



Proceso Sancionatorio N° 0258 de 2019

RESOLUCION No: 249

27 MAY 2022

DE APERTURA DE PROCESO SANCIONATORIO Y SE ELEVAN CARGOS

INVESTIGADO: Establecimiento de Comercio FAMA LA 10/ WILLIAN PATIÑO

INFORMANTE: Subsecretaria de Salud Pública - Saneamiento Ambiental

FECHA DE VISITA: 24 de Septiembre 2019

FECHA DEL INFORME: 01 de Octubre del 2019

Examinado el informe radicado en la Oficina de Asesoría Jurídica bajo el N°13-24, el Secretario de Salud de la Alcaldía Municipal de Pasto, en uso de las atribuciones legales conferidas en el Decreto 0433 del 2017, los numerales 44.3, 44.3.3, 44.3.3.1, 44.3.3.2, 44.3.3.3, 44.3.4, 44.3.5 y 44.3.6. de la ley 715 del 2001, Ley 9na de 1979, la resolución No. 2674 de 2013, arts. 47 a 52 de la Ley 1437 de 2011 y,

CONSIDERANDO

Que la Ley 9na de 1979, establece las disposiciones legales para todos los aspectos de orden sanitario, que pueden afectar la salud individual y colectiva de la comunidad.

Que el numeral 44.3 de la Ley 715 el 2001, establece las competencias de los Municipios en el campo de la Salud Pública.

La resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

HECHOS

Que el día 24 Septiembre de 2019, en ejercicio de la acción de inspección, vigilancia y control que en materia de Salud Pública ejerce la Secretaría Municipal de Salud, se practicó visita de inspección sanitaria al establecimiento de comercio expendio de carne denominado FAMA LA 10, ubicado en la carrera 23 No. 10-40 del barrio el Obrero, de propiedad del Señor WILLIAN PATIÑO, identificado con cédula No. 12.984.309, según consta según consta en el Formato diagnóstico cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles y en el acta de visita, diligencia de inspección, vigilancia y control No. 024519 GB; en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE.

Que después de realizada la inspección al establecimiento de comercio expendio de carne denominado FAMA LA 10, se constató el incumplimiento de las normas sanitarias, por lo que se tomó medida sanitaria consistente en CLAUSURA del establecimiento, por incumplir con el decreto 1500 del año 2007 y sus reglamentos técnicos, en tanto se dé cumplimiento a todas las exigencias que dieron su origen, según consta en acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 02-111-C19WP del 24 de Septiembre de 2019.

Acompañado del informe se allegan al despacho los siguientes documentos:



	Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)
28*	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Números 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).
30*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. (Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)
32*	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2)
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2)
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)
35	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)
37*	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. (Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013:



	Artículo 55, Numeral 28)
42*	El establecimiento cuenta con termómetros calibrados para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)
43*	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)
48*	Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. (Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j)
54*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)
60	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)
61*	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)
62	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de despiece, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32)
63	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)
64	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9)
65	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11)

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO



Del contenido de las Actas de Visita e Inspección, se puede establecer que todas las conductas presuntamente violatorias de la ley sanitaria, se enmarcan en el incumplimiento de los deberes y postulados establecidos específicamente, así:

RESOLUCIÓN 3009 DE 2010

El código sanitario nacional le confiere atribuciones legales, en concordancia con la creación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano. El presente es un reglamento que establece requisitos sanitarios que deben cumplir todos los establecimientos de comercio dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, importación o exportación y el transporte de la carne proveniente del orden Crocodylia, que haya sido destinada para el consumo humano.

ARTÍCULO 15. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de Salud. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos, mediante reconocimiento médico soportado por el examen físico clínico y, como mínimo las siguientes pruebas de laboratorio: 1.1. Coprológico. 1.2. Frotis de garganta o faríngeo.

El reconocimiento médico debe efectuarse como mínimo una vez al año, o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Los documentos de soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente. La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar la carne, de forma directa o indirecta por personal que posea o se sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos o, que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que pueda generar un riesgo de este tipo, deberá comunicarlo a la empresa para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.

PARÁGRAFO 1. La autoridad sanitaria podrá exigir que el personal manipulador de alimentos se someta a exámenes médicos o clínicos cuando lo considere necesario, como es el caso de enfermedades zoonóticas de riesgo ocupacional.

PARÁGRAFO 2. Lo anterior deberá ser soportado mediante certificación médica, respetando en todo caso la historia clínica, según lo establecido en la Resolución 2346 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. 2. Capacitación. Toda planta de beneficio debe implementar un programa de capacitación teórico-práctico, continuo y permanente para los manipuladores de alimentos, cuyo contenido responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y aplicable a todo el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación. La capacitación debe ser impartida por personas con formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y,



demostrar experiencia en el área de carnes, mínimo de dos años. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad, la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en ellos.

PARÁGRAFO 3. La autoridad sanitaria competente, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos.

3. Prácticas higiénicas y medidas de protección. La planta de beneficio está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

3.1 Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con éste.

3.2 Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.

3.3 Cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

3.4 Por razones de bioseguridad la limpieza y desinfección de la ropa son responsabilidad del establecimiento, pudiendo realizarla dentro de las instalaciones de la planta, en cuyo caso, se contará con un área de lavandería o podrá contratarse el respectivo servicio.

3.5 El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.

3.6 Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.

3.7 Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y, en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, se debe usar cubiertas para éstas.

3.8 No se permite el uso de maquillaje.

3.9 El manipulador deberá contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada.

3.10 Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso, será obligatorio el uso de tapabocas, que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.

3.11 Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

3.12 Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.

3.13 Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

3.14 De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de éstos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.

3.15 No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

3.16 El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa, debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

3.17 Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

3.18 La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno o cada vez que se requiera.

3.19 Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.

3.20 Las personas



que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación, para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

ARTÍCULO 16. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PLANTAS DE BENEFICIO. Estos requisitos se establecen de acuerdo con las operaciones que se realizan en el establecimiento en sus diferentes áreas, así: 1. Área de recepción. 2. Área de estanques. 3. Sala de sacrificio y faenado. 3.1. Área de insensibilización y sangría. 3.2. Área intermedia o de procesamiento. 3.3. Área de terminación o salida. 4. Almacenamiento (refrigerado o congelado) y congelación. 5. Área de desposte. 6. Área de despacho. 7. Otras instalaciones.

ARTÍCULO 67. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y cumplir los siguientes requisitos: 1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto. 2. Su construcción debe ser sólida, estar en buen estado de conservación y tener dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación, el manejo y almacenamiento de la carne, de manera que no se produzca la contaminación del producto. 3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como, disponibilidad de agua potable y energía eléctrica. 4. Los pisos deben ser construidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario. 5. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre éstas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección. 6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y construidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas. 7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario. 8. Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección. 9. Las áreas en donde se manipula o almacenan la carne, deben contar la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección. 10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros. 11. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos: 11.1. Permitir la evacuación continua de aguas residuales sin que se genere empozamiento o estancamiento. 11.2. Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos, su construcción y diseño, deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos. 12. Si cuenta con sistema de ventilación, éste debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo. 13. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial. 14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne, en caso de ruptura o cualquier accidente. 15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras. 16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de la carne. 17. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire. 18.



ARTÍCULO 17. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. La planta de beneficio animal de categoría nacional está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos: 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con éste. 2. Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados en el exterior. 3. Cuando se utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. 4. Por razones de bioseguridad la limpieza y desinfección de la ropa son responsabilidad del respectivo establecimiento, pudiendo realizarlas dentro de las instalaciones de la planta, en cuyo caso se contará con un área de lavandería o podrá contratarse el respectivo servicio. 5. El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo. 6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento. 7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. 8. No se permite el uso de maquillaje. 9. El manipulador deberá contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada. 10. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas, que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento. 11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 12. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse. 13. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 14. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de estos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos. 15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 16. La empresa debe asegurar que el personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. 18. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria cada vez que se requiera.

ARTÍCULO 129. ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, cumplirá los siguientes: 1. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío. 2. Las temperaturas de almacenamiento de carnes o productos cárnicos comestibles serán las siguientes: 2.1. Canales o cortes de carnes menor o igual a 7°C. 2.2. Productos cárnicos comestibles menor o igual a 5°C. 2.3. Cuando se trate de carnes congeladas, las carnes deben mantenerse a una temperatura de menos



dieciocho grados Centígrados (-18°C) o menor. 3. Para la recepción de carne, productos cárnicos comestibles, el vehículo empleado en su transporte debe mantener la temperatura con la cual salieron los productos de la planta de beneficio. 4. Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y, en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso. 5. Disponer de rampas de recepción y despacho. 6. El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tubos hacia los desagües. 7. Los cuartos fríos deben contar con rieles para la suspensión de las canales. 8. Los cuartos fríos deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 25 de la presente resolución.

ARTÍCULO 130. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos: 1. 2. 3. 4. 5. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto. Su construcción debe ser sólida, estar en buen estado de conservación y tener dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación, el manejo y almacenamiento de la carne y productos cárnicos comestibles, de manera que no se produzca la contaminación del producto. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como, disponibilidad de agua potable y energía eléctrica. Los pisos deben ser construidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección. 6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y construidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas. 7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario. 8. Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección. 9. Las áreas en donde se manipula o almacenan la carne y los productos cárnicos comestibles, deben contar la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección. 10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros. 11. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos: 11.1. Permitir la evacuación continua de aguas residuales sin que se genere empozamiento o estancamiento. 11.2. Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos, su construcción y diseño, deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos. 12. Si cuenta con sistema de ventilación, este debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo. 13. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial. 14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles, en caso de ruptura o cualquier accidente. 15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras. 16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de la carne o productos cárnicos



comestibles. 17. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire. 18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de la carne y productos cárnicos comestibles. 19. Las instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de corte son: 19.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos. 19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas. 20. Para el manejo de los residuos sólidos debe cumplir los siguientes requisitos: 20.1. Los residuos generados durante el proceso serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, los productos cárnicos comestibles, los equipos y las áreas de proceso. 20.2. Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable. 21. El personal manipulador debe cumplir con los siguientes requerimientos: 21.1. Emplear la dotación exclusivamente en el establecimiento. 21.2. Lo establecido en los artículos 14, 15 Y 17, con excepción del numeral 4 de este artículo. 21.3. Cumplir con las condiciones de capacitación establecidas en el artículo 132 de la presente resolución. 22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección. 23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma que protejan la carne y productos cárnicos comestibles de daños en el empaque, evitando su contaminación. 24. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios. 25. Contar con sistema de refrigeración con la capacidad de almacenar el volumen de carne que comercializa con el propósito de mantener la temperatura a la cual fueron recibidos la carne y los productos cárnicos comestibles. 26. La carne, los productos cárnicos comestibles no deben estar expuestos al medio ambiente, y deben mantenerse en áreas de refrigeración o congelación o equipos que permitan mantener la cadena de frío. 27. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que se deben mantener actualizados y puedan ser revisados por las autoridades sanitarias competentes. 28. Antes de recibir el producto en el establecimiento se deberá verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del sistema de transporte empleado. 29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. 30. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frío. 31. Se debe almacenar de forma separada las carnes, productos cárnicos comestibles. 32. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y protegidos de tal forma que evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

RESOLUCIÓN 242 DE 2013

Tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio de aves de corral y los establecimientos dedicados al beneficio, desprese, almacenamiento, comercialización, expendio, importación o exportación y el transporte de la carne y productos cárnicos comestibles provenientes de aves de corral, que hayan sido destinados para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.



Ir al inicio

ARTÍCULO 54. ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá los siguientes requisitos: 1. Los establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto número 1500 de 2007 y lo previsto en la presente resolución. 2. Cuando se almacenen canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles empacados deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío. 3. Las temperaturas de almacenamiento son: 3.1 Para canales de aves y sus partes en refrigeración: de -2 a 4oC. 3.2 Para productos cárnicos comestibles en refrigeración: Máximo 4oC. 3.3 Para canales, sus partes y productos cárnicos comestibles congelados: -18oC o menos. 4. Para la recepción de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves el vehículo empleado en su transporte debe mantener la temperatura con la cual salieron los productos de la planta de beneficio. 5. Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso. 6. Disponer de las condiciones adecuadas para la recepción y despacho de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles. 7. El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tubos hacia los desagües. 8. Los cuartos fríos deben cumplir con los requisitos establecidos en la presente resolución.

ARTÍCULO 57. CAPACITACIÓN. El 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.

1. 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.

2. Las personas que realicen las actividades de capacitación, deben demostrar formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y demostrar los siguientes requisitos:

2.1 Hoja de vida anexando fotocopia autenticada del diploma y certificado de experiencia docente en el área.

2.2 Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles. Adicionalmente deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.

2.3 Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.

2.4 Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.

2.5 Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no podrá ser superior a 25 personas.

2.6 Informar a la autoridad sanitaria con 10 días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación.

3. Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria otorgará la autorización para capacitar, la cual tendrá una vigencia de un año.



4. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

5. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación y su aplicación por parte de los manipuladores de la carne y productos cárnicos comestibles.

DECRETO 1500 DE 2007

Establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. Busca sancionar cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.

ARTÍCULO 26. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1.1 Estándares de Ejecución Sanitaria: Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, deberán cumplir las condiciones de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro de la planta. Los estándares de ejecución sanitaria son:

1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

La ley 9 de 1979, determinan una cantidad de deberes y obligaciones para todas las personas que integramos una comunidad propensa a perder la salud por la ocurrencia de hechos que constituyen riesgo y violación a las normas sanitarias, las cuales de alguna manera marcan pautas de convivencia.

Las Secretarías de Salud departamentales, distritales y municipales son las encargadas de ejercer las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario de los factores de riesgos presentes y asociados a los establecimientos de interés sanitario ubicados en su área de jurisdicción, para lo cual, las Secretarías de Salud atravesó de verificación, asesoría y asistencia técnica del cumplimiento normativo, en aspectos relacionados con condiciones sanitarias: infraestructura, agua y saneamiento básico, control de calidad, procedimientos y procesos, cualificación y calidad del talento humano como de bienes y servicios y el respectivo monitoreo de los efectos que puedan causar a la salud.

El Ministerio de Salud y Protección Social definió que un establecimiento de interés sanitario es, cualquier edificación e instalación, que en función de su actividad económica o prestación de bienes y servicios, pueden generar riesgos para la salud.



Significa lo anterior que la salud no solo es un derecho si no un deber que implica que todas las acciones de las personas que vivimos en comunidad debemos tender a defenderla y preservarla, especialmente aquellas personas que por el ejercicio de una actividad en un establecimiento abierto al público, pueden producir un riesgo latente para sus usuarios. Por esto los establecimientos deben cumplir con toda la normatividad sanitaria a fin de evitar riesgos a la Salud de las personas.

En mérito de lo expuesto este despacho,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.

Ordenar la apertura de un proceso sancionatorio en contra del señor WILLIAN PATIÑO, identificado con cédula No.12.984.309, como propietario del comercio expendio de carne denominado FAMA LA 10, ubicado en la carrera 23 No. 10-40 del barrio el Obrero de esta ciudad, de acuerdo con la parte considerativa de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.

Elevar cargos en contra del señor WILLIAN PATIÑO, identificado con cédula No.12.984.309, como propietario del comercio expendio de carne denominado FAMA LA 10, ubicado en la carrera 23 No. 10-40 del barrio el Obrero de esta ciudad, por presunta violación de lo dispuesto en La Ley 9 de 1979 y el decreto 1500 del año 2007 y sus reglamentos técnicos.

ARTÍCULO TERCERO.

Comisionar a la Asesora de la Oficina Jurídica de la Secretaria Municipal de Salud, para que diligencie el trámite de sustanciación referente al proceso sancionatorio ordenado mediante este acto administrativo, y para que una vez recaudado el acervo probatorio, remita las diligencias a este Despacho, con el fin de adoptar la decisión que en derecho corresponda.

ARTÍCULO CUARTO.

Notificar el contenido de la presente Resolución de forma personal al señor señor WILLIAN PATIÑO, identificado con cédula No.12.984.309, como propietario del comercio expendio de carne denominado FAMA LA 10, ubicado en la carrera 23 No. 10-40 del barrio el Obrero de esta ciudad, de conformidad con lo establecido en los artículos 47 y 67 de la Ley 1437 de 2011.



En el evento de no ser posible la notificación personal, dar aplicación en subsidio a la notificación por aviso dispuesta en el artículo 69 ibídem.

ARTÍCULO QUINTO.

Advertir al investigado que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación de la presente providencia, directamente o a través de apoderado debidamente constituido, podrá presentar sus descargos en forma escrita, aportar y solicitar la práctica de las pruebas que pretenda hacer valer. En consecuencia se pondrá el expediente a disposición del investigado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO SEXTO.

Contra la presente decisión no procede recurso alguno de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO SÉPTIMO.

La presente Resolución rige a partir de su expedición.

Dada en San Juan de Pasto, a los, **27 MAY 2022**

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

JAVIER ANDRES RUANO GONZALEZ
Secretario Municipal de Salud

Revisó: Ana Sofía Ortiz Obando - Asesora Jurídica SMS
Proyectó: Carolina Benavides Larraniaga - Abogada Contralista Oficina Jurídica SMS.