ANALISIS DE LAS PRUEBAS

**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, la solicitud de levantamiento de medida realizada por **TIENDAS ARA 018,** los decargos y las pruebas en que apoyaron los descargos:

* El acta número **JAP157-20, JQV590-20, ambas con fecha del 05 de agosto de 2020, las cuales obran dentro del proceso de la presente investigación, se procede a establecer que con los hallazgos encontrados en el establecimiento de comercio denominado TIENDAS ARA 018 PEREIRA**, identificado con el NIT **900480569-1**, ubicado en la carrera 7ª No 22-23 de la ciudad de Pereira, vulneraron las normas sanitarias vigentes al momento de la visita, razón por la cual este despacho considera que a pesar de haber realizado los correctivos correspondiente, tendientes a eliminar las plagas (cucarachas) por medio de fumigación, la cual fue realizada por la empresa **FUMICONTROL (PROFESIONALES EN CONTROL DE PLAGAS);** se violaron varias normas contenidas en la Resolución No 2674 de 2013, en razón a que todo establecimiento debe tener un cronograma de control de plagas a fin de evitar este tipo de situaciones. De igual manera sucedió con las falencias en la limpieza y desinfección del área de la Bodega de descargue de mercancía, vulnerando la normativa aplicable al caso.
* Es de anotar, que se trata de un establecimiento público cuyas **actividades tienen como objeto social la comercialización, venta y cualquier clase de distribución de bienes como alimentos para el consumo humano y elementos de aseo, se** evidenciaron hallazgos encontrados **en la visita del 05 de agosto de 2020** a**TIENDAS ARA No 018**, tales como **la Presencia de plagas, falencias en limpieza y desinfección en el área de Bodega, de descargue de mercancía y en el área de exhibición y venta**, situación que constituyen un foco de riesgo y enfermedades.

Teniendo en cuenta que las actas antes detalladas señalan presencia de plagas y falta de limpieza y desinfección, se encuentra en las pruebas allegadas por la aquí investigada que para combatir estos hallazgos **JERONIMO MARTINS, señala que se etablecio un estricto plan de saneamiento (Anexo C),** **para la mitigación de la reproducción de las plagas con limpieza y desinfección,** as visitas de monitoreo continuo y las mejoras locativas, soportes de hermetización, así como el soporte preventivo a los equipos y la reposición de accesorios como rejillas de desagüe, mangueras y /o ductos de entrada, de los cuales se adjuntan los correspondientes soportes, evitando el ingreso de insectos al interior de la tienda y su posterior anidación en su interior, acciones correctivas en la tienda para garantizar la hermeticidad y el anidamiento y/o ingreso de plagas; entre esto los sellamientos de grietas, huecos, golpes a paredes, arreglos locativos generales, paredes, pisos, techos, pintura de infraestructura entre otros, implementado todo un protocolo para el control de plagas, plan de choque para controlar la situación puntual debido a que en la inspección por parte del proveedor de control de plagas se identificó como causa raíz **de la presencia de cucarachas el anidamiento en un congelador de proveedor externo que se tenía fuera de uso varios días atrás por culminación de un promocional, Jerónimo Martins** **tiene establecido un plan de limpieza y desinfección** (Anexo J), **realizan utilizando productos altamente eficientes,** el **plan de saneamiento que se adjunta** (Anexo C), señala diariamente las actividades que se llevan a cabo como limpieza de paredes, pisos, estanterías, zonas de procesos, equipos y utensilios entre otros,

De otro lado la consulta al INVIMA y la respuesta, son el soporte para señalar que tanto las personas que **las personas naturales y jurídicas, dedicadas a las actividades entre las que tenemos la de almacenamiento** de alimentos y materias primas de alimentos, **son responsables de asegurar el mantenimiento de las condiciones sanitarias adecuadas que evitan a contaminación, alteración**, **deterioro y afectación de la inocuidad,** quien recomienda que en las **zonas e instalaciones húmedas se evite el uso de elementos o palés de madera o de cualquier otro material que pueda albergar fácilmente contaminación biológica**.

Desinfectar, puede definirse como el proceso para eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas. Si tratamos de eliminar todas las bacterias, microorganismos y formas vivas posibles, estaríamos hablando de esterilización como se podrá inferir, las condiciones que presenta el establecimiento al momento de la visita fueron deficientes en varios aspectos; y para el caso que nos ocupa, el establecimiento aquí **implicado**, incumple dichos mandatos legales.

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.

Con las pruebas anexadas en los descargos, se describe 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 excelente limpieza y mantenimiento, esto en razón a que la intención de **la persona aquí investigada**, es ofrecer **la comercialización, venta y cualquier clase de distribución de toda clase de bienes y mercancía,** entre otras;

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.

El aquí investigado debe 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 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 05 de agosto 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, por ello se implementaron las medidas que con anterioridad se referenciaron.

Para concluir, las pruebas obrantes en el proceso evidencian la responsabilidad de **TIENDAS ARA 018 PEREIRA,** identificado con Nit Nº **900480569-1, de** propiedad de **JERÓNIMO MARTINS COLOMBIA S.A.S.,** representada Legalmente por **DE CASTRO SOARES DOS SANTOS PEDRO MANUEL,** identificado con **P.P.L557968**, ante el incumplimiento de 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 **CLAUSURA TEMPORAL PARCIAL DE LA BODEGA de DESCARGUE**, dado 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.**