Analisis de los descargos

**La apoderada de la** ANGELA MARIA RESTREPO LONDOÑO, abogada en ejercicio, identificada tal y como lo referencia en el escrito de los descargos, presenta descargos, dentro del tiempo legalmente establecido para tal fin, en los siguientes términos:

En cuanto al hecho de la que la empresa ha procurado cumplir la reglamentación sanitaria, este despacho no es indiferente ante estos esfuerzos, sin embargo, reitera que los mismos no eximen a la endilgada de la responsabilidad que le asiste por incumplir los requisitos establecidos en el ordenamiento sanitario para el control de plagas y los proceso de limpieza y desinfección

Todas las personas naturales o jurídicas, al desarrollar actividades economicas deben tomar conciencia de la importancia de conocer las normas que regulan y amparan los alimentos y de su cumplimiento con suma observancia, para que eventualmente no sean sujetos de una sanción que reprenda su comportamiento y resulte onerosa, afectando el desarrollo de su actividad económica, motivada en el incumplimiento de las normas sanitarias vigentes.

Es conocido por quienes se encuentran en dicho medio y para el caso que nos ocupa que es preciso manifestar que las actas de Inspección Sanitaria, así como el acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, cumplen funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación para el dia de la visita .

Por lo tanto, los funcionarios de campo de ésta secretaria que realizan funciones de inspección, Vigilancia y Control son profesionales totalmente idóneos, que poseen el conocimiento técnico y el criterio para actuar y tomar decisiones que consideren pertinentes al momento de realizar las visitas de inspección, Vigilancia y control a los establecimientos de comercio.

Dejando claro estos parametros, se procede con el análisis de lo expuesto por la parte investigada, con relación a los cargos endilgados en el Auto de Cargos del 15 de diciembre del 2020, en atención a los hallazgos verificados tras la visita realizada el día 5 de agosto de 2020 en el establecimiento de comercio dedicado a la venta de productos para el consumo y uso humano, por considerar que las actividades no se estaban desarrollando conforme a los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria, especialmente lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013. Así entonces, el investigado fundamenta los argumentos de defensa manifestando que los hallazgos evidenciados el 5 de agosto del 2020, son hechos ailados en la operación quese desarrolla en las TIENDAS ARA.

Frente al **CARGO UNO**, de la presencia de plagas (cucaracha) en el area de Bodega de descargue en los equipos de compactadora de carton, equipo de desinfección en desuso, paredes, y pisos violando el nuemral 3 del art 26 de la Resolucion 2674 del 2013, han realizado desde que fueron objeto de la aplicación de la medida sanitaria tantas veces mencionada, que **JERONIMO MARTINS COLOMBIA S.A.S** como propietario de las tiendas ARA, en adelante Jerónimo Martins dando conformidad con el Resolución 2674 de 2013,

* Estableciendo un control preventivo y radical
* **Estableciendo un estricto plan de saneamiento (Anexo C),** **para la mitigación de la reproducción de las plagas** con limpieza y desinfección.
* Realizado un control de plagas: con las visitas de monitoreo continuo y las mejoras locativas, así como medidas radicales como la desinsectación en caso de presentarse avistamiento de plagas.
* Realizando labores de monitoreo de plagas permanentemente,
* Se incluyen 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.
* Concretamente para el año 2020 manifiesta que se realizaron las intervenciones preventivas, allegando una relación de actividades con mes y fecha, que abarca desde enero del 2020 a dic de 2020,
* Manifiesta que se ejecutaron mensualmente durante el año 2020 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
* En relación a las medidas de control radicales, Jerónimo Martins ha implementado todo un protocolo para el control de plagas el cual se presenta al Despacho con el fin de evidenciar el juicioso trabajo realizado en este aspecto tal como se observa en el plan de saneamiento adjunto ANEXO C.
* Se realizó un 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**
* Se reforzaron actividades como desinsectación del equipo con anidamiento mediante aspersión de productos como K-OTHRINE, PYBUTHRIN 33 y DEMON 40 WP entre otros,
* Así como la instalación de láminas adhesivas, tal como se indica en informe de actividades realizado por dicha empresa y que se adjuntan al presente como Informe de actividades de control de plagas (Anexo E).
* Se implementó por la tienda, el control de plagas de sus alrededores, equipos propios y de proveedores como posibles fuentes de infestación
* por medio del contratista **se emplean métodos físicos y/o químicos**, para garantizar un manejo integrado de plagas, reforzando significativamente las medidas necesarias para conservar la inocuidad de la tienda.
* Quien además manifiestan **que este conjunto de actividades ejecutadas se ha traducido en una excelente condición sanitaria de las diferentes áreas de la tienda, tal como puede observarse en la visita de inspección y control realizada por funcionarios técnicos de su Despacho realizada el 11 de Agosto del 2020, en donde se obtuvo una calificación del 97.5%.** (Anexo H). Acta Inspección Sanitaria y acta de Levantamiento de medida Sanitaria de Seguridad el 11 de agosto del 2020
* También señalan que por lo anterior, la situación descrita, **da cuenta, no sólo del proceso organizado y eficiente, que se surte al interior de la organización sino que, revela que la situación presentada el pasado 05 de agosto de 2020, es un hecho aislado en la operación**, que no muestra el interés y el compromiso que tiene Jerónimo Martins en la observancia de los procesos que permitan cumplir con nuestros altos estándares de calidad.
* Es claro establecer **que este incidente aislado**, fue remediado de forma inmediata por Jerónimo Martins, **realizando el correspondiente plan de choque para la eliminación de los hallazgos encontrados,** así como la implementación de nuevos controles que evite en un futuro, que la situación se vuelva a presentar.

Con respecto al **CARGO DOS** de falencias, en la limpieza y desinfección, en el area de bodega, de descargue de mercancia y en el area de exhibisión, venta, estanterias que el Plan de Saneamiento de **JERONIMO MARTINS COLOMBIA S.A.S.,** está comprometido con el cumplimiento de todas las normas vigentes en Colombia y;

* Que lo ocurrido el día 05 de agosto de 2020, cuando los funcionarios de la Secretaría Salud Pública y Seguridad Social realizaro**n visita de inspección, vigilancia y control,** **se trató de un hecho aislado, que no muestra el normal proceder de la compañía en su habitual operación.**
* Que, para los procesos de limpieza y desinfección, **Jerónimo Martins** **tiene establecido un plan de limpieza y desinfección** (Anexo J) que describe las áreas, equipos e infraestructura que debe ser abordada, así como las respectivas frecuencias en las que se ejecutan estos procedimientos, dejando evidencia de estas actividades en el Registro del plan de limpieza y desinfección de tiendas en zona de procesos y en sala de ventas y bodega (Anexo K),
* Que se **realizan utilizando productos altamente eficientes**, aptos para la industria de alimentos y aprobados por la FDA I, preservando la calidad e inocuidad de los alimentos, así como la salud de los consumidores.
* Que, 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, en los que se utilizan como producto detergente ULC y como desinfectante J512,(Anexo F) **lo que permite garantizar las condiciones higiénicas de la tienda, sin embargo debido a la situación presentada se realizaron jornadas de aseo profundo en tiend**a, en puntos de difícil acceso tal como la máquina compactadora de cartón.
* Y que específicamente para la Tienda ara 18 Pereira, el plan de limpieza y desinfección se ha seguido rigurosamente, según el registro de las actividades de limpieza y desinfección realizadas desde agosto hasta diciembre el año 2020, como Anexo K**, con lo cual se demuestra la diligencia y la prudencia con la que se ha actuado para evitar que se presenten estas situaciones**, actividades que se han realizado sin descanso desde la apertura de la tienda hasta este momento. para lograr lugares de trabajo mejor organizados y limpios de forma permanente, para lograr una mayor productividad y un mejor entorno laboral.

**Y FRENTE AL CARGO TRES, Jerónimo Martins**, expone que frente a las consultas que ha realizado a las autoridades sanitarias en alimentos de orden nacional y municipal para recibir recomendaciones sobre las medidas que se han aplicado para dar cumplimiento a lo establecido en artículo 28 de la resolución 2674 de 2013, manteniendo controles sobre los riesgos por el uso de madera para las estibas sobre las cuales se ubican los materiales de empaque primario, secundario y terciario que contienen los alimentos.

Para tal efecto, **Jerónimo Martins Colombia** allegó una consulta a la Dirección de Alimentos y Bebidas INVIMAel 12 de enero de 2017, con Radicado 1700 3086 ante el INVIMA consultando dos siguientes aspectos:

¿Existe norma específica para el uso de estibas plásticas o de algún material en particular para alimentos para distribución y comercialización?

¿Es posible el uso de estibas de madera para distribución y comercialización de alimentos cuando estos cuentan con empaque primario, secundario y/o terciario que garantizan su protección.?

Respuestas que se enfocaron a señalar que la reglamentación sanitaria para alimentos que rige actualmente en Colombia, **no establece el tipo de material del cual deban estar fabricados las estibas (palés) emplead**os para el almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos.

No obstante, **las personas naturales y jurídicas, dedicadas a las actividades** de fabricación, procesamiento, preparación, envase, **almacenamiento**, transporte, distribución y **comercialización** 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,**

**Recomienda** la dirección de alimentos y Bebidas del **INVIMA**, 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**. Así mismo, se debe **evitar el uso de elementos y palés de materiales que puedan presentar astillas, clavos o partes corto punzantes, para el almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas que se encuentren dispuestos en envases o embalajes que puedan ser fácilmente afectados por estas partes**."

**Respuesta para la pregunta 2**. ¿Es posible el uso de estibas de madera para distribución y comercialización de alimentos cuando estos cuentan con empaque primario, secundario y/o terciario que garantizan su protección.? el INVIMA indicó:

En concordancia con la respuesta a la pregunta anterior, **es viable el uso de elementos y palés de madera y de otros materiales, en instalaciones secas, para el almacenamiento,** transporte, distribución y comercialización de **alimentos y materias primas que se encuentren dispuestos en envases primarios y embalajes** (envases secundarios, terciarios, etc.) que garanticen una protección efectiva de los productos.

Nuevamente se insiste en la recomendación de evitar el uso de elementos o palés de madera o de cualquier otro material que pueda albergar fácilmente contaminación biológica, en zonas e instalaciones húmedas."

Además es responsabilidad Jerónimo Martins quienes expusieron el sistema de limpieza de las estibas en seco y el control de rotación de estibas de madera en CEDI y la permanencia en tienda y el plan de retiro para destrucción de las estibas cuando se presentan derrames; cumplir con esta actividad dejando evidencias sobre la misma , de tal manera que en las nuevas visitas de IVC, donde sera necesario que por parte de tiendas ARA, se tenga toda la parte documental de la devolución de las estibas de madera a CEDI y la rotación de estas. (Anexo T)

Manejo de estibas en sala de Ventas y Bodegas de tiendas es relevante aclarar que el manejo de estibas de madera en las tiendas de Jerónimo Martins se hace en sala de ventas y bodegas que son áreas secas.

NOTA LO VERDE ES PARA RELEER Y/O QUITAR PORQUE SERA UTILIZADO EN LA VALORACIÓN DE LAS PRUEBAS.