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

**DETINATARIO**: **JHON FREDY TIQUE OSORIO**

C.C 1061625769

**LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**

**NIT** 1061625769-0

**DIRECCIÓN:** MZ 9 CS 2 Altos de Llano Grande de la ciudad de **Pereira**

elmagotique@gmail.com

**ASUNTO**: FALLO, RADICADO BAJO EL NÚMERO: RC-2020-056-900.

**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 **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, identificado con la cédula de ciudadanía número **1061625769**, quien se vincula como propietario del Establecimiento de Comercio denominado Panadería Delicias de Llano Grande, ubicada en la **Manzana 9 casa 2 Altos de Llano Grande**, de la ciudad de Pereira, correo electrónico el magotique@gmail.com, 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 **PANADERÍA LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**, ubicado en la **Manzana 9 Casa 2 Altos de Llano Grande de la Ciudad de Pereira**, de propiedad del señor **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, con la cédula de ciudadanía número **1061625769**; y correo elmagotique@gmail.com, como propietario del establecimiento de comercio donde:

**El 02 de julio de 2020**, en visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos y según el acta número **JQV0485-20** realizada por el técnico  **JHON JAIRO QUICENO VALDÉS**, al mencionado establecimiento de comercio, donde fue atendido por el señor **JHON FREDY TIQUE,** identificado con cédula de ciudadanía número **1061625769**, en su calidad de propietario; visita en la que se encontraron hallazgos que originaron según el acta número **JQV0485-20,** la **APLICACIÓN DE UNA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** consistente en **SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE ACTIVIDADES O TRABAJOS EN EL ÁREA DE PROCESO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANADERIA, por los siguientes hallazgos:**

* Paredes del área de producción y almacenamiento presentan deterioro en el enlucido y hay humedad.
* Presencia de plagas (cucarachas) en el área de Producción o proceso de Panadería.

La anterior medida sanitaria se aplicó por violación a:

* Art 168 de la ley 9 de 1979.
* Numeral 2.1 del art. 7 de la Resolución 2674 del 2013.
* Numeral 3 del art. 26 de la Resolución 2674 del 2013.
* Numerales 1 y 3 del art 9 Resolución 2674 de 2013

La Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, con base en los mencionados hallazgos, apertura el **26 de abril de 2021**, el Proceso Administrativo Sancionatorio, en contra del señor **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, identificado con la cédula de ciudadanía número **1061625769**, quien se vincula como propietario del Establecimiento de Comercio denominado Panadería Delicias de Llano Grande, ubicada en la **Manzana 9 casa 2 Altos de Llano Grande**, de la ciudad de Pereira, correo electrónico el magotique@gmail.com

**El 21 de septiembre del 2021**, se formularon cargos contra el señor **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, con la cédula de ciudadanía número **1061625769**, como propietario del establecimiento de comercio denominado **PANADERÍA LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**, ubicado en la **Manzana 9 Casa 2 Altos de Llano Grande de la Ciudad de Pereira**, de propiedad del señor; y correo elmagotique@gmail.com

Se notifican los cargos el **3 de septiembre de 2021** al señor **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, con la cédula de ciudadanía número **1061625769**, como propietario del establecimiento de comercio denominado **PANADERÍA LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**, ubicado en la **Manzana 9 Casa 2 Altos de Llano Grande de la Ciudad de Pereira**, de propiedad del señor; y correo elmagotique@gmail.com, recibidos el mismo día, según reporte de Mailtrak.

Estos cargos quedaron notificados el **07 de septiembre de 2021**, se da por notificado y a partir del **08 de septiembre del 2021**, se cuentan 15 días hábiles para presentar los descargos, los cuales vencieron el **28 de septiembre del 2021**, 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 número **VCN100-20** del 02 de julio de 2020, con ítems 1.2, 5.5, identificados como críticos y que independientemente de la calificación del porcentaje obtenido, el concepto sanitario es **DESFAVORABLE,** razón por la cual se procedió a documentar la Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad.
* El acta número **JQV0485-20,** de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, en la que se documenta hallazgos consistentes en:
	1. paredes del área de producción y almacenamiento presentan deterioro en el enlucido y hay humedad,
	2. las estanterías metálicas en el área de producción con óxido
	3. y se evidencia presencia de cucarachas en el estante y piso en el área de producción.
* El acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimiento de Preparación de Alimentos número **JQV0522-20** con concepto **FAVORABLE** del **93%** de fecha **14 de julio de 2020.**
* Acta número **JQV0523-20** de Levantamiento de Medida Sanitaria de Seguridad con fecha **del 14 de julio de 2020.**
* Citación a nombre del señor **JHON FREDY TIQUE OSORIO** de fecha **14 de julio de 2020,** a fin de notificarle personalmente sobre los hallazgos registrados.

A la fecha de elaborar el **fallo,** la medida sanitaria impuesta de la **SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE ACTIVIDADES O TRABAJOS EN EL ÁREA DE PROCESO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANADERIA, 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 **JQV0485-20,** de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, en la que se documenta hallazgos consistentes en:
	1. paredes del área de producción y almacenamiento presentan deterioro en el enlucido y hay humedad,
	2. las estanterías metálicas en el área de producción con óxido
* y se evidencia presencia de cucarachas en el estante y piso en el área de producción. Por medio de Dicha acta se da **APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD,** consistente en **SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE ACTIVIDADES O TRABAJOS EN EL ÁREA DE PROCESO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANADERIA.**
* 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 02 de julio del año 2020** en **la Panadería Las Delicias de Llano Grande, se evidencia Paredes del área de producción y almacenamiento presentan deterioro en el enlucido y hay humedad, así como presencia de plagas (cucarachas) en el área de Producción o proceso de Panadería**, lo que significa que estas falencias constituyen un foco bastante alto de riesgo y enfermedades. Encontrándose un total de **tres (03) 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, pues **se encontraron plagas, lo cual** constituye un factor de alto riesgo para la salud de los usuarios.

El control de plagas juega un papel importante en la protección de los alimentos. Bichos y bacterias están relacionadas con la propagación de enfermedades y las cucarachas son especialmente conocidas por contaminar  los alimentos. Las cucarachas se encuentran entre las plagas “consideradas médicamente importantes en entornos urbanos ya que causan graves problemas de salud pública”.

**Tipo de enfermedades que se transmiten a través de los alimentos por culpa de las cucarachas**

A pesar de que existe una gran evidencia que prueba el vínculo entre las cucarachas y las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos, es importante remarcar que no son los vectores principales de estas enfermedades, pero sí es cierto que juegan un papel importante en la propagación de algunas.

Las bacterias más comunes transmitidas por las cucarachas son:

* La [**Salmonella**](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs139/es/): El Centro para el Control y Prevención de Enfermedades, ([CDC](https://es.wikipedia.org/wiki/Centros_para_el_Control_y_Prevenci%C3%B3n_de_Enfermedades)), estima que la salmonella causa casi un millón de las enfermedades que se transmiten por alimentos, ¡solo en EEUU!, cada año. Se trata de la mayor causa de las enfermedades que se transmiten por alimento en todo el mundo y una de cada cuatro principales causas mundiales de enfermedades diarréicas.

La cosa es seria porque según la Organización Mundial de la Salud, los síntomas infecciosos de la salmonella aparecen entre las 12 y las 72 horas después de ser contraída. Fiebre, nauseas, diarrea y vómitos acompañan a la enfermedad que suele durar entre cuatro y siete días.

Algunos expertos opinan que la salmonella puede transmitirse a través de toda la cadena alimenticia animal, desde la producción primaria hasta su llegada a los hogares y establecimientos o instituciones donde se sirven alimentos.

* La **[Escherichia coli](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs125/es/)**: se trata de una bacteria que reside en los intestinos de humanos y animales. La mayoría de las E. Coli son inofensivas pero algunas de ellas son patógenas y pueden causar serias enfermedades a través de los alimentos.

La E.Coli produce una toxina denominada Shiga (STEC), responsable de las infecciones enterohemorrágicas  (EHEC). Es el patógeno comúnmente asociado con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

* La [**Listeria monocytogenes**](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/): se trata de una bacteria que provoca la Listeriosis. Según el CDC se estima que hay más de 1.600 infectados por esta enfermedad al año.

Los síntomas de esta infección son similares a otras enfermedades alimenticias: fiebre y diarrea, en su mayoría.

**¿Cómo pueden las cucarachas contaminar los alimentos?** Estos artrópodos contribuyen a la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos a través de la contaminación, principalmente por sus propios hábitos alimenticios.

**Prevención contra las cucarachas**

Los establecimientos donde hay manipulación de alimentos son lugares potenciales para que las cucarachas transmitan enfermedades a través de los alimentos. Esta circunstancia no puede ni debe ser ignorada, de modo que la prevención de plagas de cucarachas es una precaución que ayuda a reducir la propagación de enfermedades.

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 02 de julio 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 0522-20 de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos, realizada el día 14 de julio de 2020,** arrojó un **93%** 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 JQV0523-20** de **fecha julio 14 de 2020**.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del señor **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, con la cédula de ciudadanía número **1061625769**, como propietario del establecimiento de comercio denominado **PANADERÍA LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**, ubicado en la **Manzana 9 Casa 2 Altos de Llano Grande de la Ciudad de Pereira**, de propiedad del señor; y correo elmagotique@gmail.com, 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 SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE ACTIVIDADES O TRABAJOS EN EL ÁREA DE PROCESO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANADERIA**, 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 en el caso que nos ocupa el de Restaurante, en donde este servicio es supremamente delicado dado que tiene contacto directo con las personas, y una mala práctica o un sitio inadecuado de preparación del lugar donde se presta el servicio se encuentra en una situación de incumplimiento de la normatividad sanitaria dado que:

**Norma Vulnerada Resolución 2674 de 2013**

**NORMA VULNERADA**

**Artículo 7°. Condiciones específicas 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:*:*

2.1. **En las áreas de elaboración y envasado**, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.*.*

**NORMA VULNERADA**

**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; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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.

**NORMA VULNERADA Resolución 2674 de 2013**

**ARTÍCULO 9o**. **CONDICIONES ESPECÍFICAS**. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

**1.** Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

…

**3.** Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

**Ley 9 de 1979**

Art 1º Para la protección del Medio Ambiente la presente Ley establece:

a. Las normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana;

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

**PARÁGRAFO.** Para los efectos de aplicación de esta Ley se entenderán por condiciones sanitarias del Ambiente las necesarias para asegurar el bienestar y la salud humana

**NORMA VULNERADA la ley 9 de 1979.**

**ARTICULO 168**. Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos

Concluyendo con condiciones locativas deficientes, que generan afecciones a los usuarios etc, teniendo que fueron **tres (03) cargos** identificados como hallazgos**.**

Por lo tanto, para el caso que nos ocupa, las infracciones que nos permiten identificar con certeza que al momento de la visita, **el 02 de julio de 2020**, los funcionarios de la Secretaria de Salud Municipal de Pereira encontraron en el establecimiento **de comercio**, denominado **PANADERÍA LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**, ubicado en la **Manzana 9 Casa 2 Altos de Llano Grande de la Ciudad de Pereira**, de propiedad del señor; y correo elmagotique@gmail.com, según el acta número **SMM-132-20, se evidencia Paredes del área de producción y almacenamiento presentan deterioro en el enlucido y hay humedad, así como presencia de plagas (cucarachas) en el área de Producción o proceso de Panadería**

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

**La Resolución 2674 de 2013 establece como objeto en su Artículo 1º.-**  La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

* Numeral 2.1 del art. 7 de la Resolución 2674 del 2013.
* Numeral 3 del art. 26 de la Resolución 2674 del 2013.
* Numerales 1 y 3 del art 9 Resolución 2674 de 2013

**Ley 9 de 1979**

Art 1º Para la protección del Medio Ambiente la presente Ley establece:

a. Las normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana;

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

**PARÁGRAFO.** Para los efectos de aplicación de esta Ley se entenderán por condiciones sanitarias del Ambiente las necesarias para asegurar el bienestar y la salud humana

* Art 168 de la ley 9 de 1979.

Para la Secretaria de Salud pública 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, pero 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 **se evidencia Paredes del área de producción y almacenamiento presentan deterioro en el enlucido y hay humedad, así como presencia de plagas (cucarachas) en el área de Producción o proceso de Panadería**; razón por la cual el funcionario de ésta secretaria de salud, aplicó la medida sanitaria de seguridad consistente en **SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE ACTIVIDADES O TRABAJOS EN EL ÁREA DE PROCESO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANADERIA**.*.****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 **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, con la cédula de ciudadanía número **1061625769**, como propietario del establecimiento de comercio denominado **PANADERÍA LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**, ubicado en la **Manzana 9 Casa 2 Altos de Llano Grande de la Ciudad de Pereira**, de propiedad del señor; y correo elmagotique@gmail.com, **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* **JHON FREDY TIQUE OSORIO,**  identificado con la cédula de ciudadanía numero 1061625769*, 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* SUSPENSIÓN TEMPORAL TOTAL DE ACTIVIDADES O TRABAJOS EN EL ÁREA DE PROCESO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANADERIA*, y a pesar de que al momento del fallo la medida ya había sido levantada, el hallazgo fueron TRES (03) 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 ostentible, arrojando un 93% 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 **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, con la cédula de ciudadanía número **1061625769**, como propietario del establecimiento de comercio denominado **PANADERÍA LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**, ubicado en la **Manzana 9 Casa 2 Altos de Llano Grande de la Ciudad de Pereira**, de propiedad del señor; y correo elmagotique@gmail.com, vulneró palpablemente la normatividad sanitaria, al no proporcionar un lugar digno para el servicio de Restaurante a los usuarios del servicio, por tratarse de un establecimiento que ofrece **expendio a la mesa de comidas preparadas**, en donde se suplen necesidades básicas como alimentación; vulneraciones que se encuentran sustentadas con los hallazgos descritos a continuación:

* Paredes del área de producción y almacenamiento presentan deterioro en el enlucido y hay humedad.
* Presencia de plagas (cucarachas) en el área de Producción o proceso de Panadería.
* de limpieza y desinfección de áreas y equipos.

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 este despacho por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

Sanciones según, **el art. 577 de la ley 9 de 1979, 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 **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, con la cédula de ciudadanía número **1061625769**, como propietario del establecimiento de comercio denominado **PANADERÍA LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**, ubicado en la **Manzana 9 Casa 2 Altos de Llano Grande de la Ciudad de Pereira**, de propiedad del señor; y correo elmagotique@gmail.com**,** como responsable de las deficientes condiciones locativas, higiene y salubridad, vulnerando los siguientes artículos:

**La Resolución 2674 de 2013 establece como objeto en su Artículo 1º.-**  La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

* Art 168 de la ley 9 de 1979.
* Numeral 2.1 del art. 7 de la Resolución 2674 del 2013.
* Numeral 3 del art. 26 de la Resolución 2674 del 2013.
* Numerales 1 y 3 del art 9 Resolución 2674 de 2013

**SEGUNDO:** Imponer como sanción al señor **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, con la cédula de ciudadanía número **1061625769**, como propietario del establecimiento de comercio denominado **PANADERÍA LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**, ubicado en la **Manzana 9 Casa 2 Altos de Llano Grande de la Ciudad de Pereira**, de propiedad del señor; y correo elmagotique@gmail.com**,** una multa consistente en **NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS MCTE ($999.376=)**, 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 **JHON FREDY TIQUE OSORIO**, con la cédula de ciudadanía número **1061625769**, como propietario del establecimiento de comercio denominado **PANADERÍA LAS DELICIAS DE LLANO GRANDE**, ubicado en la **Manzana 9 Casa 2 Altos de Llano Grande de la Ciudad de Pereira**, de propiedad del señor; y correo elmagotique@gmail.com, 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**

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**