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

**DETINATARIO**: GASTRONOMÍA 33 S.A.S

 **NIT 900968343-0**

 **Representante Legal**

 **PAOLA MARGARITA GARCÍA AMARIS**

 **C.C** 36.301.504

**DIRECCIÓN:** Carrera 19 No 12-32

gastronomia33admon@gmail.com

**ASUNTO**: FALLO, RADICADO BAJO EL NÚMERO: RC-2020-018-900.

**SALUDO:** Cordial saludo

**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, y demás decretos o resoluciones reglamentarios y del Ministerio de Protección social.

## INDIVIDUALIZACION DEL INFRACTOR(A)

Se dirige la presente investigación contra el establecimiento de comercio denominado **GASTRONOMIA 33 SAS NIT: 900968343-0, representado legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504** , ubicado en la carrera 19 Nº12-32 Pereira, con correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com, según certificado de cámara de comercio del que aparece en el expediente.

**ANTECEDENTES**

En visita de inspección, vigilancia y control, practicada el 22 de abril de 2020, por funcionarios de la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, al establecimiento de comercio denominado **GASTRONOMIA 33 SAS NIT: 900968343-0, representado legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504** , ubicado en la carrera 19 Nº12-32 Pereira, con correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com,**,** **establecimiento dedicado a la preparación y suministro de alimentación a quien lo requiera como hospitales, clínicas colegios entre otros, donde procedieron a** tomar muestra y contramuesta de la **ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro, que estaban elaborando, con el fin de controlar la inocuidad de los alimentos,** para verificar si el establecimiento se ajusta o no a la normatividad sanitaria, documentando los hallazgos inicialmente en el Acta Toma de Muestras Alimentos **Nº 0018.**

Posteriormente, el **27 de Abril del año 2020**, salen los resultados del análisis microbiologico con un concepto rechazado para la **ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro;** por presencia de coliformes fecales y coliformes totales en dichos alimentos, tal y como se explica a continuación:

* + Coliformes totales NMP/g. m150 y el valor de la muestra es de 276000.
	+ Coliformes fecales NMP/g. <3 y el valor de la muestra es de 20.
	+ El método utilizado para ambos análisis fue AOAC2005.03.
	+ EL análisis de salmonela resultó negativo, con e método ICMSF
	+ PARA UN RESULTADO RECHAZADO POR COLIFORMES TOTALES Y COLOFORMES FECALES.

El 7 de Mayo de 2020, para efectos de la notificación de dichos resultados, se realizó visita de **Inspección Vigilancia y Control** por parte de la **Secretaria de Salud Pública Y Seguridad Social de Pereira,** la cual quedó documentada en el acta número **272JG-20, procediendo a la APLICACIÓN DE UNA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD,** consistente en **LA SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE LA ELABORACIÓN de la ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro; por cuanto el resultado microbiologico fue RECHAZADO por el Laboratorio de Salud Publica de Risaralda.**

**La medida sanitaria de seguridad** de **SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE LA ELABORACIÓN de ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro, impuesta,** al establecimiento **GASTRONOMIA 33 SAS, como planta para preparar y suministrar alimentación a diferentes usuarios como hospitales, clínicas, colegios, entre otros,** ubicado en la carrera 19 Nº12-32, identificado con el **NIT: 900968343-0,** se origina en el reporte de resultados número 0018, del 27 de abril del 2020, del cual se desprende que el análisis microbiológico arroja presencia de coliformes totales y coliformes totales, en dicho alimento.

El acta numero **272JG-20**, por la cual se **APLICÓ LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** DE **SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE LA ELABORACIÓN de ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro; fue s**uscrita por **MARIA ANGELICA ESCOBAR,** identificada con cedula de ciudadanía número **1113655215**, quien atendió a los funcionarios de la secretaria de salud, como Jefe de cocina del establecimiento **GASTRONOMIA 33 SAS**, y el técnico **JOSE GENTIL CAÑAS de la Secretara de Salud Publica y Seguridad Social.**

Los mencionados resultados y el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad y de notificación de resultados, también le fue notificada al representante de **GASTRONOMIA 33 SAS**, **legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504**, o por quien haga sus veces, ubicado en la carrera 19 Nº12-32, Pereira, al correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com

Con el fin de evitar nulidades a futuro en el desarrollo del proceso se observa que a la señora **PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS** autorizó a **MARIA ANGELICA ESCOBAR, solamente para reclamar el acta Nº27236,** sea la oportunidad de aclararle que el numero de acta es **272JG-20,** por ello se notificará toda actuación a la represente legal del mencionado establecimiento de acuerdo a lo establecido en el cpaca

**El 07 de agosto del 2021**, se formularon cargos contra **GASTRONOMIA 33 SAS NIT: 900968343-0, representado legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504** , ubicado en la carrera 19 Nº12-32 Pereira, con correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com.

Se notifican los cargos el **9 de agosto de 2021** a la señora **PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cédula de ciudadanía 36.301.504, en calidad de representante legal de GASTRONOMÍA LA 33 S.A.S.,** ubicadaen la carrera 19 Nº12-32 Pereira, recibidos el mismo día, según firma de recibido.

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

Estos cargos quedaron notificados el **11 de agosto de 2021**, se da por notificado y a partir del **12 de agosto del 2021**, se cuentan 15 días hábiles para presentar los descargos, los cuales vencieron el **01 de septiembre del 2021.**

Que transcurrido el término legal, para presentar descargos solicitar o aportar pruebas la señora PAOLA MARGARITA GARCÍA AMARIS, identificada con cédula de ciudadanía número 36.301.504, en calidad de Representan Legal, o por quien haga sus veces, la cual se encuentra ubicada en la carrera 19 No 12-32-Megacentro Pinares Torre 3 Oficina 802 de Pereira,  en el marco del debido proceso **PRESENTÓ ESCRITO DE DECARGOS el día 31 de agosto de 2021** y se procede a su análisis.

**ESCRITO DE DESCARGOS**

Que dentro el término legal para presentar descargos solicitar o aportar pruebas la señora **PAOLA MARGARITA GARCÍA AMARIS,** identificada con cédula de ciudadanía número 36.301.504, en calidad de Representan Legal, o por quien haga sus veces, la cual se encuentra ubicada en la carrera 19 No 12-32-Megacentro Pinares Torre 3 Oficina 802 de Pereira, en el escrito de decargos,radicado el día **31 de agosto de 2021,** quedando radicado bajo el número **20457-2021** en donde manifiesta que:

“Pereira, agosto 31 de 2021

Doctora

**ANA YOLIMA SÁNCHEZ GUITIERREZ**

**Secretario de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira**

**ÁNGELA MARÍA RUBIO MEJÍA**

**Directora Operativa de Salud Pública del Municipio de** **Pereira**

La ciudad

|  |  |
| --- | --- |
| Asunto: | Presentación de descargos |
| Radicación: | RC-2020-018 |
| Investigador: | Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira |
| Investigado: | GASTRONOMÍA 33 S.A.S. |
| Auto de cargos: | RC-2020-018-900 |

PAOLA MARGARITA GARCÍA AMARIS, identificada como aparece al pie de mi firma, actuando en calidad de representante legal de GASTRONOMÍA 33 S.A.S., identificada con NIT 900.968.343-0, con domicilio principal en el municipio de Pereira, respetuosamente me dirijo a ustedes con el fin de presentar los descargos frente al Auto de Cargos RC-2020-018-900 del 7 de agosto de 2021, mediante el cual, la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira, formuló cargos en contra de GASTRONOMíA 33 S.A.S., en los siguientes términos:

CAPíTULO l. -OPORTUNIDAD-

El Auto de Cargos RC-2020-018-900 del 7 de agosto de 2021 fue notificado personalmente el pasado 9 de agosto de 2021, por lo tanto, el término de quince (15) días para presentar los descargos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 y al otorgado por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira en el punto cuarto del resuelve del Auto de Cargos, vence el 31 de agosto del presente año, encontrándonos en término para presentarlos.

CAPíTULO ll. -FUNDAMENTOS FÁCTICOS-

Con el fin de brindar mayor claridad al despacho, a continuación, me permito enunciar los fundamentos fácticos que serán tenidos en cuenta para la presentación de estos descargos, así:

1. GASTRONOMíA 33 S.A.S. es una sociedad de naturaleza comercial que tiene por objeto social principal la preparación y suministro de alimentación a clínicas, hospitales, centros de salud, colegios, universidades y al sector empresarial en general.
2. GASTRONOMíA 33 S.A.S. para el 22 de abril del año 2020, tenía implementadas todas las medidas sanitarias a las que es obligada por la normatividad que le aplica como productora de alimentos, especialmente la Resolución 2674 de 2013, manteniendo las condiciones de higiene y seguridad en la fabricación y/o producción garantizando la implementación de medidas en cuanto a:
	1. La planta de producción de alimentos
	2. Equipos y utensilios
	3. Operaciones de preparación y servido de alimentos
	4. Personal manipulador de alimentos
	5. Planes y programas
3. El día 22 de abril del año 2020, la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira en desarrollo de actividades misionales, realizó visita en las instalaciones de GASTRONOMíA 33 S.A.S., ubicadas en la carrera 19 No.12-32.
4. En dicha visita, la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira, con el fin de controlar la inocuidad de los alimentos, procedió a tomar muestra y contramuestra de la ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro. La cual fue analizada en los laboratorios de la Secretaría.
5. El 27 de abril del mismo año, salieron los resultados del análisis en el reporte No.0018 realizados por el laboratorio designado por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira, con un concepto de rechazado por presencia de coliformes totales y coliformes fecales en la ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro.
6. En consecuencia, el 7 de mayo de 2020 la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira realizó nuevamente una visita de Inspección Vigilancia y Control, documentada en el acta No. 272JG-20. En esta se aplicó una medida sanitaria de seguridad, que consistió en la suspensión temporal total de la producción de la ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro.
7. GASTRONOMíA 33 S.A.S., atendiendo la medida sanitaria de seguridad impuesta por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira, cesó en su totalidad, desde su notificación, la producción de la ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro.
8. GASTRONOMíA 33 S.A.S. desconoce los motivos que por los cuales los resultados de la muestra tomada en la visita realizada por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira arrojaron un hallazgo de coliformes totales y coliformes fecales, pues siempre ha adoptado las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos. No obstante, inició un plan de acción que consistió en la evaluación de las medidas que para la fecha se encontraban en desarrollo, y a pesar de no encontrar el origen de la contaminación, implementó unas medidas correctivas que aportaban una mayor rigurosidad en el control con el fin de minimizar los riesgos.
9. Finalmente, para complementar las medidas anteriores, y perfeccionar los procesos GASTRONOMíA 33 S.A.S. implementó las siguientes mejoras:
	1. Contratación de personal idóneo
	2. Modificaciones locativas para de la reducción de los tiempos y movimientos, la optimización de los recursos, e implementación de medidas de ecoeficiencia.

# CAPíTULO III. -RAZONES DE LA DEFENSA-

GASTRONOMíA 33 S.A.S., en el desarrollo de sus funciones de producción de alimentos, ha cumplido a cabalidad, con diligencia y cuidado, todas y cada una de las obligaciones normativas que la regulan. De ello, dan cuenta todos las medidas, procesos y protocolos que se tenían implementados aun con anterioridad a la toma de la muestra el 22 de abril

Así lo evidencia, por ejemplo, el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos que arrojo un concepto favorable del 100%, emitido el 03 de enero de 2020, y que se encontraba vigente para la fecha de la visita por parte de la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira.

Con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, GASTRONOMíA 33 S.A.S. ha aunado sus esfuerzos para mantener las condiciones de higiene y seguridad en la n fabricación y/o producción, para esto, siempre ha brindado a los consumidores las garantías en cuanto a:

1. La planta de producción de alimentos: Se da cumplimiento a las condiciones sanitarias establecidas en las normas, asegurando (i) condiciones de acceso y locación que permiten el adecuado manejo de residuos; (ii) la distribución estratégica de zonas de producción, almacenamiento, empaque, residuos, limpieza y servicios sanitarios; (iii) aislamiento de las instalaciones para evitar la filtración de cualquier tipo de plaga; y (iv) procesos de orden, limpieza y desinfección de cada una de las zonas con las que cuenta el establecimiento.
2. Equipos y utensilios: GASTRONOMíA 33 S.A.S. solo usa equipos y utensilios que cumplen con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente. Además, cuenta con equipos de última tecnología para una producción efectiva e inocua, puesto que han sido construidos en material sanitario que no contamina ni permite la contaminación de los alimentos y que facilita realizar las operaciones de limpieza y desinfección adecuadamente.

De igual forma, GASTRONOMíA 33 S.A.S. como medida preventiva agregada, busca limitar los riesgos adquiriendo solo equipos de marcas posicionadas en el mercado por su excelente calidad. Tiene un programa de mantenimiento preventivo y correctivo, que permite realizar un seguimiento de cada equipo a través de sus hojas de vida y conservando sus fichas técnicas para instrucciones de uso, cuidados y limpieza.

1. Operaciones de preparación y servido de alimentos: Se realizan controles en todas las etapas del proceso productivo, que abarca (i) la imposición de limites a la adquisición de insumos con un programa de selección, evaluación y reevaluación de proveedores; (ji) procedimientos técnicos para cada una de las etapas de la producción con sus respectivos protocolos de descripción de actividades; y (iii) registro de cada una de las etapas que soporta la ejecución adecuada de todos los procedimientos.
2. Personal manipulador de alimentos: Para garantizar la adecuada manipulación de los alimentos, GASTRONOMíA 33 S.A.S. ha implementado diferentes medidas como:
* Establecer en los contratos y el Reglamento Interno de Trabajo el cumplimiento obligatorio de las Buenas Prácticas de manufactura, así como la obligación de contar con el carné de manipulación de alimentos vigente durante toda la relación contractual.
* Creación de manuales y protocolos para la producción.
* Estipulación de faltas por el incumplimiento a dichas obligaciones, además de la imposición de sanciones correspondientes
* Evaluaciones previas y periódicas del estado de salud de los trabajadores de la compañía, incluido el examen médico ocupacional con énfasis en manipulación de alimentos.

Por su parte, para verificar el cumplimiento de estas medidas se realizan procesos de selección, inducción, capacitación y evaluación al personal. Además, cuenta con profesionales idóneos encargados de la supervisión y control de cada uno de los procesos, tales como tecnólogos en procesamiento de alimentos, ingeniero de alimentos, nutricionista, chef; lo que permite que se tomen las medidas correctivas necesarias de manera oportuna.

5. Planes y programas: GASTRONOMíA 33 S.A.S. cuenta con planes, instructivos, procedimientos, manuales y formatos para el registro de cada uno de los procesos que están directamente relacionados con la producción de alimentos, los cuales son:

• Plan de saneamiento básico:

Programa de limpieza y desinfección

Programa de manejo de residuos

Programa de control de plagas

Programa de abastecimiento de agua

Plan de aseguramiento de la calidad:

-Programa de muestreo microbiológico

 -Selección, inducción capacitación y evaluación al personal

Como se puede evidenciar, GASTRONOMíA 33 S.A.S. siempre ha adoptado los protocolos y políticas necesarias para dar cumplimiento a las diferentes disposiciones n normativas que regulan las actividades productivas de alimentos, incluso ha adoptado medidas que no son obligatorias, pero que brindan mayores garantías tanto para los clientes, como para los consumidores finales. Por ello, siempre se ha mostrado presta y colaborativa con las entidades que ejercen inspección, vigilancia y control; tan es así que, hasta la fecha, no ha sido objeto de investigación o sanciones por parte de estas.

Como se ha demostrado, GASTRONOMíA 33 S.A.S. desarrolla su objeto social en pro de los beneficios de sus clientes y consumidores, por lo que no se entiende el origen ni las razones de los resultados obtenidos por la Secretaría de Salud, pues la Compañía ha cumplido con la normatividad aplicable a las productores de alimentos, y es por esto que para GASTRONOMíA 33 S.A.S. resulta inesperado que se presenten resultados microbiológicos alterados, no conformes o con un concepto de rechazo, por ende, no comparte los resultados obtenidos por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira.

Es más, durante la trayectoria de GASTRONOMíA 33 S.A.S. no han se presentado quejas o reclamaciones por parte de los clientes o los consumidores finales. Nunca se había obtenido una muestra microbiológica de la Secretaría de Salud con resultados alterados o rechazados y mucho menos ha sido sancionada por incumplimiento de la normatividad.

Una vez realizada la visita de Inspección vigilancia y control del 7 de mayo de 2020 en la que se notifican los resultados obtenidos en los análisis microbiológicos de la ensalada de lechuga, piña, toma y cilantros realizados por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira, aun cuando GASTRONOMíA 33 S.A.S. no comparte los resultados, en aras de colaborar con las entidades de control, acató la medida sanitaria de seguridad, en consecuencia, suspendió de manera inmediata la producción del producto muestreado.

Aunado a lo anterior, inició con un plan de acción para la evaluación interna sobre los procesos y medidas que tiene implementados la compañía, a través de hipótesis de los posibles escenarios que dieron origen a la presunta contaminación del producto. Empero, a pesar de sus esfuerzos, no se han encontrado los motivos por los cuales los resultados de la muestra tomada en la visita realizada por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira, arrojaron presencia de coliformes totales y coliformes fecales.

A pesar de no conocer el origen de ello, en aras de cumplir con los pilares y principios de la compañía, en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos, minimizar los riesgos y garantizar la higiene de los alimentos que se producen en la compañía, GATRONOMíA 33 S.A.S. tomó las siguientes medidas:

1. Verificación de cumplimiento de operaciones de limpieza y desinfección de alimentos, superficies y ambiente. Verificación de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura por el personal manipulador de alimentos.
2. Implementación de muestreos microbiológicos enfocados en superficies y manipuladores de alimentos.
3. Intervención directa con el personal operativo, socialización plan de saneamiento básico.
4. Capacitación virtual en manipulación de alimentos realizada con la Alcaldía de

Pereira.

1. Capacitación Actividades de limpieza y desinfección de frutas y verduras.
2. Sensibilización en Buenas Prácticas de Manufactura y Requisitos Higiénicos en la fabricación de alimentos
3. Acompañamiento técnico del proveedor West para cambio de desinfectante.

Además, para complementar las medidas anteriores, y perfeccionar los procesos y el control de los puntos críticos en cada una de sus etapas y contribuir con la mejora continua, se implementaron las siguientes acciones:

1. Contratación de personal idóneo, encargado de las actividades de direccionamiento, planeación, organización, verificación y control. El personal contratado está conformado por:

-Un ingeniero de alimentos Dos -Dos supervisores de procesos --Nutricionistas de planta.

Direccionando sus funciones a la verificación el cumplimiento de las normas higiénicas y sanitarias, protocolos de limpieza y desinfección, control de tiempos y temperaturas, prevención de la contaminación, y prevención de la contaminación cruzada, adecuado manejo de residuos, control integral de plagas, supervisión de la entrega de dietas terapéuticas.

1. En búsqueda de la reducción de los tiempos y movimientos, la optimización de los recursos, e implementación de medidas de ecoeficiencia, se han realizado las siguientes acciones:

-Habilitación de 3 bodegas externas para almacenamiento de materias primas.

-Mantenimiento a cava de congelación.

-Cambio de trampa de grasa por una de mayor capacidad.

-Instalación de lavamanos de acción mecánica.

- Instalación de cárcamos.

Como consecuencia de las medidas que la compañía siempre ha implementado y de las mejoras que constantemente efectúa, ha obtenido conceptos favorables superando porcentajes del 95%, lo que evidencia el resultado de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos, de ahí que a la fecha se encuentre vigente, con renovación del 22 de febrero de 2021, concepto favorable al 96,5% emitido por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira.

En conclusión, GASTRONOMíA 33 S.A.S. a lo largo de su trayectoria como empresa productora de alimentos, se ha caracterizado por acoger y aplicar la normatividad que le obliga, especialmente la sanitaria, y, además, por establecer todo tipo de medidas, protocolos y procesos que garanticen la seguridad, calidad e inocuidad de los alimentos, limitando al máximo todo tipo de riesgo que pudiere contaminar el producto. Además, ha mantenido una implementación constante de las medidas correctivas y de mejora para continuar brindando a los clientes y consumidores un producto de excelente calidad.

# CAPíTULO IV. -PRONUNCIAMIENTO FRENTE A LOS CARGOS FORMULADOS-

El cargo formulado a través de Auto de Cargos RC-2020-018-900 del 7 de agosto de 2021, refiere un presunto incumplimiento por parte de GASTRONOMíA 33 S.A.S., de las normas sanitarias vigentes para el 22 de abril de 2020, contenidas en:

1. El artículo 32 de la Resolución 2674 de 2013:

"Art. 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad."

1. El articulo 304 de la Ley 9 de 1979 en su acápite de productos:

"Art. 304. No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alteradas, adulteradas, falsificadas, contaminadas, o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor. "

1. Resolución 3929 de 2013:

"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición dejugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional. "

GASTRONOMíA 33 S.A.S., como se expuso en el capítulo anterior, en el marco de la producción de alimentos, ha cumplido a cabalidad, con diligencia y cuidado, todas y cada una de sus obligaciones. También ha adoptado protocolos, políticas y medidas para para garantizar la calidad, higiene e inocuidad de los alimentos.

Por lo anterior, la compañía no comprende ni comparte los resultados de la muestra tomada en la visita realizada por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira, cuyos resultados arrojaron presencia de coliformes totales y coliformes fecales; pues no existen hechos, motivos u omisiones que pudieran dar lugar al incumplimiento de las normas señaladas y justifiquen la presencia de tales coliformes.

En consecuencia, de conformidad con lo esgrimido en el capítulo de fundamentos fácticos y razones de la defensa, deberá desestimarse el cargo antes señalado por haber demostrado GASTRONOMíA 33 S.A.S. el cumplimiento de todos sus deberes y obligaciones como productora de alimentos.

Por ello, solicitamos respetuosamente que, una vez valorado el presente escrito, y las pruebas aportadas, se proceda con la declaración de los siguientes o similares pronunciamientos:

PRIMERO: Abstenerse de sancionar a GASTRONOMíA 33 S.A.S., por los cargos formulados en el Auto de Cargos RC-2020-018-900. Lo anterior, por haber dado estricto cumplimiento a sus deberes y obligaciones en calidad de productora de alimentos.

SEGUNDO: Como consecuencia de la anterior declaración, proceder con el archivo definitivo del expediente identificado con el radicado RC-2020-018, aperturado por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira, con ocasión del hallazgo de coliformes totales y coliformes fecales según los resultados del análisis microbiológico realizado a la muestra de la ensalada de lechuga, piña, toma y cilantro.

# CAPíTULO V. -PRUEBAS-

Con el fin de reafirmar las declaraciones expuestas en los capítulos anteriores, y evidenciar cada una de las medidas adoptadas por GASTRONOMíA 33 S.A.S., nos permitimos presentar ante su despacho las siguientes pruebas documentales:

1. ACTAS DE INSPECCIÓN:

Anexo 1.1. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos del 03 de enero de 2020.

Anexo 1.2. Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos del 21 de febrero de 2021.

1. ACCIONES PREVENTIVAS:
* Planta de producción de alimentos:

Anexo 2.1. Plano de la planta física del centro de producción de GASTRONOMíA 33 S.A.S., sede MEGACENTRO con:

* Diagrama de identificación de áreas por procesos

  Ruta de residuos

* Ruta de evacuación
* Equipo y utensilios:

Anexo 2.2. Programa de mantenimiento de equipos

Anexo 2.3. Cronograma de mantenimiento de equipos e infraestructura, contratos de mantenimiento preventivo y correctivo, certificación de mantenimiento a la planta física.

Anexo 2.4. Hoja de vida equipos (procesador de verduras)

* Operaciones de preparación y servido de los alimentos:

Anexo 2.5. Programa de selección, evaluación y reevaluación de proveedores, con soporte de actas de inspección secretaria de salud para concepto sanitario del proveedor INSTIFRUVER TF S.A.S.

Anexo 2.6. Procedimientos técnicos

* Procedimiento de recepción de materia prima

Anexo 2.7. Plan de saneamiento:

 Programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de manejo de residuos, programa de abastecimiento de agua potable.

* Certificados de fumigación.
* Estudio de caracterización del agua.
* Personal manipulador de alimentos:

Anexo 2.8. Procedimiento de selección, inducción y evaluación del personal.

Anexo 2,9. Programa de capacitación, cronograma de capacitaciones.

* Otros anexos:

Anexo 2.10. Programa de muestreo microbiológico y Protocolo de toma de contramuestras.

Anexo 2.11. Certificación modificaciones al reglamento interno de trabajo.

3. ACCIONES CORRECTIVAS

 Operaciones de fabricación:

Anexo 3.1. Ciclo de menús.

Anexo 3.2. Registros de limpieza y desinfección de alimentos, áreas, superficies y ambientes.

Anexo 3.3. Registros de control de verificación del cumplimiento de las BPM y lavado de manos por el manipulador de alimentos.

Anexo 3.4. Resultados de los muestreos microbiológicos a superficies y manipuladores de alimentos.

Anexo 3.5 Capacitación en el plan de saneamiento con el personal operativo.

Anexo 3.6. Novedades encontradas durante el proceso de desinfección de frutas y verduras.

Anexo 3.7. Acta de reunión sensibilización en buenas prácticas de manufactura y requisitos higiénicos de fabricación.

Anexo 3.8. Certificado de acompañamiento técnico por el proveedor WEST para el cambio de desinfectantes. Con Fichas técnicas de los productos utilizados para limpieza y desinfección.

Anexo 3.9. Resultados de los muestreos microbiológicos realizados a superficies, ambientes y manipuladores de alimentos.

• Personal Manipulador de Alimentos:

Anexo 3.10. Registros de inducción al personal operativo.

Anexo 3.11. Evaluación del personal.

Anexo 3.12. Certificados de manipulación de alimentos.

Anexo 3.13. Exámenes de laboratorio y examen médico de aptitud para manipular alimentos.

4. ACCIONES DE MEJORA

• Personal:

Anexo 4.1. Diplomas, tarjetas profesionales, o certificaciones:

Ingeniero de alimentos

Supervisores de procesos

Nutricionista dietista

Líder de gestión humana

Coordinadora administrativa

Líder de seguridad y salud en el trabajo Chef — tecnólogo en gastronomía

Equipo y utensilios:

Anexo 4.2. Contrato para habilitación bodegas externas para almacenamiento de materias primas.

Anexo 4.3.Registros de mantenimiento a cava de congelación.

Anexo 4.4. Factura de cambio de trampa de grasa.

Anexo 4.5. Factura de instalación de lavamanos de acción mecánica.

Anexo 4.6. Factura de instalación de cárcamos.

• Otros anexos:

Anexo 4.7. Concepto sanitario planta de procesamiento de alimentos GASTRONOMíA 33 S.A.S.

Anexo 4.8. Concepto sanitario vehículos para el transporte de alimentos.

Anexo 4.9. Protocolo de bioseguridad para prevención de transmisión de COVID -19.

Anexo 4.10. Concepto sanitario proveedor INSTIFRUVER T.F. S.A.S.

# CAPíTULO VI. -ANEXOS-

Con la presente solicitud, anexamos los siguientes documentos:

Los enunciados como pruebas.

Certificado de existencia y representación legal de GASTRONOMíA 33 S.A.S.

CAPíTULO VII. -NOTIFICACIONES-

Recibiré notificaciones en la carrera 19 No. 12-32, Megacentro Pinares, Torre 3, oficina 802, Pereira, Risaralda, teléfono 036 313 0301, correo electrónico gerencia@gastr033.com.

Atentamente,

**PAOLA MARGARITA GARCíA AMARIS**

C.C. No. 36.301.504

Representante Legal de GASTRONOMÍA 33 S.A.S.”

**ANÁLISIS DE DESCARGOS**

En el marco del principio el debido proceso, entra el despacho a realizar el análisis de los descargos presentados por la señora **PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cédula de ciudadanía 36.301.504, en calidad de representante legal** delestablecimiento de comercio denominado **GASTRONOMÍA LA 33 S.A.S.,** ubicadaen la carrera 19 Nº12-32 Pereira, en ejercicio de su derecho a la defensa y contradicción, y establecer si existe responsabilidad sanitaria o no, con el fin de emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Sea lo primero advertir, que en el presente proceso sancionatorio se ha dado cumplimiento al principio del debido proceso como garantía a los derechos del involucrado, toda vez que el procedimiento administrativo se ha desarrollado dentro de los términos previstos legalmente para ello, ha sido debidamente notificado y se han otorgado las oportunidades procesales de defensa que le asisten, con el fin de que dé curso al derecho de la contradicción.

En primer ***término el investigado*** **NO acepta tácitamente las** situaciones sanitarias encontradas por los funcionarios de la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, pues manifiesta en su **numeral 5 inciso tercero**, …“por ende, no comparte los resultados obtenidos por la Secretaría de salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira” y vuelve y lo reitera en su CAPÍTULO IV-PRONUNCIAMIENTO FRENTE A LOS CARGOS FORMULADOS- en su inciso tercero …”Por lo anterior, la compañía no comprende ni comparte los resultados de la muestra tomada en la visita realizada por la Secretaría de Salud Pública y seguridad Social del Municipio de Pereira, cuyos resultados arrojaron presencia de coliformes totales y coliformes fecales; pues no existen hechos, motivos u omisiones que pudieran dar lugar al incumplimiento de las normas señaladas y justifiquen la presencia de tales coliformes”, a lo anterior recordamos que efectivamente se realizó toma de muestras, identificadas con el No 0018, las cuales presentaron resultados RECHAZADOS, tal y como se detalla en el Reporte de Resultados.

* La presencia de bacterias coliformes en los alimentos no significa necesariamente que hubo una contaminación fecal o que hay patógenos entéricos presentes. Las bacterias coliformes son particularmente útiles como componentes de criterios microbiológicos para indicar contaminación postproceso térmico.

Algunos coliformes (E. coli) son comunes en las heces del hombre y otros animales, pero otros (Enterobacter, Klebsiella, Serratia, Erwinia) comúnmente se encuentran en el suelo, agua y semillas. Generalmente, en la leche cruda, vegetales, carne, aves y otros alimentos crudos se encuentran recuentos bajos de bacterias coliformes naturalmente por lo que presentan poco o ningún valor para el monitoreo de los mismos.

Se evidencia el envío de elementos probatorios que dan cuenta de las situaciones manifestadas en su escrito de descargos, en donde se asentó un gran interés de mejoramiento por las situaciones sanitarias presentadas, y a su vez se comprueba que asumen la responsabilidad del incumplimiento de las normas, al iniciar un programa de acciones correctivas para cada escenario presentado, contextualizado y plasmado por medio de las Actas con sus correspondientes anexos.

Adicional a lo anterior, se observa en el **Anexo 9** en el informe de análisis de Alissca Laboratorio de agua y alimentos, de fecha 06 de agosto de 2021, Servicio microbiológico SMC-30473, se realiza la muestra de **ensalada de lechuga tomate y pepino** el cual, en donde el arroja un resultado que se encuentra dentro de los valores establecidos por la norma, cabe aclarar que esta toma de muestra se hace a un producto distinto a la toma de muestra realizada por la Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social del Municipio de Pereira, pues el análisis se realizó fue a la **ensalada de** **lechuga piña, tomate y cilantro,** lo que significa que son dos ensaladas distintas, razón por la cual no se tendrá como saneado este punto.

Con relación al el informe de análisis de Alissca Laboratorio de agua y alimentos, de fecha 07 de mayo de 2021, Servicio microbiológico SMC-29850, se realiza la muestra de jugo de lulo, en donde el arroja un resultado que se encuentra dentro de los valores establecidos por la norma , cabe aclarar que esta toma de muestra no especifica si el jugo de lulo es en agua o en leche; razón por cual no se tendrá en cuenta seneado este punto.

Con relación al **Anexo No 12** se evidencia un pantallazo de un mensaje de un archivo denominado CERTIFICADOS MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS GASTRONOMÍA 33 2020-2021, sin embargo no se evidencian dichos Certificados.

Seguidamente en el Anexo No 13 se allega RELACIÓN DEL PERSONAL DE PRODUCCIÓN, en lo cual se puede evidenciar:

**ADRIANA MARIA ARBOLEDA VALENCIA**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 15-11-2019 vence: 14-11-2020, lo que indica que se encuentra vencido

**LUZ MARIA GONZALEZ BOLIVAR**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 26-04-2018 vence: 25-04-2019, lo que indica que se encuentra vencido

**GLADYS EUGENIA GAVIRIA RINCÓN**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 19-02-2020 vence: 18-02-2021, lo que indica que se encuentra vencido

**CARLOS MARIO RESTREPO CASTAÑO**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 11-01-2020 vence: 10-01-2021, lo que indica que se encuentra vencido

**JAZMIN RAMÍREZ MARTÍNEZ**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 05-11-2019 vence: 04-11-2020, lo que indica que se encuentra vencido

**CARLOS MARIO RESTREPO CASTAÑO**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 11-01-2020 vence: 10-01-2021, lo que indica que se encuentra vencido

**GABRIEL ALFONSO CONTRERAS DÍAZ**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 19-09-2019 vence: 18-09-2020, lo que indica que se encuentra vencido

**LUZ ELENA SALAZAR GUTIERREZ**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 15-08-2019 vence: 14-08-2020, lo que indica que se encuentra vencido

**JOSE DE LA CRUZ BLANCO GUTIERREZ**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 23-08-2019 vence: 22-08-2020, lo que indica que se encuentra vencido

**MILENA PATRICIA MARTÍNEZ LAGUNA**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 16-08-2019 vence: 15-08-2020, lo que indica que se encuentra vencido

**MARLON ANDRÉS LÓPEZ CLAVIJO**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 17-02-2021 vence: 16-02-2022, lo que indica que se encuentra VIGENTE,

**JORGE IVAN ALVAREZ**

Certificado de capacitación de manipulación de alimentos

vigencia del 12-09-2019 vence: 11-09-2020, lo que indica que se encuentra vencido

Para un total de **Diez (10)** certificados de manipulación de alimentos VENCIDOS y 01 certificado de manipulación de alimentos VIGENTE.

Las anteriores acciones referidas por la investigada, constituyen un grado de responsabilidad, las cuales serán tenidas en cuenta al momento de realizar una nueva Visita de Inspección, Vigilancia y control sanitario, para tasar la sanción correspondiente.

Así, las acciones de mejora y en general los criterios de graduación de la sanción contenidos en el articulo 50 de la Ley 1437 de 2011, serán estudiados más adelante por parte del despacho, según en derecho corresponda.

Que revisado el expediente para proferir fallo, y analizado el certificado de existencia y representación de la **GASTRONOMIA 33 SAS NIT: 900968343-0, representado legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504** , ubicado en la carrera 19 Nº12-32 Pereira, con correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com.

**DE LAS PRUEBAS**

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

Se vinculan al presente proceso administrativo sancionatorio las siguientes pruebas las cuales en atención al principio de la legitima defensa, en consonancia con el debido proceso y la idoneidad probatoria dentro del proceso a saber:

* Recibido de Muestra del 22 de abril de 2020, numero 0018 por el Laboratorio de salud Publica Departametal,
* **Examen de laboratorio de salud pública del departamento de Risaralda Rad 0018 emitido el 27 de Abril de 2020.**
* **El acta número 272JG-20,** que documenta la **APLICACIÓN DE UNA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD consistente en LA SUSPENSION TEMPORAL TOTAL DE LA elaboración de ensalada de lechuga , piña, tomate y cilantro por el resultado del análisis de laboratorio a las muestras tomadas el día 22 de abril del año 2020, en GASTRONOMIA 33 SAS NIT: 900968343-0, ubicado en la carrera 19 Nº12-32 de Pereira, suscrita por MARIA ANGELICA ESCOBAR RODRIGUEZ , identificada con cedula de ciudadanía número 1.113.655.215, en su calidad de jefe de cocina, y el técnico funcionario de la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira JOSE GENTIL CAÑAS.**
* Citación para notificación personal de la medida sanitaria de seguridad **272JG-20**, al representante legal de **GASTRONOMIA 33 SAS con NIT: 900968343-0, ubicado en la carrera 19 Nº12-32,** suscrita por el técnico **JOSE GENTIL CAÑAS** y recibida por **MARIA ANGELICA ESCOBAR RODRIGUEZ, identificada con cedula de ciudadanía número 1.113.655.215, en su calidad de jefe de cocina.**
* **ACTA DE NOTIFICACIÓN DE REPORTE DE RESULTADOS, fechada del 07 de mayo del 2020 con el fin de notificar el acta de notificación de reportes de resultados número 271JG-20.**
* **Certificado de existencia y representación fechado el 14 de mayo del 2020 expedido por la Cámara de Comercio de Pereira.**
* **Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía de la señora MARIA ANGELICA ESCOBAR RODRIGUEZ,** identificada con cedula de ciudadanía número **1.113.655.215**, en su calidad de jefe de cocina quien se encuentra debidamente autorizada por el (Rep legal de **GASTRONOMIA 33 SAS).**

**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, el acta número **272JG-20** toma de muestra números **0018,** citación No -------- de los resultados rechazados**, que documenta la APLICACIÓN DE LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD consistente en SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE LA ELABORACIÓN del producto** ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro, y jugo de lulo en agua condiciones que continúan y a la fecha del presente fallo aúno no e ha realizado el  **LEVANTAMIENTO DE MEDIDA.**

Con el fin de vigilar los factores de riesgo asociados al consumo de preparación de alimentos en los Establecimientos donde se procesan alimentos en el Municipio de Pereira, el técnico **JOSE GENTIL CAÑAS** suscribe el **ACTA DE NOTIFICACIÓN DE REPORTES DE RESULTADOS** No **272JG-20** del 07 de mayo de 2020, en donde se notifican los resultados de análisis de muestras de productos consistente en ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro tomados el 22 de abril de 2020, quedando documentado bajo el Reporte No 0018 del 27 de abril de 2020, lo cual arroja un resultado RECHAZADO, así mismo se notifica los resultados del análisis de muestras del producto jugo de lulo en agua tomado el mismo día, quedando documentado con Reporte No 0019, donde éste último arroja un resultado ACEPTADO por:

explica a continuación:

* + Coliformes totales NMP/g. m150 y el valor de la muestra es de 276000.
	+ Coliformes fecales NMP/g. <3 y el valor de la muestra es de 20.
	+ El metodo ultilizado para ambos analisis fue AOAC2005.03.
	+ EL analisis de salmonela resultó negativo, con e metodo ICMSF
	+ PARA UN RESULTADO RECHAZADO POR COLIFORMES TOTALES Y COLOFORMES FECALES.

A raíz de los mencionados hallazgos, el técnico **JOSE GENTIL CAÑAS** dela Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, procedió a realizar la **SUSPENSIÓN TEMPORAL DE ELABORACIÓN** de la ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro, lo cual quedó documentado en el acta numero **272JG-20** del22 de abril de 2020, en el establecimiento comercial denominado **GASTRONOMIA 33 SAS NIT: 900968343-0, representado legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504** , ubicado en la carrera 19 Nº12-32 Pereira, con correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com.

Los hallazgos, encontrados en el mencionado establecimiento, evidencia el incumplimiento de normas sanitarias al no contar con la debida limpieza desinfección y agua potable para la elaboración de los alimentos que consumen las personas que se encuentran en el mencionado estableciimiento, y mas concretamente en la elaboración de la ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro.

Es de anotar, que se trata de un establecimiento según el objeto social dedicado a la preparación y suministro de alimentación a quien lo requiera como hospitales, clínicas colegios entre otros según certificado de cámara de comercio, nótese que al encontrar hallazgos rechazados en la ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro. encontrados en los resultados del análisis de muestras realizadas y debidamente documentadas.

Probatoriamente, se tiene que el 27 de abril de 2020, se realizó envío de resultados de prueba microbiológica de jugo de lulo en agua mediante radicado No 019, en el cual se obtuvo un **RESULTADO FAVORABLE**, pues se encontró dentro de los valores establecidos por la normatividad.

La contaminación de los alimentos es causa de afecciones graves a la salud de las personas. La limpieza es necesaria para que haya ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.

Esto obedece a que las actas de la visita realizada por esta secretaria y las actas de toma de muestras de alimetos; se da en desarrollo de la aplicación de medidas sanitarias de seguridad que 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 documento de carácter público, que 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 **establecimiento dedicado a la preparación y suministro de alimentación a quien lo requiera como hospitales, clínicas colegios entre otros**, tiene la obligación de mantener en óptimas condiciones las instalaciones locativas que garanticen a todos las personas que están en tratamiento, un lugar con un esquema básico de higiene, limpieza y desinfección.

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

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 publico dicho establecimiento **dedicado a la preparación y suministro de alimentación a quien lo requiera como hospitales, clínicas colegios entre otros**, se encuentra en una situación de incumplimiento de la normatividad sanitaria de manera evidente.

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 22 de abril 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 y Ley 9 de 1979; de allí que sean el soporte de la ocurrencia de los hechos y por ende de cada uno de los cargos antedichos.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia que la responsabilidad de la **GASTRONOMIA 33 SAS**, **legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504**, o por quien haga sus veces, ubicado en la carrera 19 Nº12-32, Pereira, al correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com o quien haga sus veces, es ostensible 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 consistente en la SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE LA ELABORACIÓN** de la **ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro, a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas**, no derivaran en una situación que atentará 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.

La 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 ley 9 de 1979 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 e**l aquí investigado,** este despacho **debe insistir** en la inobservancia a los requisitos que se deben tener en cuenta para la prestación de un servicio que sin ánimo de lucro que señala ayudar a las personas vulnerables permitiéndoles vivienda, alimentación, vestuario gratuitamente, y el lugar donde se presta el servicio se encuentra en una situación de incumplimiento de la normatividad sanitaria dado que: **El resultado del análisis tomado** dela **ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro** arrojaron:

* + - Coliformes totales NMP/g. m150 y el valor de la muestra es de 276000.
	+ Coliformes fecales NMP/g. <3 y el valor de la muestra es de 20.
	+ El método utilizado para ambos análisis fue AOAC2005.03.
	+ EL análisis de salmonela resultó negativo, con de método ICMSF
	+ PARA UN RESULTADO RECHAZADO POR COLIFORMES TOTALES Y COLOFORMES FECALES.

En razón de lo anterior se procede a **la Suspensión Temporal de la elaboración de ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro.**

Por lo tanto, para el caso que nos ocupa, las infracciones que nos permiten identificar con certeza que al momento de la visita, el 22 de julio de 2020, los funcionarios de la Secretaria de Salud Municipal de Pereira encontraron en el establecimiento de comercio sin animo de lucro, denominado **GASTRONOMIA 33 SAS**, **legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504**, o por quien haga sus veces, ubicado en la carrera 19 Nº12-32, Pereira, al correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com o por quien haga sus veces, según actas número **272JG-20,** con **RESULTADO RECHAZADO POR EL LABORATORIO.**

En este orden de ideas, es evidente que en un principio se incumplieron las normas sanitarias que se explican a continuación.

La Ley 9 de 1979 en su acápite de los productos.

**ARTÍCULO 304**. No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados, o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

**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.

**Artículo 32.** Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

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. No obstante se presentaron Planes de Acción, y correctivos del caso, consistentes en lavado e impermeabilización de tanques, toda vez que se llegó a la conclusión que las razones de los hallazgos se hallaban en el mal estado de los tanques de agua.

Así las cosas, son claras las intenciones de mejora, y la preocupación por el cumplimiento legal de la aquí investigada (o).

**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**. Como se puede observar desde un principio hubo un hallazgo en los resultados de los Reportes de la muestra tomada bajo el número 018, NO hay prueba que determine que se generó un daño, sin embargo generó un **RIESGO** **INMINENTE** a los usuarios de los servicios que presta el establecimiento, al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, al arrojar como resultado Rechazado el Reporte, los cuales fueron notificados el 07 de mayo de 2020 los hallazgos del análisis de la **ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro**:
	1. Coliformes totales NMP/g. m150 y el valor de la muestra es de 276000.
	2. Coliformes fecales NMP/g. <3 y el valor de la muestra es de 20.
	3. El método utilizado para ambos análisis fue AOAC2005.03.
	4. EL análisis de salmonela resultó negativo, con e metodo ICMSF
	5. PARA UN RESULTADO RECHAZADO POR COLIFORMES TOTALES Y COLOFORMES FECALES.

Situación que generó que ésta secretaria de salud, aplicara medida sanitaria de seguridad consistente en el **Suspensión Temporal de la Elaboración** dela **ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro,** ***POR LO TANTO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*

1. **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****.*
2. **Reincidencia en la comisión de la infracción**. Consultada la base de datos de los procesos sancionatorios **GASTRONOMIA 33 SAS**, **legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504**, o por quien haga sus veces, ubicado en la carrera 19 Nº12-32, Pereira, al correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com, **NO**  ha sido objeto de requerimientos sanitarios, significa que NO ha sido objeto de visita en otras oportunidades y ha cumplido la normatividad sanitaria. ***POR LO TANTO NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*
3. **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****.*
4. **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****.*
5. **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 en* ***GASTRONOMÍA LA 33 S.A.S.****, ha incumplido las normas sanitarias, pero también ha* atendido los deberes constitucionales y legales que de orden sanitario se les ha indicado que deben mejorar y deban cumplir como **establecimiento dedicado a la preparación y suministro de alimentación a quien lo requiera como hospitales, clínicas colegios entre otros,** ***POR LO TANTO NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****..*
6. **Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.** *Según las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia que hubo una preocupación por el cumplimiento de las normas sanitarias, tal como consta en los descargos allegados, y lo que se espera del aquí investigado, es que cumpla con las normatividad sanitarias 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 estan creadas para el binestar y la salud pública; siendo entonces* ***POR LO TANTO NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*
7. **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 hubo escrito de descargos, en los que trate de reconocer o justificar la ocurrencia de los hechos, *siendo entonces* ***POR LO TANTO NO SE APLICA COMO AGRAVANTE****.*

En conclusión, **GASTRONOMIA 33 SAS**, **legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504**, o por quien haga sus veces, ubicado en la carrera 19 Nº 12-32, Pereira, al correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com, SI vulneró la normatividad sanitaria, pero mostro diligencia al realizar los correctivos del caso, y presentar plan de mejoras para satisfacer los incumplimientos sanitarios, a pesar de no haber una toma de muestra con resultados aceptados, de la misma **ensalada de lechuga, piña, tomate y cilantro; se sustenta un amplio plan de acción**  como acción de mejora.

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; modificada por el art 98 del Decreto 2106 de 2019.
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 a **GASTRONOMIA 33 SAS**, **legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504**, o por quien haga sus veces, ubicado en la carrera 19 Nº12-32, Pereira, al correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com, o por quien haga sus veces, la cual se encuentra ubicada en el Km 3 de la Vereda La Siria, Condina Baja de Pereira, con dirección de notificación judicial y con reporte de correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com como responsable de una mala práctica de higiene en la preparación de la ensalada de **lechuga, piña, tomate y cilantro** vulnerando el artículo 304 de la ley 09/79 y artículo 26.numeral 1 y artículo 32 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

**SEGUNDO:** Imponer como sanción a **GASTRONOMÍA LA 33 S.A.S.,** con Nit Nº **900968343-0, representado legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504** , ubicado en la carrera 19 Nº12-32 Pereira, con correo electrónico gastroniomia33admon@gmail.com**,** una multa consistente en **UN MILLÓN DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS VEINTIDOS PESOS MCTE ($1.249.222=)**, 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 a **GASTRONOMÍA LA 33 S.A.S.,** con Nit Nº **900968343-0, representado legalmente por PAOLA MARGARITA GARCIA AMARIS identificada con la cedula de ciudadanía 36.301.504** , ubicado en la carrera 19 Nº12-32 Pereira, conforme a la **NO** 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**

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**