

082- 818 (20248888801460)

Chía, 13 de agosto de 2024

Señor
ANONIMO

Asunto: Radicado Virtual P.Q.R.S.D número: 20248888801460

Referencia: Respuesta queja el wero taquería.

Reciba un cordial saludo de parte de la Dirección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud.

En atención a su solicitud, donde manifiesta: *“El restaurante El WERO TAQUERÍA donde su dueña la señora Zayra está abusando de su posición Horario para sus trabajadores de 13 horas sin derecho a hora de almuerzo Sin prestaciones. Sin ARL. Personal con infecciones en los dedos. No exige curso de manipulación de alimentos. No tiene permiso de secretaria de salud No tiene permiso de bomberos No tiene RUT. Hagan algo por favor”*

Me permito informarle que según lo contemplado en la Ley 715 de diciembre 21 de 2001, las competencias de las Entidades Territoriales en cuanto a salud pública son entre otras, las siguientes:

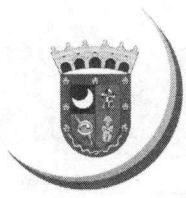
“44.3.5. Ejercer vigilancia y control sanitario en su jurisdicción, sobre los factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgos para la población, tales como establecimientos educativos, hospitales, cárceles, cuarteles, albergues, guarderías, ancianatos, puertos, aeropuertos y terminales terrestres, transporte público, piscinas, estadios, coliseos, gimnasios, bares, tabernas, supermercados y similares, plazas de mercado, de abasto público y plantas de sacrificio de animales, entre otros”

Así mismo, los numerales 4° y 6° del artículo 72 del Decreto Municipal 40 de 2019, los cuales le asignan a la Dirección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud, las funciones de realizar las acciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de comercio abiertos al público en el Municipio de Chía.

Por parte de los funcionarios de esta Dirección, el día 9 de agosto del año en curso se realizó Inspección Sanitaria en el Establecimiento EL WERO TAQUERIA ubicado en la AV. PRADILLA # 3E-53.

Se realiza la inspección correspondiente a las condiciones sanitarias según lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013, la cual *Tiene por objeto establecer 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.*

Durante la inspección se verificó la trazabilidad de los productos, ingreso, condiciones de almacenamiento de materias primas y productos, equipos y utensilios y personal manipulador. No se evidenciaron hallazgos críticos o de alto riesgo que afecten directamente la salud pública en el punto de venta. Sin embargo, se reiteró la importancia



de reforzar y mantener las condiciones que garantizan la inocuidad y calidad de los productos con el fin de evitar afectaciones a los consumidores.

De igual manera, se remite copia de su solicitud al MINISTERIO DEL TRABAJO para lo relacionado a las afiliaciones del personal y demás condiciones laborales.

Por parte de esta Dirección realizaremos el seguimiento a los requerimientos y hallazgos evidenciados para el cumplimiento de la norma.

De igual modo, agradecemos su información que contribuye a ejercer acciones encaminadas a eliminar riesgos que puedan generar una afectación a la salud pública.

Atentamente;




LAURA MARTINEZ ARTURO (C)
Dirección de Vigilancia y Control

GESTION DOCUMENTAL

Copia 1: Ministerio del Trabajo repciondequejas corrupcion@mintrabajo.gov.co

Copia 2: Atención al ciudadano. contactenos@chia.gov.co


Elaborado por: Diana Paola Quecán - Profesional Universitario - Dirección de Vigilancia y Control
Revisó: Marcela Vanegas - Profesional Universitario - Dirección de Vigilancia y Control