

18 NOV 2020

POR MEDIO DE LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN PARA DICTAR CURSOS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA.

LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DEL MUNICIPIO DE PEREIRA, en uso de sus facultades Constitucionales, Legales y en especial las conferidas por el Artículo 209 de la Constitución Nacional, Ley 9 de 1979, Ley 715 de 2001, Resolución 604 de 1993, Decreto 1686 de 2012, Resoluciones 240 y 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013 y demás normas residuales concordantes y

CONSIDERANDO

Que el artículo 209, de la Constitución política señala que, "la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones".

Que las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. La administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley.

Que la Ley 9 de 1979 señala como función a cargo del Estado, la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad, siendo la educación sanitaria, uno de los principales componentes de la prevención de la enfermedad y de la promoción de hábitos saludables que garanticen el bienestar general y la calidad de vida de la población humana.

Que el Artículo 44.3.3.1 de la Ley 715 de 2001, establece como competencias para los Municipios la de "*Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico, así como los de materia prima para consumo animal que representen riesgo para la salud humana*".

Que el artículo 27 del Decreto 1686 de 2012, "*Por el cual se establece el reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano*", establece como requisitos que debe cumplir toda persona que trabaje en la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización y expendio de bebidas alcohólicas, los siguientes:

1. Capacitación permanente en temas higiénicos sanitarios, en el manejo de los mismos y además de las tareas específicas del proceso.
2. La capacitación debe ser continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde su vinculación. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa, y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas **debidamente autorizadas por las autoridades sanitarias competentes.**

Que la Resolución 604 de 1993 "*Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de*

la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública”, define en su artículo 9: que los vendedores (manipuladores) de alimentos en vía pública deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas, los cuales pueden ser dictados por funcionarios de la autoridad local de salud o por particulares **debidamente autorizados por aquella**, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de los programas, personal docente y materiales educativos, por la autoridad sanitaria competente de la localidad.

Que la Resolución 240 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social “por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de especie bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles”, en el Artículo 132 establece que: “la capacitación del personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad”. Especificando en el numeral 1 que “la capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales, **certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.**”

Que la Resolución 242 del 2013 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social “por la cual se establecen los requisitos para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles”, en su artículo 57, establece que: “la capacitación del personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.” Especificando en el numeral 1 que: “la capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales, **certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.**”

Que el Decreto 1880 de 2011, del Ministerio de Salud y Protección Social “por la cual se señalan los requisitos para la comercialización de leche cruda para consumo humano directo en el territorio nacional”, en su artículo en su Artículo 8, establece que “el personal manipulador debe tener constancia de capacitación en manejo higiénico el cual tendrá vigencia de un año, expedida por la Autoridad Sanitaria **o por el capacitador autorizado por las direcciones territoriales de salud**”.

Que la Resolución 2674 de 2013, en su Artículo 12 establece que: la “Educación y capacitación, así: “Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos



- Descripción detallada del curso o plan de capacitación en manipulación higiénica de alimentos, especificando temas a tratar, el tiempo establecido para cada uno de los temas, ayudas a emplear según el caso.
- Descripción de lugares donde realizar capacitación.

Que los documentos antes mencionados reposan en la oficina de administración de documentos de la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social del municipio de Pereira.

Que, con base a la información aportada por el solicitante, la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, encuentra que el Señor Edgar Vélez Valencia, con cedula de ciudadanía Número 1.088.254.349 de Pereira (Risaralda), ha cumplido con la normatividad vigente para que le sea otorgada la Autorización para Dictar Cursos de Capacitación en Manipulación de Alimentos.

Que, en mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

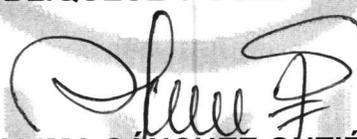
ARTÍCULO PRIMERO: Autorizar al Señor Edgar Vélez Valencia, con cedula de ciudadanía Número 1.088.254.349 de Pereira (Risaralda), para dictar cursos de manipulación de alimentos **en los niveles básico, intermedio y avanzado, de acuerdo a lo expuesto en la parte considerativa del presente acto administrativo.**

PARAGRAFO 1: Dicha Autorización es Personal e Intransferible y sólo el titular del Derecho podrá hacer uso de ella y será circunscrita únicamente para dictar los cursos de manipulación de alimentos **en los niveles básico, intermedio y avanzado en el Municipio de Pereira.**

ARTICULO SEGUNDO: El cumplimiento de los requisitos que dieron origen a ésta autorización, deberán ser renovados cada año, sin perjuicio de las normas sanitarias para la inspección, vigilancia y control.

ARTICULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE


ANA YOLIMA SÁNCHEZ GUTIÉRREZ
Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social


SONIA BEATRIZ PARRA FIGUEROA
Directora Operativa de Salud Pública

Revisado por: Laura Carolina Henao Ceballos. 

Revisado por: Adriana Posada Molina. 

Proyecto y elaboro: María Jesús Díaz Suarez-Abogada. 

Revisión Legal: Luis Alfredo García Rodríguez - Abogado