**TIPO DE DOCUMENTO**: PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL MEDIO AMBIENTE Y CONSUMO

**DETINATARIO**: **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR**

C.C 1.079.186.389

propietario del establecimiento **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**

**Nit:** 1079186389-6

**DIRECCIÓN:** Centro Comercial Victoria Local 328 Pereira

j.barragan@utp.edu.co

**ASUNTO**: FALLO, RADICADO BAJO EL NÚMERO: RC-2020-029-900.

**SALUDO:** Cordial saludo

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

**PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL**

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

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.

## INDIVIDUALIZACION DEL INFRACTOR(A)

Se dirige la presente investigación contra el señor **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR,**  identificado con la cedula de ciudadanía numero 1.079.186.389, como propietario del establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, ubicado en Centro comercial victoria Local 328 **Pereira**, con correo electrónico j.barragan@utp.edu.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 presentes actuaciones administrativas.

**ANTECEDENTES**

En el marco de la competencia de la Secretaria de Salud Publica y Seguridad Social de Pereira, se realizó la siguiente visita de inspección, vigilancia y control, al establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, ubicado en **Centro comercial victoria Local 328** **Pereira**, de propiedad el señor **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR,**  identificado con la cédula de ciudadanía número 1.079.186.389, como propietario del establecimiento de comercio donde:

**El 26 de junio de 2020**, en visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos y según el acta numero **SMM-132-20** realizada por el técnico  **JOSE GENTIL CAÑAS**, al mencionado establecimiento de comercio, donde fue atendido por la señora **DIANA CAROLINA ESPONDA,** identificada con cédula de ciudadanía número **53.101.462**, quien manifiesta ser la administradora; visita en la que se encontraron hallazgos que originaron según el acta número **466JG-20,** la **APLICACIÓN DE UNA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** consistente en **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR, por los siguientes hallazgos:**

* Puerta de acceso sin protección para el ingreso de plagas
* Unión entre pisos y paredes sin forma redondeada
* Instalación de lavado de manos sin avisos
* Equipos con corrosión (nevera y mesón)
* Sin certificado médico aptitudinal
* Sin certificado de manipulación de alimentos
* Productos vencidos Jamón, Queso
* Condimentos re-emvasados sin rótulo.
* Roedores y cucarachas en el área de preparación debajo de mesones y estufa
* Falencias en limpieza y desinfección en neveras, áreas de preparación y área de lavado.
* Sin registro de limpieza y desinfección de áreas y equipos.

La anterior medida sanitaria se aplicó por violación a:

* Art 6 numeral 2.1
* Art 7 numeral 2.2.
* Art 6 numeral 6.4.
* Art 9 numeral 9.
* Art 11 Numeral 1.
* Art 12 y 13
* Art 16.
* Art 26. (critico)
* Art 6 numerales 6.5.
* Art 26

La Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, con base en los mencionados hallazgos, apertura el **25 de septiembre de 2020**, el Proceso Administrativo Sancionatorio, en contra del señor **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR,** identificado con la cédula de ciudadanía número 1.079.186.389, como propietario del establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, ubicado en **Centro comercial victoria Local 328** **Pereira**, con correo electrónico **j.barragan@utp.edu.co**

**El 26 de octubre del 2020**, se formularon cargos contra el señor **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR**  identificado con la cédula de ciudadanía número 1.079.186.389, como propietario del establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, ubicado en **Centro comercial victoria Local 328 Pereira**, con correo electrónico **j.barragan@utp.edu.co**

Se notifican los cargos el **3 de noviembre de 2020** al señor **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR**  como propietario del establecimiento de comercio en mención **al** correo electrónico **j.barragan@utp.edu.co**, recibidos el mismo día, según reporte de Mailtrak.

Estos cargos quedaron notificados el **06 de noviembre de 2020**, se da por notificado y a partir del **07 de noviembre del 2020**, se cuentan 15 días hábiles para presentar los descargos, los cuales vencieron el **27 de noviembre del 2020**, sin que se hayan presentado.

De conformidad con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y en cumplimiento del debido proceso (**CPACA**) además del Decreto 806 de 2020, se surtió la notificación concediéndole un término de quince **(15) días** hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de los cargos; donde se da por notificado transcurridos dos (02) días hábiles siguientes al envío del mensaje y los términos empezarán a correr a partir del día siguiente al de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado presente sus descargos por escrito y aporte las pruebas que considere necesarias para su defensa.

**DE LAS PRUEBAS**

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

* Acta de visita de inspección sanitaria **SMM-132-20 del 26 de junio del 2020,** con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, en la que se documentaron los hallazgos encontrados en el establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, ubicado en **Centro Comercial victoria Local 328 Pereira**, la cual fue atendida por la señora **DIANA CAROLINA ESPONDA,** identificada con cedula de ciudadanía número **53.101.462**, quien manifiesta ser administradora.
* El acta número **466JG-20,** **del 26 de junio de 2020**, donde se registra la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL establecimiento del** comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, ubicado en **Centro comercial victoria Local** **328** **Pereira, al**  **encontrar aspectos a evaluar como crítico y calificado como inaceptable (I) independientemente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el concepto sanitario a emitir será DESFAVORABLE y se procedió a aplicar LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD ya mencionada.**
* Citación **566JG-20**, del **26 de junio del 2020**, suscrita por la señora **DIANA CAROLINA ESPONDA,** identificada con cédula de ciudadanía número **53.101.462 y el técnico JOSE GENTIL CAÑAS,**  solicitando la presencia del propietario en las instalaciones de la secretaria de Salud, a fin de notificarle personalmente la aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad.
* **El 10 de julio de 2020**, se hace nueva visita al establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR, y se levanta el acta numero JQV0513-20,** la cual documenta **un concepto FAVORABLE de un 95% en nivel de cumplimiento**, suscrita por **el técnico JOHN JAIRO QUICENO** y la señora **DIANA CAROLINA ESPONDA.**
* Acta número **JQV0514-20** del **10 de Julio del año 2020**, en la cual se evidencia el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad impuesta al establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR,** ubicado en **Centro Comercial Victoria Local 328** **Pereira,** suscrita por **el técnico JOHN JAIRO QUICENO** y la señora **DIANA CAROLINA ESPONDA.**
* Certificado de Matrícula Mercantil de Establecimiento de Comercio con nombre comercial  **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR ,** con fecha del **28 de julio de 2020.**

A la fecha de elaborar el **fallo,** la medida sanitaria impuesta de la **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO**  **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR , ya**  había sido levantada.

**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 artículo 48 de la ley 1437 de 2011 para tal fin; como tampoco, se correrá traslado para la presentación de alegatos de conclusión.

**ANÁLISIS 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:

* El acta número **466JG-20,** del 26 de junio de 2020**,** **de APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD**, que fue suscrita por la señora DIANA CAROLINA ESPONDA M., identificada con cédula de ciudadanía No **53.101.462**  la cual se identifica como administradora ante el Técnico de Planta **JOSE GENTIL CAÑAS**. Por medio de Dicha acta se da **APLICAIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD,** consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO.**

Es de anotar, que se trata de un establecimiento público en donde **su actividad principal** es **Servicio de Restaurante**, **expendio a la mesa de comidas preparadas**, teniendo como evidencia que los hallazgos encontrados **en la visita del 26 de junio del año 2020** en **el asadero WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, Se evidencia **puerta de acceso sin protección para el ingreso de plagas, entre pisos y paredes sin forma redondeada, instalación de lavado de manos sin avisos, equipos con corrosión (nevera y mesón), No se evidencia certificado médico aptitudinal, como tampoco se evidencia certificado de manipulación de alimentos de las personas que se encuentran en el lugar, se hallan productos vencidos tales como el Jamón y el Queso; así condimentos re-embasados sin rótulo, se encuentran con presencia de roedores y cucarachas en el área de preparación debajo de mesones y estufa, sumado a todo lo anterior se encuentran falencias en limpieza y desinfección en neveras, áreas de preparación y área de lavado, ni registro de limpieza y desinfección de áreas y equipos**, lo que significa que estas falencias constituyen un foco bastante alto de riesgo y enfermedades. Encontrándose un total de **ONCE (11) CARGOS** en la visita realizada.

El buen estado y la limpieza son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos, el ambiente y ser causa del deterioro del lugar y de la salud de las personas. La limpieza es necesaria para que haya ausencia de suciedad, optimización del servicio y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.

De otro lado, desinfectar, por su parte, puede definirse como eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas. Si tratamos de eliminar todas las bacterias, microorganismos y formas vivas posibles, estaríamos hablando de esterilización, de igual manera si se cuenta con un correcto control de plagas se evitan los roedores, los cuales son considerados de alta peligrosidad para contagio de enfermedades graves para la salud pública.

Como se podrá inferir, las condiciones que presenta el establecimiento al momento de la visita fue deficiente en varios aspectos; y para el caso que nos ocupa, el establecimiento aquí **implicado**, incumple dichos mandatos legales.

Esto obedece a que el acta de la visita realizada por esta secretaria; se da en 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 ésta, pueden surgir acciones correctivas y preventivas en los aspectos observados y se ha 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 realizada por funcionario competente en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control, quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada en dicho establecimiento.

Además, esta 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 de **la persona aquí investigada**, es ofrecer el **Servicio de Restaurante** con **expendio a la mesa de comidas preparadas,** entre otras, tiene la obligación de mantener en óptimas condiciones las instalaciones locativas que garanticen a todas las personas, un lugar con un esquema básico estructural y de limpieza.

Ahora bien, sobre la limpieza general de las edificaciones, deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Situaciones éstas, que, si se incumplen, causan daño a las personas en su salud, porque puede existir riesgo de contagio de enfermedades que por inofensivas que sean, la falta de salubridad en el ambiente y falta de defensas del ser humano, son un caldo de cultivo para posibles enfermedades.

Desde otra perspectiva, **es el interesado** quien se encuentra obligada (o) en desarrollo de su actividad económica o filantrópica, a sujetarse al cumplimiento de 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 señalados para tener abierto al público dicho establecimiento **Servicio de Restaurante**, en donde se hace **expendio a la mesa de comidas preparadas,** se encuentra en una situación de incumplimiento de la normatividad sanitaria de manera ostensible.

En este punto, este 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 26 de junio de 2020,** **en el acta aludida**, configura un alto riesgo en la salud individual y pública de los usuarios; prueba documental que contiene una descripción exacta de la situación sanitaria encontrada con la cual se estaban incumpliendo los postulados de la **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.

Con relación al **Acta No 0513-20 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos, realizada el día 10 de julio de 2020,** arrojó un **95%** de **Cumplimiento,** originando un concepto **FAVORABLE,** razón por la cual se procede a suscribir el **ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD Acta No JQV0514-20** de **fecha julio 10 de 2020**.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del señor **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR**  identificado con la cédula de ciudadanía número **1.079.186.389**, como propietario del establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR** , ubicado en **Centro comercial victoria Local 328** **Pereira**, con correo electrónico **j.barragan@utp.edu.co**, cuenta con un significativo 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 aplicación de la medida sanitaria consistente en LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO**, dada la urgencia y el riesgo que genera su incumplimiento normativo**, a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas**, no derivaran en una situación **que atentará contra la salud de las personas, razón por la cual queda como antecedente al momento de imponer una SANCION.**

**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, que tengan abiertos establecimientos de comercio y, en general, todos los entes sometidos a su vigilancia, **NO** ajusten sus instalaciones, el desarrollo de sus actividades y su funcionamiento etcétera; a lo establecido en las normas sanitarias se le faculta para 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 **Resolución 2674 de 2013** y sus reglamentaciones.

Retomando, en breves términos el objeto de debate y particularmente aludiendo al riesgo al que fue expuesta la salud pública, como resultado de las conductas constitutivas de infracciones sanitarias en las que **incurrió el aquí investigado,** este despacho **debe insistir en la inobservancia a los requisitos que se deben tener en cuenta para la prestación de un servicio, y en el caso que nos ocupa el de Restaurante; servicio ésteque establece una relacion directa con las personas al suministrarles alimentos, y encontrar una mala práctica en la prespacion de los mismos, falta de limpieza y desinfección del lgar donde se preparan los alimentos, son situaciones que ostentan un incumplimiento flagrante de las normas sanitarias, dado que:**

**Tiene la puerta de acceso sin protección para el ingreso de plagas,** una gran cantidad de problemas con los insectos y los roedores pueden estar relacionados con las aperturas al exterior: puertas, grietas, canalizaciones, etc. Por ejemplo, las puertas que permanecen abiertas, dejan huecos o no se cierran adecuadamente son una invitación para los roedores. Sellar bien todas las posibles aberturas y excluir a las plagas en el exterior será de gran ayuda.

Proteger con rejillas de malla todas las ventanas de las zonas de circulación de alimentos cuyo tamaño de red evite la entrada de insectos y por supuesto de cualquier otro animal de mayor tamaño. Es conveniente que estas rejillas puedan extraerse para limpiarlas.

**NORMA VULNERADA. La Ley 9 de 1979** en su acápite: De la limpieza general de las edificaciones.

**ARTICULO 207**. Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

Resolucion 2674 de 2013, Artículo 6. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

 …

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

**Entre pisos y paredes sin forma redondeada,** es decir que las uniones enttre las paredes y los pisos y las paredes y los techos deben estar selladas y tener forma redondeada para facilitar la limpieza e impedir la acumulacion de suciedad. Violando así las siguientes normas.

**NORMA VULNERADA. Resolución 2674 de 2013 Articulo 7**. Condiciones especificas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción: …

**2. PAREDES**

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

**No colocar avisos de lavado de manos,** pareciera comun el saber que se debe estar atento al lavando las manos y la forma de hacerlo, pero es muy comun que se contaminen las superficies y los alimentos al estar en contacto con objetos ya que los microbios se pueden propagar de una persona persona a otra o de las superficies, cuando no se hace un adecuado uso del lavado de manos.

**NORMA VULNERADA. Resolución 2674 de 2013.** artículo 6. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

…

6.4 En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

**Equipos con corrosión (nevera y mesón),** la corrocion es el proceso de descomposición de un material causado porla humedad y el aire, combinación desatroza que tiene algunos efectos nocivos para la salud.

**NORMA VULNERADA Resolución 2674 de 2013** Artículo 9. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

…

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

**No se evidencia certificado médico aptitudinal,**

En aquellos trabajos donde se manipulan alimentos para el consumo humano, es imprescindible que el personal **se realice [exámenes médicos ocupacionales](https://ma.com.pe/que-es-un-examen-medico-ocupacional)** donde se certifique que las personas son aptas para la manipulación de alimentos o cualquier trabajo que involucre alimentos.

Los empleadores son los únicos es responsables de tomar las medidas necesarias para que los alimentos no se contaminen, directa o indirectamente, por una persona que **se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos,** que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

**NORMA VULNERADA 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 el 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.

**Como tampoco se evidencia certificado de manipulación de alimentos de las personas que se encuentran en el lugar,** los examenes que deben hacerse los que manipulan alimentos son

* **KOH:** prueba y cultivo cutáneo directo en piel o uñas para lesiones de la piel. Es una simple prueba cutánea para saber si el causante de una infección es un hongo.
* **Coprológico:** examen que busca parásitos intestinales.
* **Frotis Faríngeo:** examen que busca infecciones en la garganta.
* **Hemograma completo:** detectar infecciones o alergias, problemas de coagulación y evaluar producción de glóbulos rojos.
* **Cultivo rutinario de esputo:** busca microrganismos que causan infecciones.
* **Orina:** examen que busca en la orina infecciones urinarias, sangre, glucosa, bacterias, entre otros.
* Examen osteomuscular y de piel.

**NORMA VULNERADA. Resolución 2674 de 2013**

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

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, 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, éstas 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.

**Se hallaron productos vencidos tales como el Jamón y el Queso;** la fecha de caducidad indica que el producto no se puede consumir ya que supone un peligro para la salud. Las consecuencias más graves son **“contraer una enfermedad de transmisión alimentaria (ETA) desde una reacción alérgica, problemas gastrointestinales, hasta la muerte**” dice a T13.cl la nutricionista Catalina Miranda, de AIN Chile. Al consumirlo fuera de la fecha, se asume que el alimento va perdiendo paulatinamente su inocuidad, **“está más propenso a la contaminación y hay veces que sus ingredientes de descomponen”**, menciona Catalina Miranda.

Dentro de las enfermedades que puede causar el consumir alimentos venvidos, esta la intoxicación: lo que significa que cualquier **alimento** que haya caducado puede producir un crecimiento de bacterias que pueden generar enfermedades transmitidas por aquello. La intoxicación es producida por el **consumo** de bacterias peligrosas que crecen rápido en los **alimentos** ya caducados.

Por ejemplo los alimentos proteicos en mal estado, como el pollo o la carne, pueden generar salmonelosis debido a la ingesta de salmonella.

**NORMA VULNERADA Resolución 2674 de 2013. Articulo 16. Materias primas e insumos.** Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo requiera.
3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.
4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso
5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
6. 6. Las materias primas e insumas que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.
8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

**Se encontraron condimentos re-embasados sin rótulo,** Todas las empresas de alimentación son conscientes de que **un mal etiquetado de los alimentos conlleva un gran peligro para los consumidores**. Uno de los problemas es que los errores en las etiquetas pueden surgir en varios puntos diferentes de la cadena de transformación, con lo que es importantísimo que los diferentes actores sean conscientes de su responsabilidad para minimizar los errores. Debido a la gran cantidad de etapas existentes en la cadena de producción de los alimentos, **la trazabilidad debe ser perfecta**, ya que un error en cualquier punto puede derivar en consecuencias muy graves para los consumidores. Desde el origen del producto, cada manipulación posterior debe ser identificada convenientemente. La etiqueta no sólo debe contener información sobre su composición, sino también sobre las condiciones necesarias para mantener ese alimento en buen estado.

Para evitar los problemas anteriormente mencionados de reacciones alérgicas o intoxicaciones, hay una serie de **datos que deben figurar en las etiquetas**, sin los cuales no se puede garantizar completamente la salubridad del consumidor:

* **Ingredientes**: todos y cada uno de los ingredientes del producto, destacando especialmente los alérgenos.
* **Información nutricional**: acerca de la composición y cantidades de ciertas sustancias como azúcar, sal o grasas.
* **Fecha de caducidad o consumo preferente**: dado que esta fecha puede cambiar cuando se abre un envase, en las etapas intermedias del proceso de producción de ciertos alimentos (por ejemplo, añadir mahonesa a un sándwich, o descongelar) es importantísimo marcar convenientemente ese alimento con la fecha actualizada, siguiendo las instrucciones del fabricante.
* **Condiciones de conservación**: al igual que la fecha de caducidad varía si el producto ha sido abierto, hay que incluir las condiciones para la conservación óptima del alimento, que suelen referirse a condiciones de luz, temperatura y humedad.
* **Lote**: contar con una buena trazabilidad del producto en la etiqueta permite rastrear cualquier alimento hasta su origen, y comprobar de este modo si se han cumplido todas las condiciones necesarias de conservación en cada etapa del proceso.

**NORMA VULNERADA. Resolución 2674 de 2013.** Artículo 26. Plan de saneamíento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

**Se encuentró con presencia de roedores y cucarachas en el área de preparación debajo de mesones y estufa,** son mas de 100 enfermedades que pueden causar estos insectos, entre ellos, antrax, colera, conjuntivitis, difteria, disenteria y entoxicación alimenticia.

Los roedores son pordaores de una amplia variedad de organimos que causan enfermedades incluyendo muchas especias de bacterias, virus, protozoos y helmintos (lombrices)

Actuan como vectores o reservorios de muchas enfermedades a traves de sus ectoparasitos como pulgas, garapatas, piojos y acaros, ademas de algunas enfermedades trasmitidas por mosquitos.

**El hantavirus pude ser provocada por entrar en contacto con orina , saliva o eses de roedores.**

Las cucarachas viven en espacios apretados con otras cucarachas. Los objetos  amontonados les permite más espacio para vivir. Si existen huecos en los gabinetes de la cocina o entre pedazos de armeros de madera, limpie, aspire y séllelos con calafateo de silicón (pegamento especial). Remueva cajones en la cocina y inspéctelos dentro del armazón. Si vive en un edificio de apartamentos, préstele atención especial a las paredes que unen a otras unidades. Repare los huecos y grietas en las paredes y pisos del sótano. Las cucarachas pueden vivir debajo de los sellos de puertas de refrigerador mal ajustados.

La basura, los restos de comida, las superficies sucias son el lugar perfecto para la proliferación de de estos artropodos.

Algunas de las enfermedades que causan las cucarachas son:

Disentería: infección de los intestinos causada por las bacterias Shigella o por los parásitos tales como Entamoeba, suele contagiarse mediante el consumo de agua o alimentos contaminados.

 Gastroenterítis: es una inflamación de la membrana intestinal, causada por una bacteria, virus o parásitos que se encuentran en alimentos o bebidas contaminadas.

 Fiebre Tifoifea: padecimiento causado por la bacteria Salmonella Typhi que se encuentra en alimentos contaminados. Una vez en el intestino entra al torrente sanguíneo y de allí a los nódulos linfáticos, la vesícula, el hígado y el bazo, entre otros.

 Hepatitis A: es una inflamación del hígado causada por el virus del mismo nombre. Se produce por el consumo de alimentos contaminados por cucarachas, entre otras formas.

 Lepra: enfermedad infecciosa causada por la bacteria Mycobacterium leprae, uno de los múltiples microorganismos que transmiten las cucarachas a los humanos. La bacteria se propaga a través del aire.

 Asma: las cucarachas tienen ciertos alérgenos que se encuentran en su excremento, saliva y cuerpo. Cuando estas partículas son inhaladas por una persona sensible a ellos, pueden causarle un ataque de asma.

Reacciones alérgicas: pueden provocar dermatitis y urticaria en personas susceptibles.

**NORMA VULNERADA Resolución 2674 de 2013.** Artículo 26. Plan de saneamíento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

**Sumado a todo lo anterior se encuentran falencias en limpieza y desinfección en neveras, áreas de preparación y área de lavado,** Llevar a cabo una correcta limpieza en restaurantes no es cosa de limpiar lo que nos parece, con los utensilios y productos que nos parecen y cuando nos parece. Debemos diseñar un plan que formará parte del plan de prerrequisitos (PPR) que garantiza que se puedan llevar a cabo los procedimientos basados en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

**NORMA VULNERADA Resolución 2674 de 2013.** artículo 6. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución

6.5 Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría *y/o* caliente a temperatura no inferior a 80°C.

**Sin registro de limpieza y desinfección de áreas y equipos.** El plan de limpieza debe identificar la superficie, la instalación o el equipo que se limpia y se desinfecta, indicando dónde se localiza o el uso que se le da si es necesario (por ejemplo, horno, tabla de despiece, cortadora de embutido, recipientes que contienen alimentos, suelos, etc.)

**NORMA VULNERADA Resolución 2674 de 2013. Artículo 26**. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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; éste 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.

También debe citarse qué **utensilios** se han usado en la limpieza, ya que si no se limpian adecuadamente, pueden contaminar superficies, utensilios o equipos que estaban limpios.

Una vez hayamos establecido un plan de prerrequisitos (PPR), podemos concretar una serie de prácticas correctas de limpieza y desinfección, que podemos consultar en su totalidad en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en Restaurantes, disponible [aquí](http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/guia_practiques_castellano/GPCH_Restaurantes.pdf).

* La cocina y la sala en un restaurante deben limpiarse y desinfectarse**después de cada servicio.**
* Cada uno de los utensilios, superficies, equipos, etc., deben ser limpiados y desinfectados con la **frecuencia suficiente**para evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada, de acuerdo con el plan de limpieza que hayamos elaborado.
* En la limpieza hay que priorizar aquellos utensilios, superficies, equipos, etc., que hayan entrado **en contacto con alimentos**en algún momento durante el servicio (por ejemplo, utensilios de cocina, paredes que hayan podido ser salpicadas, hornos utilizados, etc.)
* La **suciedad y grasa incrustadas** deben limpiarse dejando primero el elemento en remojo con agua caliente y detergente, y después fregarse hasta que no queden residuos, y aclararse.
* Los**equipos que se componen de varias piezas** (por ejemplo, hornos con bandejas dentro, microondas con platos, freidoras, etc.) deben ser desmontados para garantizar una limpieza efectiva y una correcta desinfección hasta el último rincón.
* **Nunca se debe barrer en seco,** ya que las partículas de polvo que se levanten pueden desplazarse por el aire y contaminar alimentos o utensilios, equipos o superficies limpios que se usarán para preparar alimentos.
* Hay que **evitar salpicaduras de agua sucia**de la limpieza de un equipo, utensilio o superficie a otros limpios y desinfectados.
* Después de cada limpieza debemos desinfectar**usando un desinfectante químico** que reduzca o elimine los microbios de las superficies y de los utensilios.

Concluyendo las condiciones locativas deficientes, la mala limpieza y desinfección que originan la proliferacion de roedores y artropodos, causan afecciones graves a los usuarios, convirtiendose en un riesgo para la salud publica

Por lo tanto, para el caso que nos ocupa, las infracciones ya mencionadas nos permiten identificar con certeza que al momento de la visita, **el 26 de junio de 2020**, al establecimiento **de comercio**, denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, **de propiedad del señor JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR**  identificado con la cedula de ciudadanía numero **1.079.186.389** ubicado en **el Centro Comercial Victoria Local 328 de la ciudad de Pereira**, con correo electrónico **j.barragan@utp.edu.co**, documentadas en el acta número **SMM-132-20,** generaron la aplicación de la medida sanitaria de seguridad **de la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL RESTAURANTE, tal y como se documento en el acta numero 466JG-20.**

Para la Secretaria de Salud Publica 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 pública, 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.

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 pública.

**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.

**Artículo 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, p**ero sí generó un RIESGO INMINENTE** a los usuarios de los servicios que presta como Restaurante, al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, y más específicamente en **puerta de acceso sin protección para el ingreso de plagas, entre pisos y paredes sin forma redondeada, instalación de lavado de manos sin avisos, equipos con corrosión (nevera y mesón), No se evidencia certificado médico aptitudinal, como tampoco se evidencia certificado de manipulación de alimentos de las personas que se encuentran en el lugar, se hallan productos vencidos tales como el Jamón y el Queso; así condimentos re-embasados sin rótulo, se encuentran con presencia de roedores y cucarachas en el área de preparación debajo de mesones y estufa, sumado a todo lo anterior se encuentran falencias en limpieza y desinfección en neveras, áreas de preparación y área de lavado, ni registro de limpieza y desinfección de áreas y equipos**; razón por la cual el funcionario de ésta secretaria de salud, aplicó la medida sanitaria de seguridad consistente en **LA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO**.*.****POR LO TANTO, SE TIENE EN CUENTA LA EXISTENCIA DE UN GRAVE RIESGO PARA LA TASACIÓN DE LA SANCIÓN. POR LO TANTO SE APLICA COMO AGRAVANTE***
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 **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR**  identificado con la cedula de ciudadanía numero 1.079.186.389, como propietario del establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR** , ubicado en Centro comercial victoria Local 328 **Pereira**, con correo electrónico j.barragan@utp.edu.co, **NO**  ha sido objeto de requerimientos sanitarios que generaron llamado de atención, significa que NO ha sido objeto de visita en otras oportunidades y no ha cumplido la normatividad sanitaria. ***POR LO TANTO, NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*
4. **Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión**. No hay prueba dentro de las presentes diligencias que así lo demuestre, ***POR LO TANTO, NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*
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, ***POR LO TANTO 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**. *Se encuentra en el expediente que* **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR**  identificado con la cedula de ciudadanía numero 1.079.186.389*, no ha* atendido los deberes constitucionales y legales que de orden sanitario deban cumplir como establecimiento de **servicio de Restaurante**; *pues al momento de la visita se observó un gran incumplimiento sanitario por lo que* ***SE APLICÓ UNA MEDIDA SANITARIA consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, y a pesar de que al momento del fallo la medida ya había sido levantada, el hallazgo fue de ONCE (11) Cargos, lo que se deduce que puso en riesgo la salud pública****; siendo entonces* ***APLICABLE ESTE CRITERIO SE APLICA COMO AGRAVANTE A LA INVESTIGADA****.*
7. **Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.** *Según las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia que NO hay renuencia tácita al cumplimiento de las normas sanitarias, puesto que a pesar de que no se allegaron descargos, se solicitó una nueva visita, en la cual se evidenció una mejora ostensible, arrojando un 95% de cumplimiento* ***FAVORABLE*** *lo que se deduce que NO han hecho caso omiso a lo ordenado y lo que se espera del aquí investigado, es que cumpla con las normatividad sanitaria para el ejercicio de la actividad comercial que realiza, ya que las normas son de orden público y de obligatorio cumplimiento, y no esperar que se le esté reiterando su cumplimiento ya que estas están creadas para el bienestar y la salud pública; siendo entonces* ***APLICABLE ESTE CRITERIO COMO NO AGRAVANTE A LA INVESTIGADA.***
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 aunque no hubo escrito de descargos, en los que trate de reconocer o justificar la ocurrencia de los hechos, si realizó los correctivos del caso, hecho que conllevó al **LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** *siendo entonces* ***APLICABLE ESTE CRITERIO COMO NO AGRAVANTE A LA INVESTIGADA****.*

En conclusión, el señor **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR,**  identificado con la cedula de ciudadanía numero 1.079.186.389, como propietario del establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, ubicado en Centro comercial victoria Local 328 **Pereira**, con correo electrónico j.barragan@utp.edu.co, vulneró ostensiblemente la normatividad sanitaria, al no proporcionar un lugar digno para el servicio de Restaurante a los usuarios del servicio, como establecimiento que ofrece **expendio a la mesa de comidas preparadas**, donde la alimentación es una necesidad básica del ser humano; vulneraciones que se encuentran sustentadas con los 11 hallazgos ya descritos.

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, razón por la cual se procede a tasar la sanción económica, 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 éste despacho por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa.

Sanciones según, **el art. 577 de la ley 9 de 1979, modificado por el** art 98 del Decreto 2106 de 2019, **establece que: “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:

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, y

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

Con fundamento en lo expuesto este despacho:

## RESUELVE

**PRIMERO**: Declarar responsable al señor **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR**  identificado con la cedula de ciudadanía numero 1.079.186.389, como propietario del establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, ubicado en Centro comercial victoria Local 328 **Pereira**, con correo electrónico j.barragan@utp.edu.co**,** como responsable de las deficientes condiciones locativas, higiene y salubridad, vulnerando los siguientes normas:

**La Resolución 2674 de 2013,** Art 6 numeral 2.1, Art 7 numeral 2.2., Art 6 numeral 6.4, Art 9 numeral 9, Art 11 Numeral 1, Art 12 y 1, Art 16, Art 26. (critic), Art 6 numerales 6.5, Art 26

**SEGUNDO:** Imponer como sanción al señor **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR**  identificado con la cedula de ciudadanía numero 1.079.186.389, como propietario del establecimiento de comercio denominado **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR**, ubicado en Centro comercial victoria Local 328 **Pereira**, con correo electrónico j.barragan@utp.edu.co**,** una multa consistente en **UN MILLÓN DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS VEINTISEIS PESOS MCTE ($1.249.226=)**, 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 Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, indicando el número 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 al señor **JHOAN SEBASTIAN BARRAGAN AGUILAR** en calidad de propietario del establecimiento de comercio **WILD ROOSTER POWERFUL FLAVOR,** al correo electrónico j.barragan@utp.edu.co, conforme a la autorización dada para tal fin en el Certificado de Cámara de Comercio los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo el contenido del presente fallo, o según lo estipulado en el artículo 8 del Decreto 806 de 2020 y de no ser posible se procederá a incluirlo en la Lista Nacional de Emplazados de acuerdo con el artículo 10 del Decreto 806 de 2020.

.

**CUARTO**: Contra la presente providencia proceden los recursos de: i) Reposición ante el suscrito funcionario, 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 de la Ley 1437 De 2011 (CPACA

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANA YOLIMA SANCHEZ GUTIERREZ ANGELA MARIA RUBIO MEJIA**

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**