con una construcción nueva en material resistente y que impide de plagas y animales domésticos, se instalaron angeos para evitar el anillamiento de plagas, se hizo la separación de las diferentes áreas como son la recepción, área de ornado, comedores y

RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA.

CÓDIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSIÓN: 01

FECHA: 25-10-12

Página 6 de 11

- área de preparación; se canalizo todos los drenajes los cuales se encuentran protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.
- ii) el hallazgo relacionado con el ítem 1.2 que señala área de almacenamiento en tierra, área de ornado sucia, drenajes del patio tapados, frente a este hallazgo se cambió el área de almacenamiento y los pisos son sin grietas y cuenta con la pendiente necesaria; sobre las paredes se dice que se adecuaron y son de color claro impermeables lavables y de fácil eliminación de residuos.
- iii) Con relación al ítem 1.3 que versa sobre el área de ornado y almacenamiento, se hizo el cambio de techos que es un material impermeable y liso que no permite la acumulación polvo ni de hongos para evitar la contaminación de los alimentos.
- iv) Respecto al incumplimiento del ítem 1.4 que tiene que ver con el recurso humano, se señala que se doto de vestidores y casilleros nuevos suficientes para el personal discriminado para cada género, se colocaron lavadero de manos con jabón antibacterial e implementos desechables para el personal manipulador.
- v) Ítem 1.4: se cambiaron todas las superficies de madera por plásticas para la manipulación de los productos y se forraron con material inoxidable, se instalaron dos termómetros de punzón, se hace la medición de la temperatura durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos.
- vi) Ítem 2.2: el establecimiento con estribas plásticas en área de almacenamiento y preparación.
- vii) Hallazgo ítem 3.3: Se practica a todo el personal para el buenas practicas higiénicas (BPM), se entregó la dotación y vestimenta al personal manipulador, el personal manipulador no ingresa ni sale con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral, se doto de jabón líquido y toallas desechables de acuerdo al manual de limpieza y desinfección del establecimiento.
- viii) Ítem 3.4: Se diseña programa de capacitación para el establecimiento, teniendo en cuenta que debe ser continuo y permanente cuya duración es de 10 horas y contempla BPM Y BPH – Higiene personal – Higiene en las Instalaciones – control de plagas – prevención de contaminación cruzada – control de proveedores – control de temperatura – almacenamiento y transporte de alimentos, se anexa copia del listado de capacitaciones y certificaciones de actualización.
- ix) Ítem 4.1: Se adopta proceso de recepción de materias primas y dentro de él, la inspección de las características organolépticas del producto, control de temperaturas para garantizar la calidad e inocuidad de los mismos.

	RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA.		
	CÓDIGO: F-PIVCSSP11-07	VERSIÓN: 01	FECHA: 25-10-12

Página 7 de 11

- x) Ítem 4.3: Se adquirió un congelador para garantizar la calidad e inocuidad del producto como menudencias entre otros.
- xi) Ítem 4.4: se cambió el área de almacenamiento, adecuando pisos paredes y la dotación de estibas plásticas y recipientes en material sanitario que impidan la contaminación del producto, se capacita al personal para evitar la contaminación cruzada.
- xii) Ítem 5.1: Se diseña y ejecuta el programa de control de calidad de agua en el establecimiento, se lleva control diario de la calidad, este control hace parte de plan de saneamiento.
- xiii) Ítem 5.2: se canalizo la red de aguas servidas y el patio se adecuo como área de recepción.
- xiv) Ítem 5.3: se adquirió recipientes para cada área del establecimiento que cumplan con las características generales en cuanto a la capacidad y manejo de residuos, se implementó el programa de manejo de residuos sólidos.
- xv) Ítem 5.5: se adoptó el programa de limpieza y desinfección, se capacita al personal en la manera como llevar a cabo esta actividad y el diligenciamiento del registro diario, se coloca avisos en los puntos de limpieza del establecimiento.
- xvi) Ítem 5.6: se implementa el plan de saneamiento documentando todo el programa y se realizan las diferentes actividades del mismo como son: programa de limpieza y desinfección – programa de desechos sólidos – programa de control de plagas – programa de capacitación.



Se señala que de acuerdo a las últimas visitas sanitarias que se han realizado al establecimiento se ha obtenido concepto sanitario favorable, se elaboró e implemento el plan de saneamiento el cual se ha documentado con los debidos soportes, se anexa una serie de registros fotográficos – copia de asistencia a cursos de capacitaciones y facturas de compra de alimentos y otros.

Finalmente se debe anotar que la investigada no presento alegatos conclusorios, y de ahí que no se haga mención a ellos.

VI. PRUEBAS.

- Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos No. 16951 del 23/03/2018.



RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA.

CÓDIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSIÓN: 01

FECHA: 25-10-12

Página 8 de 11

- Visita de seguimiento y aplicación del acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos del 17/01/2020, realizada al restaurante de la investigada.

Documentos aportados por la investigada en su escrito de descargos como son registros fotográficos de las diferentes obras y mejoras que se adelantaron al interior del establecimiento, copia de asistencia a cursos de capacitaciones y facturas de compra de alimentos y otros de la indagada como del personal que labora en el restaurante.

VII. CONSIDERACIONES DE LA SUBDIRECCION

Realizado el recuento de la actuación procesal que se ha surtido en la presente instrucción y expuestos la síntesis de los aspectos facticos relevantes para esta actuación, debe entrar esta subdirección a tomar la decisión de fondo que en Derecho corresponda, con base al material probatorio recaudado y allegado al expediente; para ello, sea lo primero señalar que no se observa anomalía o irregularidad que afecte las garantías fundamentales y procesales del establecimiento indagado gozando la presente investigación de la sanidad procesal exigida en este tipo de actuaciones administrativas.

Que la Resolución 2674 del 2013; es el instrumento jurídico que reglamenta diferentes aspectos de la ley 9 de 1979; relacionados con los aspectos físicos y locativos de los establecimientos dedicados a la elaboración, transformación, venta, almacenamiento de alimentos; normatividad orientada a garantizar las condiciones mínimas y básicas de orden sanitario en higiene y salubridad de toda clase de establecimiento dedicado al manejo y manipulación de alimentos, con el fin de evitar cualquier tipo de afectación a la salud de la comunidad.

Que en el pliego de cargos se señaló cada una de las falencias de orden locativo que presenta el restaurante de la señora Edelmira Chacua, como también se puntualizó cada una de las presuntas infracciones normativas de orden sanitario para cada hallazgo; tal como quedó expuesto en los acápites de antecedentes y disposiciones normativas vulneradas; Así mismo, la indagada en su escrito de descargos nos da a conocer la mejora para cada incumplimiento sanitario, allegando una serie de soportes de orden documental tendientes a demostrar el cumplimiento que se ha dado a esos mandatos sanitarios.



RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA.

CÓDIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSIÓN: 01

FECHA: 25-10-12

Página 9 de 11

Con el fin de verificar IN SITU las condiciones de orden sanitario, locativo y de mejoras al establecimiento donde funciona el restaurante, este despacho ordeno realizar una visita de seguimiento al mencionado establecimiento, misma que se efectuó el 17 de enero de los cursantes cuyo informe se señala que se presenta un cumplimiento del 100% de las exigencias técnicas, locativas y sanitarias del establecimiento donde opera el restaurante de la indagada; de ahí que el despacho pueda concluir que en efecto se ha dado cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 y demás normas concordantes y complementarias.

Ahora bien, verificado que el establecimiento de propiedad de la indagada, da pleno cumplimiento a las disposiciones de orden sanitario que regulan el funcionamiento de esta clase de negocios, corresponde determinar si es procedente la imposición de alguna clase de sanción sobre los hechos que motivaron esta indagación administrativa; y se responde este mismo despacho que sí, ya que si bien en los momentos actuales hay pleno cumplimiento a las disposiciones sanitarias, este cumplimiento no obsta para que se pueda pasar por alto los incumplimientos que se presentaron en el pasado, y que ello constituya una causal de exoneración de las falencias sanitarias que se presentaron, y es por todo ello que se estima conveniente por parte del despacho realizar la reconversión administrativa pertinente y a la que hay lugar, como llamado de atención para que se siga acatando en debida forma los reglamentos administrativos que tienen por finalidad salvaguardar y proteger la Salud y Salubridad Sanitaria de la comunidad.



DE LA SANCION.

Que de conformidad con lo señalado en el artículo 577 de la ley 9 de 1979 se tiene que las sanciones a imponer son las establecidas en la citada norma que nos dice: Artículo 577º.- *Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:*

- a. *Amonestación;*
- b. *Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;*
- c. *Decomiso de productos;*
- d. *Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y*
- e. *Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.*



RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA.

CÓDIGO: F-PIVCSSP11-07

VERSIÓN: 01

FECHA: 25-10-12

Página 10 de 11

Que como señalara por parte de este despacho los hechos objeto de indagación se atribuyen a título de Culpa, en atención a la OMISION que se presentara por parte de la investigada en dar pleno cumplimiento a las disposiciones y reglamentos sanitarios exigido para el desarrollo de esta clase de actividades; si bien en los incumplimientos que dieron origen a la actuación administrativa han desaparecido; la subdirección debe adoptar una medida administrativa correctiva tendiente a servir de enseñanza para evitar que esas irregularidades se vuelvan a presentar y de esa manera salvaguardar y proteger la salud y el bienestar de la comunidad del municipio de Ipiales, de ahí que a Juicio de este despacho la sanción a imponer sea la establecida en el literal b del artículo 577 de la ley 9 de 1979, es decir de MULTA equivalente a Treinta (30) Salario Mínimo Diarios Vigente a la ocurrencia de los hechos que representa la suma de Setecientos Treinta y Siete Mil Setecientos Diecisiete Pesos M/C (\$737.717)

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

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO.- DECLARAR la infracción sanitaria a las normas establecidas en la ley 9 de 1979 artículos 244, 246 y 247; a las normas pertinente de la resolución No. 2674/13 relacionadas en el acápite de normas infringidas por parte de la señora MARIA EDELMIRA CHACUA identificada con C.C. No. 37.003.599 en su calidad de propietaria y representante legal del Restaurante "Asados y Hornados"

ARTÍCULO SEGUNDO.- Consecuentemente con la anterior declaración imponer a la señora MARIA EDELMIRA CHACUA identificada con C.C. No. 37.003.599, la sanción establecida en el artículo 577 literal B de la ley 9 de 1979, es decir de MULTA de 30 SMDLV al momento de la ocurrencia de los hechos equivalentes a la suma Setecientos Treinta y Siete Mil Setecientos Diecisiete Pesos M/C (\$737.717)

ARTÍCULO TERCERO.- Requerir a la señora MARIA EDELMIRA CHACUA identificada con C.C. No. 37.003.599, para que siga dando cumplimiento estricto a las normas sanitarias establecidas en la ley 9 de 1979 y Resolución 2674/ 13 y demás normas concordantes y complementarias.

ARTICULO CUARTO.- Notificar personalmente el contenido de la presente decisión a la señora MARIA EDELMIRA CHACUA identificada con C.C. No. 37.003.599, la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.



RESOLUCIÓN DE PRIMERA INSTANCIA.

CÓDIGO: F-PIVSSP11-07

VERSIÓN: 01

FECHA: 25-10-12

Página 11 de 11

En el caso de no ser posible la notificación personal, dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 69 ibidem.

ARTICULO QUINTO.- Se informa a la señora MARIA EDELMIRA CHACUA identificada con C.C. No. 37.003.599 que contra la presente decisión proceden los recursos de reposición ante esta misma Subdirección y el de apelación ante la Dirección del IDSN. Recursos que deberán ser presentados dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con lo establecido en el artículo 76 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO.- Que la presente Resolución presta MERITO EJECUTIVO y podrá cobrarse por jurisdicción coactiva.

ARTICULO SEPTIMO.- Una vez ejecutoriada la presente decisión se procederá a remitir el proceso a la oficina de Salud Ambiental del IDSN para su correspondiente custodia y archivo.

Dada en San Juan de Pasto,

17 MAR 2013

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

DANIANA MARITZA DE LAS CRUZ,
Subdirectora de Salud Pública IDSN.

Proyecto. LUIS ARMANDO MELO HERNANDEZ. Profesional Universitario SSP IDSN.	Firma.	
	Fecha:	

