**TIPO DE DOCUMENTO**: PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL

**DETINATARIO**: SUPERMERCADO ÉXITO PEREIRA CUBA

**DIRECCIÓN:** Carrera 26 con calle 71 Esquina en Pereira,

 njudiciales@grupo-exito.co,

**ASUNTO**: CARGOS, RADICADO BAJO EL NÚMERO: RC-2020-026-900.

**SALUDO:** Cordial saludo

**CONTENIDO:**

La Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira en uso de las facultades consagradas en la Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional), Ley 100 de 1993, art. 44 de la Ley 715 de 2001, y demás decretos o resoluciones reglamentarios y del ministerio de protección social.

 **IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO**

La presente investigación se inicia contra establecimiento de comercio denominado **SUPERMERCADO ÉXITO PEREIRA CUBA,** identificado con **Nit 890900608-9**, ubicado en la carrera 26 con calle 71 Esquina en Pereira, de propiedad **ALMACENES ÉXITO S.A.** identificado con **Nit 890900608-9,** al correo electrónico njudiciales@grupo-exito.co, quien de acuerdo al artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo contencioso Administrativo, **SI** autoriza para que le notifiquen personalmente a través del correo electrónico anotado las actuaciones administrativas.

## CONSIDERANDO

Que el artículo 78 de la constitución política de Colombia dispone: “Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios”.

Que la ley 100 de 1993 en su artículo 176 numeral 4 establece funciones de la dirección seccional, distrital y municipal del sistema de salud, estableciendo que además de las funciones previstas en las leyes 10 de 1990 y 60 de 1993 tendrán entre otras, la inspección y vigilancia de la aplicación de las normas técnicas, científicas, administrativas y financieras que expida el ministerio de salud, sin prejuicio de las funciones de inspección y vigilancia atribuidas a las demás autoridades competentes.

Que la ley 9 de 1979, establece condiciones sanitarias y de ambiente, necesarias para asegurar el bienestar y la salud humana, normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana y de igual forma otorga las facultades al Estado y más específicamente al ministerio de salud de investigar, controlar y llegado el caso a sancionar a quienes puedan llegar a incumplir estas disposiciones.

Que la resolución 2674 de 2013, tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales ylo jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Que los hallazgos descritos a continuación dan origen al presente proceso.

**HECHOS**

En el marco de la competencia de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social, se realizaron las siguientes visitas de inspección, vigilancia y control, al establecimiento **SUPERMERCADO ÉXITO PEREIRA CUBA**, identificado con el NIT 890900608-9, ubicado en la carrera 26 calle 71 Esquina, de propiedad **ALMACENES ÉXITO S.A.** identificado con **Nit 890900608-9,** administrado por la señora **FRANCIA MILENA GALVIS ORTIZ** con correo electrónico njudiciales@grupo-exito.com , se encontró que:

El 18 de octubre de 2018, en visita realizada por el técnico **JOSE GENTIL CAÑAS LOPEZ,** al **SUPERMERCADO ÉXITO PEREIRA CUBA,** ubicado en la Carrera 26 calle 71 esquina-Cuba Pereira, donde fue atendido por la señora **FRANCIA GALVIS**, identificada con cédula de ciudadanía número **42116746**, en su calidad de Administradora, se levanta el **Formato de Decomiso y Registro de Cadena de Custodia con Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No 979JG de 2018 de DECOMISO DE 43.5 kilos de Costilla de Res y 23.6 kilos de Hueso de cogote** por encontrarse **sin refrigeración y al medio ambiente sin protección,** hallazgo que vulnera el **artículo 36 numeral 4 Decreto 1500 de 2007 y Art 130 numerales 1 y 26 de la Resolución 240 de 2013, y en consecuencia se aplica la Medida Sanitaria de DESTRUCCIÓN según el Acta Numero 980JG de 2018, consistente en la adición de hipoclorito, para ser depositados en la basura del establecimiento**.

**PRUEBAS**

Se vinculan al presente proceso administrativo sancionatorio las siguientes pruebas:

* El acta de aplicación de Medida y Seguridad número **979JG de 2018** de fecha 18 de octubre del 2018, correspondienteal formato de Decomiso y Registro de cadena de Custodia **de 43.5 Kilos de costilla de res y 23.6 kilos de hueso de cola de res**,realizada a **SUPERMERCADO ÉXITO PEREIRA CUBA**, identificado con Nit **890900608-9**, ubicado en la carrera 26 calle 71 Esquina, administrado por la señora **FRANCIA MILENA GALVIS ORTIZ**, acta suscrita por ésta y el Técnico de Planta **JOSE GENTIL CAÑAS LOPEZ.**
* El Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad de **DESTRUCCIÓN** número **980JG de 2018** del 18 de octubre del 2018 **de 43.5 Kilos de costilla de res y 23.6 kilos de hueso de cola de res**, hallados en el establecimiento de Comercio **SUPERMERCADO ÉXITO PEREIRA CUBA**, identificado con **Nit 890900608-9**, ubicado en la carrera 26 calle 71 Esquina, administrado por la señora **FRANCIA MILENA GALVIS ORTIZ**

**CARGOS**

Una vez analizada **el acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad** **con Formato de Decomiso y Registro** número **979JG de 2018 y el** **Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad con Formato Anexo de Destrucción 980JG de 2018 del 18 de octubre del 2018**, que se identificaron como pruebas, podemos inferir que se incumplieron ostensiblemente normas sanitarias vigentes para el momento de los hechos.

.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada a **ALMACENES ÉXITO S.A CUBA**, identificado con el NIT 890900608-9, ubicado en la carrera 26 calle 71 Esquina, administrado por la señora FRANCIA MILENA GALVIS ORTIZ con correo electrónico njudiciales@grupo-exito.com***,*** *se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el despacho considera que se* presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la persona aquí investigada, por los siguientes hallazgos; tal y como quedó consignado en **el acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad** **con Formato de Decomiso y Registro** número **979JG de 2018 y el** **Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad con Formato Anexo de Destrucciòn 980JG de 2018,** ambasdel 18 de octubre del 2018.

**SEGÚN El acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad** **con Formato de Decomiso y Registro** número **979JG de 2018 y El** **Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad con Formato Anexo de Destrucciòn 980JG de 2018**

**CARGO UNO**

Se hallaron 43.5 Kgs de Costilla de Res y 23.6 Kgs de Hueso de Cogote de Res sin refrigeración y al medio ambiente sin protección.

**NORMA VULNERADA: Art 36 Num. 4 del Decreto 1500 de 2007**

**ARTÍCULO 36. ALMACENAMIENTO Y EXPENDIO**. Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá: …

4. Contar con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos.

**CARGO DOS**

Se hallaron 43.5 Kgs de Costilla de Res y 23.6 Kgs de Hueso de Cogote de Res sin refrigeración y al medio ambiente sin protección.

**NORMA VULNERADA: Art. 130 num. 1 y 26 Resolución 240 de 2013.**

**ARTÍCULO 130. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS**. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.

26- La carne, los productos cárnicos comestibles no deben estar expuestos al medio ambiente, y deben mantenerse en áreas de refrigeración o congelación o equipos que permitan mantener la cadena de frío.

En consecuencia, considera este despacho, que existe merito para la formulación de cargos por la infracción a las normas antes identificadas. En esta etapa procesal se evidencia que las condiciones sanitarias encontradas pueden ser un factor de riesgo para la salud de los usuarios, la contaminación de los alimentos que se elaboran en el sitio, y las malas condiciones en que se encuentra la estructura de la corporación, presunta irregularidad en cabeza de **FRANCIA MILENA GALVIS ORTIZ** en su calidad de **Administradora** de  **ALMACENES ÉXITO S.A CUBA**, identificado con el NIT 890900608-9, ubicado en la carrera 26 calle 71 Esquina-Cuba-Pereira, por ello se requiere a la investigada para que explique y pruebe a través de medios de defensa pertinentes y conducentes el esclarecimiento de los hallazgos ya señalados en los cargos**.**

**SANCIONES PROCEDENTES**

Es así, que de la vigilancia ejercida por el ministerio de salud pública y seguridad social, los servicios seccionales, distritales y locales de salud se observa que las personas naturales o jurídicas, los establecimientos comerciales y, en general, todos los entes sometidos a su vigilancia que NO ajusten sus instalaciones, actividades, funcionamiento, etcétera, a lo establecido en las normas sanitarias se la faculta ejercer su poder coercitivo; por ello la ley 9 de 1979 como Código Sanitario, establece las sanciones que se impondrán a las personas que incumplan las normas sanitarias, sin perjuicio de las normas especiales; en su **Artículo 577º,** hoy modificada por el decreto 2106 de 2019 artículo 98, el cual quedará así:

"**Artículo 577.** Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie **una presunta infracción o violación al régimen sanitario.** Cuando se trate de productos, establecimientos y/o **servicios catalogados de bajo riesgo**, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, **existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad**.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

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:

1. 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, y

e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

Es así, que teniendo en cuenta los hechos que se plasmaron en **El acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad** **con Formato de Decomiso y Registro** número **979JG de 2018 y El** **Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad con Formato Anexo de Destrucción 980JG de 2018,** que se levantaron y los técnicos de la secretaria, evidenciaron el incumplimiento sanitario, tal y como que explicado en el acápite de normas violadas que señala cada cargo.

De otro lado el art 578 de la ley 9 de 1979 establece que: “Cuando el incumplimiento de las disposiciones de la presente Ley, se deriven riesgos para la salud de las personas, deberá darse publicidad a tal hecho para prevenir a los usuarios.”

**PROCEDIMIENTO**

Las normas sanitarias establecen la obligación de realizar, visitas a fin de diagnosticar la situación higiénico-sanitaria encontrada en el establecimiento de comercio abierto al público, hacer seguimiento y evaluación de las exigencias y recomendaciones realizadas por la autoridad sanitaria, que de continuar incurriendo en la omisión o incumplimiento sanitario se dará lugar a la aplicación a las Medidas Sanitarias de Seguridad y Sanciones establecida para el caso.

De conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, se sigue el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

**MEDIOS DE DEFENSA**

Que el procedimiento aplicado a este asunto será el dispuesto en el CPACA, y la ley 9 de 1979, donde se establece las consecuencias de la aplicación de una medida sanitaria de seguridad o preventiva, y dispone el inicio del respectivo procedimiento sancionatorio, el cual lo debe adelantar la oficina jurídica de la entidad territorial correspondiente, permitiendo los derechos constitucionales que le asiste al presunto infractor en defensa de sus intereses.

## COMPETENCIA

Es competente esta secretaria de salud municipal para conocer del caso que nos ocupa, ya que el artículo 44 de la ley 715 De 2001, establece**.** “**Competencias de los municipios**: Corresponde a los municipios dirigir y coordinar el sector salud y el sistema general de seguridad social en salud en el ámbito de su jurisdicción, para lo cual cumplirán las siguientes funciones, sin perjuicio de las asignadas en otras disposiciones: … 44.3 Y S.S. lo relacionado con la competencia de la Salud Pública.

…44.3.5. Ejercer vigilancia y control sanitario en su jurisdicción, sobre los factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgos para la población, tales como establecimientos educativos, hospitales, cárceles, cuarteles, albergues, guarderías, ancianatos, puertos, aeropuertos y terminales terrestres, transporte público, *piscinas*, estadios, coliseos, gimnasios, bares, tabernas, supermercados y similares, plazas de mercado, de abasto público y plantas de sacrificio de animales, entre otros.

44.3.6. Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9ª de 1979 y su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Funciones éstas, que desarrollaba el instituto municipal de salud; el mismo que se suprime y se liquida a través del decreto municipal 558 del 25 de septiembre de 2006, y que dado el proceso de modernización y fortalecimiento de la administración municipal fueron incorporadas herramientas de gerencia moderna; de orientación estratégica para el manejo eficiente de los recursos, y de mecanismos innovadores de gobierno para que la comunidad se apropie de lo público.

Esta modernización se materializa a través del decreto municipal 561 de 2006, modificado por decreto Nº 834 de octubre 07 de 2016 : “*por el cual se dictan normas generales sobre la Organización y funcionamiento de la administración municipal de Pereira, Risaralda, se crean Sectores administrativos, se determina la estructura de la administración y las funciones Generales de sus dependencias y se dictan otras disposiciones”,* el cual establece en su artículo 2.8 que la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social, será la directa responsable de dirigir y coordinar el sector salud y el sistema general de Seguridad Social del Municipio, para lo cual deberá formular, ejecutar y evaluar programas y proyectos de salud, de manera armónica con las disposiciones del orden nacional, deberá realizar la vigilancia epidemiológica del municipio y contar con planes estratégicos ante cualquier eventualidad, adicionalmente se encargara de manera directa o a través de terceros de dirigir las acciones de interinstitucionales en materia de seguridad alimentaria y nutrición de los niños vinculados al sistema Educativo Municipal, según la normatividad, políticas y directrices del Ministerio de Salud. En el ámbito de su jurisdicción, cumplirá las siguientes funciones, sin perjuicio de las asignadas en otras disposiciones:

…

salud pública

…

* En inspección, vigilancia y control de factores de riesgo que afecten la salud humana presentes en el ambiente, en coordinación con las autoridades ambientales.
* Vigilar y controlar en su jurisdicción la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para el consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representan riesgo para la salud humana.

…

* **Cumplir y hacer cumplir en su jurisdicción las normas de orden sanitario previstas en la ley 9 de 1979 y su reglamentación o las que la modifiquen , adicionen o sustituyan**. (subrayado mío)

**Por lo expuesto,**

## RESUELVE

**PRIMERO:** Formular Cargos a **ALMACENES ÉXITO S.A CUBA**, identificado con el NIT 890900608-9, ubicado en la carrera 26 calle 71 Esquina, administrado por la señora **FRANCIA MILENA GALVIS ORTIZ** con correo electrónico njudiciales@grupo-exito.com, o por quien haga sus veces, según **El acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad** **con Formato de Decomiso y Registro** número **979JG de 2018 y El** **Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad con Formato Anexo de Destrucciòn 980JG de 2018.**

**Según El acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad** **con Formato de Decomiso y Registro** número **979JG de 2018, los hallazgos encontrados en dicha corporación, se originó dos (02) cargos, con violación a las siguientes normas sanitarias:**

**CON RESPECTO A EXPENDIOS Y EL ALMACENAMIENTO**

1. Art 36 numeral 4 Decreto 1500 de 2007

**“ARTÍCULO 36. ALMACENAMIENTO Y EXPENDIO**. Todo establecimiento que almacene o expenda productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá: …

4. Contar con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos”.

1. Art 130 numerales 1 y 26 de la Resolución 240 de 2013

**“ARTÍCULO 130. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS**. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.

**26**- La carne, los productos cárnicos comestibles no deben estar expuestos al medio ambiente, y deben mantenerse en áreas de refrigeración o congelación o equipos que permitan mantener la cadena de frío”.

**SEGUNDO:** Incorporar al presente proceso administrativo sancionatorio, las pruebas documentales recaudadas y señaladas en la parte motiva del presente acto y solicitar de oficio las que se consideren procedente, pertinentes y conducentes de conformidad con el artículo 40 de la ley 1437 de 2011.

**TERCERO:** Notificarle el presente acto, haciéndole saber que contra la presente actuación no procede recurso alguno, articulo 47 de la Ley 1437 de 2011

**CUARTO**: Concederle, un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación del presente acto, para que directamente o por medio de apoderado presente sus descargos por escrito y aporte las pruebas que considere necesarias para su defensa. Dado que la notificación personal se hace por correo electrónico, esta se entenderá realizada una vez transcurridos dos (2) días hábiles siguientes al envió del mensaje. Art. 8 del decreto 806 del 2020.

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

**ANA YOLIMA SANCHEZ GUTIERREZ ANGELA MARIA RUBIO**

Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social Directora Operativa Salud Pública

**Preparación Jurídica: Ma. Jesús Suárez Díaz, Abogada Contratista J D.**

**Elaboro: Ma. Jesús Suárez Díaz, Abogada Contratista J D.**

**Revisión técnica: Laura Carolina Henao Ceballos**

**Revisión legal: Luis Alfredo García Rodríguez**