



ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA

DECRETO NÚMERO 104 DE 2024

( 23 FEB 2024 )

**POR EL CUAL SE ADOPTAN MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA LA  
VENTA Y CONSUMO DEL PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA EN  
EL MUNICIPIO DE CHÍA – CUNDINAMARCA**

**EL ALCALDE MUNICIPAL DE CHÍA - CUNDINAMARCA**

En uso de sus facultades constitucionales y legales, en especial las conferidas por los artículos 2 y 315 constitucional, el artículo 91 de la ley 136 de 1994 modificado por el artículo 29 de la ley 1551 de 2012, Ley 1801 de 2016, demás normas concordantes, vigentes, complementarias y

**CONSIDERANDO**

Que el artículo 1 de la Constitución Política de Colombia, establece que *“Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general.”*

Que el artículo 2 Ibidem, considera como fines esenciales del Estado *“Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.”*

Que el artículo 49 de la Constitución Política de Colombia determina lo siguiente:

**ARTICULO 49.** <Artículo modificado por el artículo 1 del Acto Legislativo 2 de 2009. El nuevo texto es el siguiente:> *La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud.*

*Corresponde al Estado organizar, dirigir y reglamentar la prestación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad. (...)*

*Toda persona tiene el deber de procurar el cuidado integral de su salud y de su comunidad.*

A su vez, en el artículo 78 ibidem se determina lo siguiente:

**“ARTICULO 78.** *La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.*

*Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.*

*El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos.”*

Que la Ley 9 de 1979 “Por la cual se dictan Medidas Sanitarias” señala en relación con los productos de la pesca lo siguiente:

**“ARTICULO 370.** *Todos los productos de la pesca que lo requieran deberán ser eviscerados, lavados y enfriados rápidamente, en el lugar de captura o cerca de este. Se prohíbe su venta al público cuando no cumplan con esta disposición.*

**ARTICULO 371.** *Para la venta al público, los productos frescos no deberán contener aditivos y estarán en piezas enteras; sólo se permitirá su venta en trozos o filetes, cuando se hayan preparado en establecimientos o expendios debidamente autorizados, que tengan inspección sanitaria y que se conserven congelados o refrigerados hasta la venta al público.*

**ARTICULO 372.** *Se prohíbe la venta al público de productos de la pesca que hayan sido sacrificados con explosivos o sustancias tóxicas.*

**ARTICULO 373.** *Las salmueras empleadas en la salazón de productos de la pesca se prepararán con agua potable y sal apta para el consumo humano; no se adicionarán de nitritos, nitratos, sustancias colorantes, u otras sustancias que presenten riesgos para la salud o que puedan dar lugar a falsificaciones.*

**ARTICULO 374.** *El transporte de productos de la pesca se hará en condiciones que garanticen su conservación, conforme a la reglamentación que para tal efecto dicte el Ministerio de Salud.”*

Que el Decreto 561 de 1984 “Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca” en el artículo 97 establece que el transporte de productos de la pesca requiere licencia sanitaria. Los vehículos transportadores deberán tener licencia expedida por los respectivos Servicios Seccionales de Salud, según lo previsto en el Decreto 2333 de 1982.

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” regula las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en vía pública, en el Capítulo II determina que quienes ejerzan dicha actividad deberán contar y cumplir con los requisitos allí establecidos. A su vez, en el Capítulo III regula lo correspondiente al permiso sanitario de funcionamiento registro y control: **ARTÍCULO 39.** - Las personas de que trata el artículo primero de esta resolución requerirán de permiso sanitario de funcionamiento para el expendio de alimentos en la vía pública,

B.P.

expedido por las direcciones seccionales, distritales o locales de salud, o las entidades que hagan sus veces. Acto seguido se determinan los requisitos para la obtención del permiso sanitario de funcionamiento.

Que la Resolución 776 del 06 de marzo de 2008, expedida por el Ministerio de Protección Social "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano" establece en el artículo primero lo siguiente:

**"ARTÍCULO 1º.- OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y de algunos contaminantes químicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva destinados para consumo humano que se fabriquen, procesen, preparen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten, almacenen, distribuyan y comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño al consumidor."

Que la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", expedida por el Ministro de Salud y Protección Social determina 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 y en el artículo 35 establece entre otros los siguientes requisitos:

**"Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos.** Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.
2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.
3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.(...)"

Que la Resolución 719 de 2015 "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública", consagra en el Anexo Técnico "Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública" determina en el numeral 9, que los pescados y productos de la pesca (Moluscos, Crustáceos y Equinodermos), se clasifican dentro de los alimentos de mayor riesgo en salud pública.

Que la "higiene de los alimentos" comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de

los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Que la Ley 769 del 06 de julio de 2002 de 2002, "Por la cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre y se dictan otras disposiciones", en el Capítulo II establece las sanciones por incumplimiento de las normas de tránsito y particularmente en el artículo 131, literal B, determina lo siguiente:

**"ARTÍCULO 131. MULTAS.** *Modificado por el art. 21, Ley 1383 de 2010. El nuevo texto es el siguiente: Los infractores de las normas de tránsito serán sancionados con la imposición de multas, de acuerdo con el tipo de infracción así:*

(...)

*B. Será sancionado con multa equivalente a ocho (8) salarios mínimos legales diarios vigentes (smldv) el conductor y/o propietario de un vehículo automotor que incurra en cualquiera de las siguientes infracciones:*

(...)

*B.20. Transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en vehículos que no cumplan las condiciones fijadas por el Ministerio de Transporte."*

Que el Ministerio de Transporte a través de Resolución 2505 de 2004 "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles" tiene por objeto regular las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 literal B de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control. A su vez en el artículo segundo establece que se consideran alimentos corruptibles, entre otros, el pescado fresco y otros productos de la pesca. Además, señala que la verificación del cumplimiento de las disposiciones establecidas en esta Resolución, serán realizadas por las Autoridades de Transporte y Tránsito los cuales podrán contar con el apoyo de las Autoridades Sanitarias.

Que la Ley 1801 de 2016, cuyo título fue modificado por el artículo 6° de la Ley 2000 de 2019 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana" relaciona cada uno de los comportamientos relacionados con la salud pública que afectan la actividad económica, dentro de los cuales se registran los siguientes:

**"ARTÍCULO 94. Comportamientos relacionados con la salud pública que afectan la actividad económica.** *Los siguientes comportamientos relacionados con la salud pública afectan la actividad económica y por lo tanto no deben realizarse:*

*1. Incumplir las normas o disposiciones de seguridad o sanidad, para el desarrollo de la actividad económica, de acuerdo con su objeto social, previo concepto de la autoridad especializada.*

*2. (...)*

*5. Comercializar en el establecimiento artículos de mala calidad, caducados o adulterados que puedan constituir peligro para la salud pública.*

(...)

7. No retirar frecuentemente los residuos de las áreas de producción o depósito y no evacuarlas de manera que se elimine la generación de malos olores, y se impida el refugio y alimento de animales y plagas."

(...). A su vez, establece en su artículo 204 que "El alcalde es la primera autoridad de Policía del Distrito o Municipio. En tal condición, le corresponde garantizar la convivencia y la seguridad en su jurisdicción. La Policía Nacional cumplirá con prontitud y diligencia las órdenes que le imparta el Alcalde por conducto del respectivo comandante". Adicionalmente en el artículo 206 se establecen entre otras, las siguientes atribuciones de competencia de los Inspectores de Policía:

**"ARTÍCULO 206. ATRIBUCIONES DE LOS INSPECTORES DE POLICÍA RURALES, URBANOS Y CORREGIDORES.** Les corresponde la aplicación de las siguientes medidas:

1. (...)

2. Conocer de los comportamientos contrarios a la convivencia en materia de seguridad, tranquilidad, ambiente y recursos naturales, derecho de reunión, protección a los bienes y privacidad, actividad económica, urbanismo, espacio público y libertad de circulación. (...)"

Que el Decreto Municipal N° 40 de 2019 "Por el cual se establece el Manual Básico de la Administración Municipal de Chía y se adopta la estructura organizacional interna de la administración central del Municipio de Chía" en el Capítulo XV "De la Secretaría de Salud", en el artículo 72 establece las funciones de la Dirección de Vigilancia y Control:

"1. Intervenir los factores de riesgo que afectan la salud, a través de acciones de inspección, vigilancia y control para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida.

(...)

5. Realizar las acciones de inspección, vigilancia y control a los transportadores de alimentos.

(...)

7. Emitir conceptos sanitarios a transportadores de alimentos.

(...)

14. 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, adiciones o sustituyan."

Que, en mérito de lo expuesto,

## DECRETA

**ARTÍCULO PRIMERO.** Realizar operativos dentro de la jurisdicción municipal particularmente durante la cuarentena y Semana Santa en los establecimientos de comercio donde se comercialice, expendan o vendan pescado y productos de la pesca con el fin de verificar las condiciones de sanidad y salubridad, para lo cual la Dirección de Inspección y Vigilancia de la Secretaría de Salud del municipio de Chía establecerá el cronograma y protocolos para llevar a cabo cada uno de los operativos y visitas dejando las evidencias en cada caso, para que la autoridad competente aplique los procedimientos correctivos determinados en la ley en caso de detectar comportamientos contrarios a la salud pública.

**PARÁGRAFO:** En el evento de encontrar que se está comercializando o vendiendo pescado y productos de la pesca en vehículos ubicados en el espacio público, la autoridad sanitaria municipal con el apoyo de la Secretaría de Movilidad realizara la inspección y vigilancia de conformidad con las competencias establecidas en el marco normativo descrito en este acto administrativo para proceder a aplicar las medidas correctivas a que haya lugar.

**ARTÍCULO SEGUNDO: MEDIDAS SANITARIAS.** La autoridad sanitaria municipal tomará medidas consistentes en el decomiso y/o desnaturalización de pescado o cualquier producto proveniente de la pesca, que no cumpla con las condiciones establecidas acorde con la normatividad vigente.

**PARÁGRAFO.** El pescado para poder ser comercializado deberá tener las siguientes características:

**PESCADO FRESCO:**

*OJOS: Esféricos salientes y transparentes*

*ESCAMAS: Abundantes y difíciles de retirar. Resbaladizos, brillantes y unidas entre sí*

*AGALLAS: Color vivo y limpio. Rojo en la mayor parte de las especies y rosado en otras*

*CAVIDAD ABDOMINAL: La tela que cubra la cavidad abdominal debe ser suave, limpio y brillante*

*CARNE: Firme y consistente*

*OLOR: Oler a humedad limpia o agua dulce o de mar dependiendo de la especie*

**PESCADO SECO:**

*COLOR: Amarillo y uniforme. No debe tener manchas rojizas o verdosas que afecten los tejidos o conformación de hongos*

*CONSISTENCIA: Dura*

*OLOR: No debe ser olor parecido al amoníaco*

**PESCADO CONGELADO:**

*ESTADO: Duro, no blando o semicongelado*

*COLOR: Carne del pescado debe ser rosada y la piel depende de la especie, puede ser oscura*

*OLOR: No puede oler a amoníaco o similar*

**ARTÍCULO TERCERO.** Realizar campañas de sensibilización dirigidas a la comunidad con el fin de prevenir la comercialización y el consumo de pescado y sus derivados en mal estado, con el fin de prevenir alteraciones que afecten la salud pública de los consumidores.

**ARTÍCULO CUARTO.** Publicar el presente acto administrativo, conforme lo ordena el artículo 65 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, en la página web de la Alcaldía de Chía <http://www.chia-cundinamarca.gov.co>; en las cuentas oficiales de las redes sociales de la Administración Municipal; y comunicar a la Oficina de Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones -TIC- y a la Oficina Asesora de Comunicación, Prensa y Protocolo, para que socialicen y divulguen ampliamente el contenido de este acto administrativo.

*BP*

**ARTÍCULO QUINTO.** El presente decreto rige a partir de la fecha de su expedición.

Dado en la Alcaldía Municipal de Chía, Cundinamarca, a los 23 FEB 2024

**PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE**



**LEONARDO DONOSO RUIZ**  
**Alcalde Municipal**

Elaboró Jenny Marcela Vanegas Bossa Profesional Universitario - Secretaria de Salud   
Revisó y Aprobó: Luz Stella Díaz Jaller - Secretaria de Salud   
Revisó: Yenni García J. Profesional Universitario Oficina Asesora Jurídica   
Revisó: Luz Aurora Espinoza Tobar Jefe Oficina Asesora Jurídica 