**NOTA LO COLOQUE EN ESTA CARPETA PORQUE NO SE PARA QUE LO TENIA EN EL ESCRITORIO**

**SECRETARIA DE SALUD PUBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA**

**PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

La Secretaria de Salud Publica 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, numeral 1.2.3 del artículo 26, Artículo 36 del Decreto 1500 de 2007 y del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo Ley 1437 de 2011, y demás decretos o resoluciones reglamentarios y del Ministerio de Protección social.

## INDIVIDUALIZACION DEL INFRACTOR

En éste Proceso Administrativo Sancionatorio, se individualiza como infractor de normas sanitarias a **SUPER INTER LA TIENDA con NIT. numero 890900608-9, ubicado en la calle 17 numero 6-60 de Pereira, de propiedad del Éxito S.A representado legalmente** la doctora, señora **MARCELA TREJOS ORTIZ**, identificada con la cedula de ciudadanía numero 52.995.087 quien ostenta como apoderada especial de Almacenes éxito, de acuerdo a la cámara de comercio.

**ANTECEDENTES**

En visita de inspección, vigilancia y control, practicada el el día 7 de Junio de 2018, por funcionarios de la Secretaria de Salud Municipal de Pereira, al establecimiento de comercio denominado **SUPER INTER SUPERMECADO,** con Nit Nº **89900608-9**, de propiedad **ALMACENES ÉXITO**  ubicada en la calle 17No. 6-60 en Pereira**,** visita que fue atendida por **RAUL GRAJALES, identificado con c.c. número 4622133,** donde se encontró:

* 216,5 kilos de carne de res y cerdo en descomposición y alterados.
* Procediendo de inmediato a aplicar Medida Sanitaria de Seguridad consistente en el DECOMISO Y DESTRUCCIÓN
* FALTA LA FORMA DE DESTRUCCIÓN. LA HIZO GENTIL

Los mencionados hallazgos, quedaron documentados en el acta número **JGC637-18 del 7 de junio de 2018**, suscrita por **RAUL GRAJALES en calidad de administrador Y JOSE GENTIL CAÑAS LOPEZ en calidad de funcionario de la Secretaria de Salud Publica y Seguridad Social de**

**Pereira, cuyo contenido destaca el Decomiso** de 216,5 kilos de carne de res y cerdo en descomposición y alterados **(1 folio)**

Dado que en el acta número **JGC637-18 del 7 de junio de 2018**, quedó documentada la Medida Sanitaria de Seguridad, **aplicada al establecimiento de comercio SUPER INTER LA TIENDA**, ubicado en la calle 17 No. 6-60 en Pereira, consistente Decomiso de 216,5 kilos de carne de res y cerdo en descomposición y alterados**.**

La apoderada del propietario del **establecimiento de comercio SUPER INTER LA TIENDA, MARCELA TREJOS ORTIZ, con c.c. numero 52.995.087, T.P. 197010, autorizó al señor RAUL GRAJALEZ CHAVEZ**, quien se identifica con cédula de ciudadanía número 16.228.133, para que se notificara del acta de Nº 637JG-18 que se encuentra haciendo parte del expediente con Nº radicación o acta RC-2018-057-900, **SE LE HAGA ENTREGA DE LA COPIA DE LA MISMA Y TENGA ACCESO AL EXPEDIENTE**..

La Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, apertura el 25 de septiembre de 2019, el Proceso Administrativo Sancionatorio, en contra del establecimiento de comercio denominado **SUPER INTER LA TIENDA**, ubicado en la calle 17 No. 6-60 en Pereira.

El 4 de octubre del 2019, se formularon cargos contra establecimiento de comercio denominado **SUPER INTER LA TIENDA**, ubicado en la calle 17 No. 6-60 en Pereira.

, los cuales fueron notificados personalmente, el 10 de Octubre de 2019.

El 1 de febrero del 2021 se notificaron los cargos al señor GILDARDO DE JESUS ARCE PINZON, con c.c. numero 9.910.429, quien se

De conformidad con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación de los cargos, para que el investigado (a), directamente o por medio de apoderado, presentara sus descargos por escrito y aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes y que sean conducentes.

Que transcurrido el término legal para presentar descargos, solicitar o aportar pruebas el establecimiento de comercio **SUPER INTER LA TIENDA**, ubicado en la carrera 7 No.38-56 en Pereira**, NO** **PRESENTÓ ESCRITO DE DECARGOS,** por lo tanto no hay lugar a su análisis.

**DE LAS PRUEBAS**

Obran como pruebas en el presente Proceso Administrativo Sancionatorio, las siguientes:

* Acta de **APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** No. JGC-631-18, suscrita por **LUIS CARLOS RODAS**, en calidad de Líder de Abastecimiento **Y JOSE GENTIL CAÑAS LOPEZ en calidad de funcionario de la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, cuyo contenido destaca que** el área de almacenamiento de alimentos y víveres, se contaminan con aguas residuales, provenientes del área de expendio de carne con olores a descomposición y estas aguas recorren superficialmente contaminando las superficies, alimentos y víveres; la cual consiste en la “**SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DEL AREA DEL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y VIVERES**, hasta que cambien las condiciones que le dieron origen. **(3 folios).**
* Dicha acta fue suscrita posteriormente por el señor **JUAN GUILLERMO TRUJILLO** identificado con cedula de ciudadanía numero 96.331.231**, autorizado por la apoderada MARCELA TREJOS ORTIZ, con c.c. numero 52.995.087, T.P. 197010**

**ETAPA PROBATORIA Y ALEGATOS DE CONCLUSIÓN**

Teniendo en cuenta que la parte investigada, no hizo solicitud de practica de pruebas, en consecuencia se prescinde del periodo al que hace alusión el articulo 48 de la ley 1437 de 2011 para tal fin; como tampoco, se correrá traslado para la presentación de alegatos de conclusión.

**ANALISIS DE PRUEBAS**

Se tendrán como pruebas para resolver de fondo el presente caso, las documentales aportadas de oficio por la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, las actas números JGC-631-18, que documenta **la** “**SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DEL AREA DEL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y VIVERES.**

En visita de inspección, vigilancia y control realizada el 6 de junio de 2018, **SUPER INTER LA TIENDA,** con Nit Nº **890900608-9**, ubicado en la carrera 7 No.38-56 en Pereira, con el fin de verificar el cumplimiento de requisitos sanitarios; el técnico administrativo **JOSE GENTIL CAÑAS LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 7.533.911 de** la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, encontró :

* El área de almacenamiento de alimentos y víveres, se contaminan con las aguas residuales provenientes del área de expendio de carne, con olores a descomposición y estas aguas recorren superficialmente contaminando las superficies, alimentos y víveres.

El mencionado hallazgo originó la aplicación dela Medida Sanitaria de Seguridad consistente en la **“SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DEL AREA DEL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y VIVERES,** hasta que cambien las condiciones que le dieron origen; acta que fue suscrita por **JOSE GENTIL CAÑAS LOPEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 7.533.911 como** técnico administrativo **de** la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira; y, por parte del establecimiento de comercio **SUPER INTER LA TIENDA,** los señores **LUIS CARLOS RODAS**, en calidad de Líder de Abastecimiento y el señor **JUAN GUILLERMO TRUJILLO** identificado con cedula de ciudadanía numero 96.331.231**,** autorizado para tal fin por la apoderada **MARCELA TREJOS ORTIZ, con c.c. numero 52.995.087, T.P. 197010**

Este hallazgo evidencia el incumplimiento de las normas sanitarias tendientes a tener en buena conservacion y preservacion los bienes que se expenden para el uso del consumo humano, ya que los productos estaban mal almacenados y alterados violando ostensiblemente el articulo 6 numeral 4.1 y 4.2 y el articulo 31 de la Resolución 2674 de 2013

Dentro de éste contexto, es necesario aclarar que el establecimiento de comercio aquí **implicad**, según lo consignado en las actas de las visitas realizadas por ésta entidad, obedece al desarrollo de la actividad de inspección, vigilancia y control que por competencia nos corresponde, sin perjuicio de que en las mismas se realicen requerimientos específicos o generales en aras de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria; por lo tanto, del resultado de éstas, pueden surgir acciones correctivas y preventivas en los aspectos observados y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación.

Dichas actas son documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control, quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada.

Además ésta secretaria de salud, está llamada a cumplir su misión con conocimiento y obediencia del orden constitucional que rige en Colombia y total respeto de la libertad que tiene cualquier persona de realizar las actividades económicas que estime convenientes, razón por la cual si la intención del **aquí investigado**, es dedicarse **a comercializar y expender** artículos como alimentos para el consumo humano, debe ceñirse obligatoriamente a la normatividad que para los productos alimenticios está estipulada.

Desde otra perspectiva, **es el interesado** quien se encuentra **obligado** en desarrollo de su actividad económica, a sujetarse a cumplir con las exigencias y condiciones higiénico sanitarias establecidas por las normas aplicables en todo momento, eso implica dar cumplimiento total a todos y cada uno de los requerimientos sanitarios sin excepción alguna por lo cual el incumplimiento de uno o más requisitos establecidos para un establecimiento de **comercio dedicado a la comercialización de productos alimenticios**, conlleva a una situación de incumplimiento de la normatividad sanitaria.

En éste punto, éste despacho se permite indicar que los incumplimientos en que se incurrió y que fueron verificados por los funcionarios de la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social **en la diligencia del día 6 de junio de 2018,** según **el acta** **aludida**, configuran un riesgo en la salud pública de los consumidores.

Las anteriores pruebas documentales contienen la descripción de la situación sanitaria verificada con la cual se estaban incumpliendo los postulados de la Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013; de allí que sean el soporte de la ocurrencia de los hechos y por ende de cada uno de los cargos endilgados.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento de comercio a **SUPER INTER LA TIENDA con NIT. numero 890900608-9, ubicado en la carrera 7 numero 38-56 de Pereira**, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria ya señalada. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa además, que fue necesaria **la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas**, no derivaran en una situación que atentara contra la salud de la comunidad.

**CONSIDERACIONES JURIDICAS**

Es competente ésta secretaria de Salud Municipal para conocer del caso que nos ocupa, el artículo 44 de la Ley 715 De 2001 así: Artículo**44.** “**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.

Del mismo modo 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, son de orden público y de obligatorio cumplimiento.

Las normas sanitarias establecen la obligación de realizar visitas a fin de verificar las condiciones higiénico-sanitaria de los establecimientos comerciales y 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.

Cuando de la vigilancia ejercida por el Ministerio de Salud 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 **NO** ajusten sus instalaciones, el desarrollo de sus actividades, su funcionamiento, etcétera, a lo establecido en las normas sanitarias se faculta ejercer su poder coercitivo.

Éste poder legal, permite impedir o prevenir que la ocurrencia de un hecho o la existencia de una situación atenten contra la salud de la comunidad, de tal manera que cuando el riesgo es inminente para la salud del usuario se aplica la ley 9 de 1979 y sus reglamentaciones.

Retomando, en breves términos el objeto de debate y particularmente aludiendo al riesgo al que fue expuesto la salud pública, como resultado de las conductas constitutivas de infracciones sanitarias en las que incurrió **la aquí investigada**, este despacho **debe insistir en la inobservancia a los requisitos que se deben tener en cuenta para el almacenamiento de los alimentos, víveres, medicamentos, alimentos, bebidas alcohólicas, cosméticos, dispositivos médicos, homeopáticos, reactivos de diagnóstico, suplementos dietarios, fitoterapéuticos, aseo y en general todos los productos que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva de la población.**

Por lo tanto, cuando un establecimiento de comercio se dedica a comercializar productos, lo primero que debe hacerse es asegurar del cumplimiento de las normas sanitarias para el **almacenamiento y expendio**, entre las cuales los productos destinados al expendio para el consumo humano, deben **tener un muy buen cuidado en el almacenamiento a fin de evitar la contaminación de los mismos, ya que de ésta manera se protege la salud del consumidor, procurando los alimentos sanos y seguros**.

Para el caso que nos ocupa, las infracciones que nos permiten identificar con certeza que al momento de la visita, el 6 de junio de 2018, los funcionarios de la Secretaria de Salud Municipal de Pereira encontraron en el establecimiento de comercio denominado a **SUPER INTER LA TIENDA con NIT. numero 890900608-9, ubicado en la carrera 7 numero 38-56 de Pereira,** de propiedad de **ALMACENES EXITOS S.A.,** según el acta número **631JG-18, *evidenciaron, que el área de almacenamiento de alimentos y víveres, se contaminan con las aguas residuales provenientes del área de expendio de carne con olores a descomposición y éstas aguas recorren superficialmente contaminando las superficies, alimentos y víveres.***

En este orden de ideas, es evidente el incumplimiento a las normas sanitarias que se explican a continuación:

La Ley 9 de 1979 establece como objeto en su **Artículo 1º.-** Para la protección del Medio Ambiente la presente Ley establece:

1. Las 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;
2. Los procedimientos y las medidas que se deben adoptar para la regulación, legalización y control de los descargos de residuos y materiales que afectan o pueden afectar las condiciones sanitarias del ambiente.

El articulo 6 numeral 4.1 y 4.2 y el articulo 31 de la Resolución 2674 de 2013, lo cuales establecen:

**ARTICULO 6o.** En la determinación de las características deseables y admisibles de las aguas deberá tenerse en cuenta por lo menos, uno de los siguientes criterios:

a) La preservación de sus características naturales;

b) La conservación de ciertos límites acordes con las necesidades del consumo humano y con el grado de desarrollo previsto en su área de influencia.

c) El mejoramiento de sus características hasta alcanzar las calidades para consumo humano y las metas propuestas para un conveniente

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS 4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. 4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

Artículo 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: 10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas

Para la Secretaria de Salud y Seguridad Social de Pereira, es claro que quien voluntariamente decide crear un establecimiento de comercio, acepta implícitamente la normatividad legal que regula no sólo el funcionamiento del mismo, sino también la obligación de velar por la salud publica, y la ignorancia de las normas no exoneran de responsabilidad al infractor y en nuestra legislación ello no es excusa para infringirlas; máxime si el desarrollo de la actividad comercial coloca en riesgo la salud de los usuarios.

El registro sanitario permite a las autoridades proteger la salud y el bienestar de los consumidores y facilitar el control permanente de los alimentos para el consumo humo; y sobre todo de aquellos que por ley requeran dicho registro.

Esto incluye a las industrias y establecimientos que se dedican a la producción de alimentos y bebidas destinados al consumo humano; a la elaboración de envases, embalajes, materiales y sustancias que entran en contacto con los mismos y a operadores que realicen almacenamiento, distribución, transporte, envasado e importación de alimentos.

*Un correcto almacenamiento, disponer de herramientas sanitarias y espacios de trabajo apropiados, un correcto calentamiento y enfriamiento a la temperatura adecuada y evitar el contacto con otros alimentos crudos puede reducir considerablemente las posibilidades de contaminación. Los recipientes estancos al agua y al aire son útiles para limitar la probabilidad de contaminación tanto física como biológica durante el almacenamiento.*

*Cuando se habla de contaminación de alimentos se habla de la modificación que estos sufren por la presencia de gérmenes o elementos extraños como metales, productos tóxicos, aguars residuales, humedades, descomposición etc., y que suponen un riesgo para la salud del consumidor. La contaminación ni se nota ni se ve ya que los microorganismos no se aprecian a simple vista al ser microscópicos. Un alimento contaminado puede parecer completamente inocuo. Por tanto, es un error suponer que un alimento con buen aspecto está en buenas condiciones para su consumo, puesto que puede estar contaminado por bacterias. Así un alimento puede estar:*

* *Deteriorado y contaminado (se aprecia).*
* *Deteriorado y no contaminado (se aprecia).*
* ***Contaminado y no deteriorado (no se aprecia)***

*Así, las principales fuentes de contaminación de los alimentos se pueden resumir en lo siguiente: - Utensilios y equipos. Han de ser higienizados periódicamente para impedir que durante la elaboración y preparación de comidas, se vayan acumulando residuos y el nivel de microorganismos suponga un riesgo. - El hombre. El manipulador de alimentos es el factor de mayor riesgo respecto a la contaminación de los alimentos, debido* *al contacto continuo con ellos, de ahí que se deban extremar las buenas prácticas de manipulación, principalmente en la indumentaria de trabajo y en la higienización de las manos. - Insectos, roedores, aves. Estos animales padecen y transmiten enfermedades que pueden afectar al hombre. Por ello es imprescindible que se aplique un buen programa de control de plagas. También hay que señalar que en los locales donde se manipulen alimentos no podrá haber animales domésticos, ya que también pueden ser portadores de enfermedades transmisibles al hombre. -* ***Agua. El agua puede ser un vehículo de sustancias tóxicas, microorganismos, metales pesados, etc., por lo que es imprescindible que para su uso en el proceso de elaboración y manipulación de alimentos se utilice agua potable.*** *- Ambiente. El aire de las zonas de manipulación ha de estar lo menos contaminado posible, lo que se consigue con una buena ventilación y renovación continua del aire. - Materias primas. Deben ser de calidad, y cumplir con los requisitos que establece la legislación vigente.*

***De esta forma podemos indicar que un mal almacenamiento de alimentos que procure la contaminación****, proporciona inseguridad al comprador sobre la calidad de los mismos, sin ningún tipo de barrera que impida su comercialización en el mercado, ya que generalmente puede ser producto contaminado y no deteriorado.*

Sin ahondar en mayores consideraciones, se dio incumplimiento a la ley 09 de 1979, y La Resolución 2674 de 2013, según los artículos ya mencionados, y el riesgo de afectarse las personas, son altos; hallazgos que causan un gran impacto al consumidor final, porque el alimento puede no ser apto para su consumo.

Así las cosas, son claros los incumplimientos legales y por ende la responsabilidad de la aquí investigada (o), pudiendo causar un daño a la salud publica.

**GRADUALIDAD DE LA SANCIÓN**

Antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios de graduación de la sanción contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011.

Articulo 50. Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para si o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Para el presente caso se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. *No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un* ***RIESGO*** *al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, razón por la cual profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria de seguridad consistente en la* ***“SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DEL AREA DEL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y VIVERES;*** ***POR LO TANTO, SE TIENE EN CUENTA LA EXISTENCIA DE UN RIESGO PARA LA TASACIÓN DE LA SANCIÓN.***
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero. *Dentro de las diligencias* ***NO*** *se observa que la investigada haya obtenido beneficio económico para si o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada,* ***POR LO TANTO NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*
3. Reincidencia en la comisión de la infracción. *Consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el establecimiento de comercio denominado* **SUPER INTER LA TIENDA con NIT. numero 890900608-9, ubicado en la carrera 7 numero 38-56 de Pereira,** *de propiedad* ***del ÉXITO S.A.****,* ***NO*** *ha sido objeto de sanción,* ***NI*** *de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por t****al razón SE TIENE EN CUENTA ESTE CRITERIO EN FAVOR DEL INVESTIGADO.***
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión. *No hay prueba dentro de las presentes diligencias que así lo demuestre,* ***SIENDO APLICABLE EN SU FAVOR****.*
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos. *Se observa que el investigado, no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos,* ***NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes. *Analizado el expediente, se encuentra que* ***NO*** *hay prueba que justifique o subsane los hallazgos encontrados en el establecimiento de comercio; como el porqué el establecimiento* ***SUPER INTER LA TIENDA, ubicada en la carrera 7 numero 38-56 de Pereira, tenia el área de almacenamiento de alimentos y víveres, contaminándose con las aguas residuales provenientes del área de expendio de carne con olores a descomposición, aguas que recorren superficialmente dicha área contaminando las superficies, alimentos y víveres;*** *hallazgos sanitarios documentados en el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de* ***“SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DEL AREA DEL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y VIVERES*** *impuesta el día 6 de junio de 2018, siendo entonces éste criterio aplicable* ***COMO AGRAVANTE A LA INVESTIGADA****.*
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente. En el expediente no hay pruebas que evidencien a la investigada desacatando ordenes impartida con la toma de medida sanitaria, **POR LO TANTO ESTA SITUACIÓN NO LE AGRAVA LA SANCIÓN**.
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas. *En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, se observa que no hubo escrito de descargos, en los que trate de reconocer o justificar la ocurrencia de los hechos, por tal razón* ***SE APLICA COMO AGRAVANTE A LA INVESTIGADA****.*

En conclusión, de acuerdo a las pruebas analizadas, éste despacho concluye **SUPER INTER LA TIENDA con NIT. numero 890900608-9, ubicado en la carrera 7 numero 38-56 de Pereira**, de propiedad del ÉXITO S.A., vulneró el articulo artículo 6 numeral 4.1 y 4.2 y el articulo 31 de la Resolución 2674 de 2013, como responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de los consumidores al tener almacenados los alimentos y víveres para la venta del consumo humano en constante riesgo de contaminación, al correr por dicho lugar ***las aguas residuales provenientes del área de expendio de carne, con olores a descomposición y éstas aguas recorren superficialmente contaminando las superficies, alimentos y víveres.***

De tal manera, que teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en multa de (10) salarios diarios mínimos legales vigentes, decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados; así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este despacho por el articulo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

Sanciones según, **el art. 577 de la ley 9 de 1979 establece que: “**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:

1. Amonestación;
2. 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;
3. Decomiso de productos;
4. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
5. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

Con fundamento en lo expuesto este despacho:

## RESUELVE

**PRIMERO**: Declarar responsable al establecimiento **SUPER INTER LA TIENDA con NIT. numero 890900608-9, ubicado en la carrera 7 numero 38-56 de Pereira, de propiedad ALMACENES ÉXITO S.A.,** como responsable de ***la contaminación de los alimentos y víveres ya que en el área de almacenamiento de éstos, se contaminan con las aguas residuales provenientes del área de expendio de carne con olores a descomposición, aguas que recorren superficialmente el lugar contaminando las superficies, alimentos y víveres***, vulnerando las normas sanitarias señaladas en el articulo 6 numeral 4.1 y 4.2 y el articulo 31 de la Resolución 2674 de 2013 y la ley 09/79.

**SEGUNDO:** Imponer como sanción a la señora **SUPER INTER LA TIENDA con NIT. numero 890900608-9**, **ubicado en la carrera 7 numero 38-56 de Pereira**, una multa consistente en diez (10) salarios diarios mínimos legales vigentes, equivalentes a la suma de **DOSCIENTS SETENTA Y SEIS MIL CUARENTA PESOS MCTE (276.040.00)**, los cuales deberá consignar en el **BANCO DE BOGOTA** en la **CUENTA DE AHORROS 84206624 -3** a nombre del **MUNICIPIO DE PEREIRA**, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la ejecutoria de esta providencia.

Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la oficina Jurídica de Procesos Administrativos Sancionatorio de la Secretaria de Salud Publica y Seguridad Social de Pereira, indicando el numero de radicado del proceso. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva

**TERCERO**: Notificar personalmente a la doctora **MARCELA TREJOS ORTIZ**, identificada con cedula de ciudadanía número 52.995.087, con tarjeta profesional numero 197.010 del C.S. de la J., **como apoderada de ALMACENES ÉXITO S.A., propietaria SUPER INTER LA TIENDA con NIT. numero 890900608-9**, **ubicado en la carrera 7 numero 38-56 de Pereira**, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo el contenido del presente fallo, y de no ser posible se procederá a la notificacion por aviso según el articulo 69 de la ley 1437 de 2011.

.

**CUARTO**: Contra la presente providencia proceden los recursos de: i) Reposición ante el suscrito funcionario, y, ii) Apelación, ante la **ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE PEREIRA** los cuales deberán presentarse personalmente y por escrito dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación personal o el aviso si a ello hubiere lugar y con plena observancia de los requisitos que establezcan los Artículos 74, 76, Y 77 de la Ley 1437 De 2011 (CPACA

**NOTIFIQUESE Y CUMPLASE**

**ANA YOLIMA SANCHEZ GUTIERREZ SONIA BEATRIZ PARRA FIGUEROA**

Secretaria de Salud Publica y Seguridad Social Directora Operativo Salud Pública

**Preparación Jurídica: María Jesús Díaz Suarez Abogada Externa.**

**Revisión técnica: Laura Carolina Henao Ceballos Técnica Salud Ambiental**