

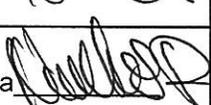


ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN  
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: RESOLUCION SANCION

Expediente No.: 20144540

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	MAGIC RESTAURANTE BAR
IDENTIFICACIÓN	79.320.842
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ADOLFO MARIN BELTRAN
CEDULA DE CIUDADANÍA	79.320.842
DIRECCIÓN	CLL 19 SUR 16 – 72
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CLL 19 SUR 16 – 72
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E.
<p align="center"><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b></p> <p>Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>“Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i></p>	
Fecha Fijación: 24 DE ABRIL DE 2017	Nombre apoyo: <u>NICOLAS RODRIGUEZ G.</u> Firma 
Fecha Desfijación: 2 DE MAYO DE 2017	Nombre apoyo: <u>NICOLAS RODRIGUEZ G.</u> Firma 

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: Línea 195



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 28-02-2017 01:19:18

Al Contestar Cite Este No.:2017EE14986 O 1 Fol:11 Anex:0 Rec:3

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/REBOLLO

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ADOLFO MARIN BELTRAN

TRAMITE: CARTA-COMUNICACION

ASUNTO: NOTF.AV. EXP 20144540

012101  
Bogotá DC.

Señor  
ADOLFO MARÍN BELTAN  
Propietario y/o Responsable  
MAGIC RESTAURANTE BAR  
CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo  
Bogotá DC.

### CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20144540

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que, dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra del señor ADOLFO MARÍN BELTAN, identificado con cedula de ciudadanía No. 79320842-5, con dirección de notificación judicial en la CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado MAGIC RESTAURANTE BAR, ubicado en la CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá DC. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió auto de pliego de cargos de fecha 31 de enero de 2017, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con diez (10) días para que presente sus recursos de reposición y subsidiario de apelación si así lo considera, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASOQUE  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública  
Anexa (11 folios)

Proyectó Nury Guerrero Torres  
Revisó: María Lourdes Córdoba Acosta

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
Secretaría  
Salud

RESOLUCIÓN NÚMERO 0283 de fecha 31 de enero de 2017  
"Por la cual se resuelve de fondo dentro del expediente 20144540"

LA SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARIA  
DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ DISTRITO CAPITAL

En uso de sus facultades Reglamentarias y en especial las conferidas por el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por el Alcalde Mayor de Bogotá DC, teniendo en cuenta los siguientes:

I. OBJETO DE LA DECISIÓN

Procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública a dictar decisión de primera instancia, dentro del proceso administrativo sancionatorio seguido en contra del señor ADOLFO MARÍN BELTAN, identificado con cedula de ciudadanía No. 79320842-5, con dirección de notificación judicial en la CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado MAGIC RESTAURANTE BAR, ubicado en la CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá DC., por incumplimiento a la normatividad sanitaria consagrada en la Ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con N° 2014ER26844 de fecha 31-03-14, folio 1, suscrito por el Gerente del Hospital RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., se solicita abrir investigación administrativa de carácter sanitario en contra del señor ADOLFO MARÍN BELTAN, identificado con cedula de ciudadanía No. 79320842.5, con dirección de notificación judicial en la CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado MAGIC RESTAURANTE BAR, ubicado en la CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá DC., por presunta violación a la normatividad higiénico sanitaria, para lo cual remite Acta de Inspección vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes No. 728775 de fecha 13-03-14, con concepto desfavorable folios 2 - 8, Guía para vigilancia de rotulado No. 728775, folio 9, Acta Establecimiento 100% libre de humo, folio 10, Acta de Aplicación de Medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total No. 143732 A de fecha 13-03-14, por evidenciarse "Presencia de plagas como roedores y cucarachas, falta adecuaciones locativas de pintura, corrección de humedad, no implementa plan saneamiento, faltan registros de seguimiento, hay cursos de manipulación y certificados médicos vencidos, falta intensificar procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas y demás estipuladas en el acta IVC.", folio 11, Certificado de matrícula de persona natural, folio 12, Acta de Inspección vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes No. 728782 de fecha

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS

15-03-14, con concepto favorable folios 13 - 19, Guía para vigilancia de rotulado No. 728782, folio 20, Acta Establecimiento 100% libre de humo, folio 21, Acta de levantamiento de medida No. 146464, folio 22 del expediente.

2. Verificada la competencia de esta Secretaría y de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública establecida en el Decreto Distrital 507 de 2013 expedido por el Alcalde Mayor de Bogotá DC., en cumplimiento de lo ordenado en las Leyes 09 de 1979 y 715 de 2001, y no encontrando impedimentos legales, se procedió a realizar la correspondiente formulación de Pliego de Cargos, mediante auto de fecha del 20 de agosto de 2015, el cual obra a folios (24 - 33) del expediente.

3. Por medio de oficio radicado No. 2016EE965 de fecha 05-01-16 (folio 34) se procedió a citar a los directos interesados a fin de realizar la correspondiente notificación personal del acto administrativo de conformidad con lo señalado para el efecto en el Artículo 47 Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (en adelante C.P.A.C.A), convocatoria a la cual compareció la persona interesada no compareció siendo notificado por aviso que responde al consecutivo No. 2016EE74375 de fecha 28-11-16, folio 35 del expediente, el cual fue entregado el día 30 de noviembre de 2016, según certificación expedida por Servicios Postales Nacionales S.A., vista a folio 36 y conforme al artículo 2 del resuelve, se le concedieron 15 días para presentar descargos y ejercer el derecho a la defensa, los cuales fueron no presentados.

### III. CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

#### PRINCIPIOS QUE RIGEN LAS ACTUACIONES ADMINISTRATIVAS:

##### LEGALIDAD.

El principio de legalidad como pilar fundamental en el ejercicio de las funciones por parte de las autoridades judiciales y administrativas, implica la obligación de respetar las formas propias de cada juicio y a asegurar la efectividad de todas aquellas normas que permitan a los administrados presentar, solicitar y controvertir pruebas, y que en últimas, garanticen el ejercicio efectivo del derecho de defensa, circunscribe el ejercicio del poder público al ordenamiento jurídico que lo rige, de manera que los actos de las autoridades, las decisiones que profieran y las gestiones que realicen, estén en todo momento subordinadas a lo preceptuado y regulado previamente en la constitución y las leyes.

##### TIPICIDAD EN EL REGIMEN ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

El régimen sancionatorio por infracción a la norma higiénica sanitaria, tiene por excepción, un tratamiento especial que comporta la presunción de responsabilidad con la sola inobservancia de la normativa, y entraña, la inversión de la carga de la prueba; aspecto que ha sido examinado en reiteradas sentencias por la H. Corte Constitucional, vbgr C-742/10:

*"La potestad sancionatoria administrativa es distinta a la potestad sancionatoria penal del Estado, aunque las dos son manifestaciones del ius puniendi del Estado. La segunda propende por la garantía del orden social en abstracto, tiene una finalidad principalmente retributiva –eventualmente correctiva o resocializadora- y se ocupa de manera prevalente de conductas que implican un alto grado de afectación de los intereses jurídicamente protegidos, por lo que puede dar lugar a sanciones tan severas como la privación de la libertad. La potestad sancionatoria administrativa, de otro lado, busca garantizar primordialmente los principios constitucionales que gobiernan la función pública y cumplir los cometidos estatales. Para ello emplea sanciones por el incumplimiento de deberes, prohibiciones y mandatos preestablecidos, pero no implica sanciones tan severas como la privación de la libertad; la multa es la sanción prototípica del derecho administrativo sancionatorio.*

## MARCO NORMATIVO

### De la potestad sancionatoria de la administración.

Ha establecido la Corte Constitucional que:

*...A través del derecho administrativo sancionador se pretende garantizar la preservación y restauración del ordenamiento jurídico, mediante la imposición de una sanción que no sólo repruebe sino que también prevenga la realización de todas aquellas conductas contrarias al mismo. Se trata, en esencia, de un poder de sanción ejercido por las autoridades administrativas que opera ante el incumplimiento de los distintos mandatos que las normas jurídicas imponen a los administrados y aún a las mismas autoridades públicas<sup>1</sup>.*

Por lo tanto, la sanción administrativa constituye la "respuesta del Estado a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración"

<sup>1</sup> Corte Constitucional, sentencia C-595/10.

*Dicha potestad igualmente ha sido relacionada con la función de policía "que supone el ejercicio de facultades asignadas al ejecutivo por el legislador, con miras a garantizar el orden público en sus diversas facetas. Así las facultades administrativas relativas, por ejemplo, a la organización del transporte público, la comercialización de alimentos, a la preservación del medio ambiente, al régimen de cambios internacionales, etc., tienen su justificación en la necesidad de mantener las condiciones de salubridad, tranquilidad y seguridad implicadas en la noción de orden público<sup>2</sup>.*

#### IV PROBLEMA JURÍDICO

Este Despacho busca determinar cómo autoridad sanitaria, de acuerdo con las competencias otorgadas por la Ley 715 de 2001, si las condiciones sanitarias reprochadas encontradas durante las visitas de I.V.C. practicadas al establecimiento inspeccionado en el *sub lite*, vulneraron la normativa sanitaria, y, si la parte investigada era la responsable de dicha situación o de garantizar las buenas condiciones sanitarias.

Para abordar este cometido jurídico, se procederá en el orden establecido en el artículo 49 del C.P.A.C.A, a saber: 1°. Individualización de la persona natural ó jurídica a sancionar; 2°. Análisis de hechos y pruebas; 3°. Normas infringidas con los hechos probados, y 4°. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.

#### 1. INDIVIDUALIZACIÓN DE LA PERSONA NATURAL Ó JURÍDICA A SANCIONAR.

Es preciso señalar, que tal como quedo identificado en el auto de pliego de cargos, previo análisis de los documentos remitidas por el Hospital de origen, se estableció que el sujeto pasivo de la investigación (responsable), es el señor ADOLFO MARÍN BELTAN, identificado con cedula de ciudadanía No. 79320842-5, según información suministrada por la página WEB del Registro Único Empresarial y Social, RUES, visto a folio 23 del expediente.

#### 2. EL ANÁLISIS DE HECHOS Y PRUEBAS

##### 2.1 Valoración de las Pruebas.

El artículo 167 de la Ley 1564 de 2012, consagra la carga de la prueba, donde nos dice: *Incumbe a las partes probar el supuesto de hecho de las normas que consagran el efecto*

<sup>2</sup> Ibidem.

*jurídico que ellas persiguen*, es decir, que quien expone determinado argumento, debe sustentarlo a través de los diferentes medios de prueba.

Las pruebas se estimarán en los términos del artículo 168 *ibídem*; la admisibilidad de la prueba se debe ceñir al examen previo del juzgador, encaminado a determinar si ella fue aportada legalmente, si es eficaz, recae sobre hechos pertinentes, conducentes, ya que deben respetarse los principios que la regulan.

La jurisprudencia reiteradamente ha dicho, que las pruebas son impertinentes, cuando no se ciñen a la materia del proceso, ineficaces, cuando no se destinan a demostrar el hecho que se quiere probar, e inconducentes, cuando pese a ser en general medio entendible, es inútil, para el fin probatorio tendiente a justificar un hecho o eximir de responsabilidad.

Y es el artículo 257 de la ley 1564 de 2012 el que en materia de alcance probatorio señala; "Los documentos públicos hacen fe de su otorgamiento, de su fecha y de las declaraciones que en ellos haga el funcionario que los autoriza".

En la presente actuación, obran como pruebas:

#### APORTADAS POR EL HOSPITAL:

Documentales:

Acta de Inspección vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes No. 728775 de fecha 13-03-14, con concepto desfavorable folios 2 - 8, Guía para vigilancia de rotulado No. 728775, folio 9, Acta Establecimiento 100% libre de humo, folio 10, Acta de Aplicación de Medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total por evidenciarse "Presencia de plagas como roedores y cucarachas, falta adecuaciones locativas de pintura, corrección de humedad, no implementa plan saneamiento, faltan registros de seguimiento, hay cursos de manipulación y certificados médicos vencidos, falta intensificar procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas y demás estipuladas en el acta IVC.", folio 11, Certifica de matrícula de persona natural, folio 12, Acta de Inspección vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes No. 728782 de fecha 15-03-14, con concepto favorable folios 13 - 19, Guía para vigilancia de rotulado No. 728782, folio 20, Acta Establecimiento 100% libre de humo, folio 21, Acta de levantamiento de medida No. 146464, folio 22 del expediente.

#### APORTADAS POR LA PARTE INVESTIGADA:

No aportadas

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

## SOLICITUD DE PRUEBAS

No solicitadas

No habiendo más pruebas por practicar y valoradas las ya existentes, el Despacho considera surtida esta etapa procesal.

## 2.2 DE LOS DESCARGOS

A pesar de haber sido notificado en debida forma, el señor ADOLFO MARÍN BELTAN, no allegó los descargos ni aportó las pruebas que pretendiera hacer valer para ejercer su derecho a la defensa.

## 3. NORMAS INFRINGIDAS CON LOS HECHOS PROBADOS.

Es deber del propietario de un establecimiento comercial que desde el momento en que inicia actividades, cumpla con los requisitos higiénicos sanitarios establecidos en la normatividad vigente.

En consecuencia, como quiera que no se desvirtuaron los cargos, se concluye que se configuró la violación a la normatividad sanitaria: Ley 9 de 1979, Art. 114, 116, 168, 188, 193, 194, 195, 198, 199, 205, 207, 218, 251, 252, 271, 289, 424, Decreto 3075 de 1997 Art. 8 literal s, u, Art. 9 literal a, d, e, f, Art. 10, Art. 11 literal b, Art. 19 literal c, Art. 22, Art. 28, Art. 29 literal a, b, c, Art. 31 literal b, c, d, g, Art. 36 literal a, d, Art. 39 literal c, d, i, Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 5.3, 6.2, Art. 7 numeral 1.1, 2.1, 2.2, 3.1, 8.1,8.2, Art. 8 Art. 8, Art. 9 numeral 1, 2, Art. 26 numeral 1, 2, 3, 4, Art. 35 numeral 3, Decreto 1575 de 2007, Art. 10, Resolución 2190 de 1991, Art. 2, Resolución 705 de 2007, Art. 4.

### 3.1 DE LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD:

En el caso que nos ocupa se practicó medida sanitaria consistente en Clausura Temporal Total por evidenciarse "Presencia de plagas como roedores y cucarachas, falta adecuaciones locativas de pintura, corrección de humedad, no implementa plan saneamiento, faltan registros de seguimiento, hay cursos de manipulación y certificados médicos vencidos, falta intensificar procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas y demás estipuladas en el acta IVC.", folio 11 del expediente.

## 4. RAZONES DE LA SANCIÓN.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

Según las pruebas allegadas al expediente, se encuentra que el establecimiento contaba en el momento de la visita con 36 aspectos a verificar sin el lleno de los requisitos legales en materia higiénico sanitaria. Requisitos que por el grado de perjuicio a la salud pública son conductas que afectan los fines propios que persigue la Subdirección de Salud Pública del Distrito, así las cosas, nos encontramos ante una conducta lesiva que afecta la salud de los ciudadanos y es claro que, en temas de esta importancia no se exige un resultado dañoso, por ser una conducta de peligro, pues solo basta la amenaza al bien jurídico tutelado de la vida, la integridad personal, representada en la salud de los consumidores.

Es de entender que los restaurantes, por sus propias características intrínsecas, se convierten en un área expuesta a todos los riesgos potenciales que se puedan presentar para la salud de sus trabajadores y para la salud de sus potenciales usuarios, niños y niñas de la ciudad.

La correcta identificación de esos riesgos y la implementación de las medidas de control adecuadas en la conservación de las instalaciones locativas y en la ejecución e implementación de procesos y procedimientos de inocuidad, facilita en gran medida la calidad y seguridad para sus usuarios, disminuyendo la incidencia de problemas que en materia de salud pública se puede generar, máxime si se tiene en cuenta que al momento de la Visita de Inspección por parte del Hospital RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., se halla que en esta materia, existieron falencias, que repercuten directa e indirectamente en la salud pública de los conciudadanos.

En tal sentido es necesario adecuar la construcción a prueba de roedores, palomas e insectos, cubriendo el patio y colocando puerta a la cocina, es sabido que, los roedores se encuentran entre los mayores enemigos del hombre. No solo causan daño en cultivos, cosechas y alimentos almacenados, sino que, por sus hábitos de roer también perjudican estructuras y materiales derivados del cartón, la madera o el plástico. Es conocido que son portadores y vectores de gérmenes de distintas infecciones que producen graves enfermedades como la peste bubónica, la fiebre de Lassa, la virosis coriomeningitis, el tifus murino, la salmonelosis, la leptospirosis y la triquinosis y hasta la muerte cuando son transmitidas al hombre o a los animales domésticos. Es importante que la gente en general y los comerciantes en particular seamos conscientes del alcance y la verdadera gravedad de estas amenazas y tomemos conciencia que la única manera de evitarlas es adoptando en lugar las medidas necesarias para evitar convivir con ratas y ratones. La tendencia a roer y a cavar son causa de considerables daños a la propiedad en cables eléctricos con el consiguiente peligro de incendios. La construcción de cuevas debajo de edificaciones debilita los cimientos, mientras que las cuevas en diques, caminos y terraplenes provocan erosión e inundaciones. Además, debe estar ubicado en un sitio seco de fácil drenaje.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

Lo mismo sucede con los procesos y procedimientos de inocuidad, al dotar el servicio sanitario de jabón líquido antibacterial sin olor y toallas desechables para el secado de manos, pues ello es absoluta garantía de que los empleados a su cargo, realizan de manera constante prácticas de higiene, que a la postre redundarán en el mejoramiento de la salubridad de sus conciudadanos

Es necesario efectuar en su establecimiento mantenimiento en pisos, techos y paredes encontradas con humedad y adecuar las uniones entre estos en forma redondeada para impedir acumulación de suciedad, esta es una de las irregularidades más requeridas por los funcionarios de sanidad, en tal sentido es del caso realizar un mantenimiento correctivo y eficaz. En todos los casos, es necesario encontrar la causa de la falla para garantizar su reparación a largo plazo. Las fallas o daños son producto de un proceso gradual de deterioro debido a las condiciones de servicio, por lo mismo para ofrecer un servicio con altos estándares de calidad hay que realizar el correspondiente mantenimiento. La construcción de paredes pisos y techos debe acondicionarse de forma redondeada y en efectuarse en materiales susceptibles de ser limpiados y desinfectados con facilidad. Además, debe adecuarse el sitio de tal manera que haya un espacio independiente para el almacenamiento de los elementos de aseo.

Al iluminar en debida forma y aislar y proteger las instalaciones eléctricas sueltas, Usted evita las fallas eléctricas más comunes como son SOBRECARGAS, las cuales disminuyen el tiempo de vida del conductor y a la larga pueden ser causa de cortocircuitos. CORTOCIRCUITO: Es cuando se produce una corriente de muy alto valor, las cuales pueden ser causadas por malas conexiones o fallas en el aislamiento de los conductores, de modo que dos conductores energizados se juntan, este valor de corriente puede fundir los conductores, malograr los equipos conectados y causar incendios. FALLAS A TIERRA: esto puede ser causado por fallas en el aislamiento de los conductores o en los equipos conectados, produciendo choques eléctricos al contacto con los equipos o pérdidas de energía.

Además, el efectuar la conexión de agua potable, pues el abastecimiento de agua en los centros de trabajo, reviste gran importancia para la vida, la salud y la higiene de los trabajadores y los diferentes procesos y procedimientos de inocuidad y el grado de pureza que requiere el agua depende del uso que se le dé, ya sea para el consumo humano, uso doméstico, industrial, agrícola, recreativo, o para el riego de la flora y fauna. Y es claro que el agua destinada para el consumo humano debe ser en todo momento y en todo lugar de óptimas condiciones.

Ahora bien, para el caso en particular, es necesario guardar en los lugares de trabajo las cantidades de productos químicos que sean estrictamente necesarias. De este modo, es más fácil aislar y disminuir los peligros que se derivan de su manipulación y dotar a las instalaciones

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

y locales de los medios de seguridad adecuados. Sustancias que se deben almacenar debidamente separadas y agrupadas por el tipo de riesgo que pueden generar. Además, deben Disponer de una buena ventilación en los lugares de trabajo

Es claro que, al implementar el programa de residuos sólidos y líquidos, se busca garantizar el adecuado manejo y disposición final de los sobrantes sólidos y líquidos para no afectar el medio ambiente ni la salud de las personas, previniendo impactos como la contaminación del agua y del suelo, contaminación visual, proliferación de vectores, este es un principio es básico para garantizar la salubridad de sus conciudadanos, separando los orgánicos de los inorgánicos en canecas con tapa, debidamente rotuladas

Almacenar correctamente las basuras evita el potencial riesgo para la salud de quienes comparten este espacio la mayor parte del día, en la actualidad el problema de la basura es tan grave que genera contaminación no solo del aire, también del agua y del suelo y en tal sentido es fuente de muchas enfermedades, además representa desperdicios de recursos naturales y ruptura de los ciclos ecológicos en el medio ambiente. Generar un proyecto de mejoramiento de los residuos sólidos en los Restaurantes, permite realizar un manejo adecuado de la basura, fomentar una conciencia ecológica, prevenir la contaminación del medio ambiente, así como disminuir el impacto ambiental a largo plazo, razones por la cuales es necesario activar las acciones que permitan evitar riesgos innecesarios en la salud de la comunidad. De ahí la importancia de tener un espacio adecuado, con recipientes suficientes.

Así las cosas, las canecas deben ser livianas, de tamaño que permita almacenar los residuos entre recolecciones, ser resistente a los golpes. estar contruidos en material rígido impermeable, de fácil limpieza, dotados de tapa que impida la entrada de agua, insectos o roedores, tener bordes redondeados y boca ancha para facilitar su vaciado, con capacidad de acuerdo con la cantidad de residuos generados.

En el caso de los restaurantes debe proporcionarse, tanto para los empleados como para los clientes, un ambiente de seguridad en las diferentes áreas que componen el establecimiento, como lo son: la cocina, el almacén, los cuartos fríos y la zona de comensales, por ello la importancia de contar con una buena extracción de olores y ventilación evitando de esta manera la invasión de humo, polvo y olores. El aire debe estar libre de contaminantes. De ahí la necesidad de que la campana esté bien diseñada y cuente con todas las normas correspondientes, ya que de esa manera se consiga una extracción de menor flujo de aire.

Es importante la ventilación de todos los espacios cerrados. El aire en lugares cerrados se vuelve tóxico. Por eso es tan importante ventilar los Restaurantes, además del aire del ambiente,

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

en los sitios de atención suelen haber espacios ignorados que también pueden contener aire estancado, provocando toxicidad que a la postre afectará la salud y vida de los usuarios del servicio. De éstos, los más graves y los más difíciles de detectar son los que están en los cimientos de las instalaciones locativas.

El efectuar el debido mantenimiento en las instalaciones locativas de los Establecimientos comerciales que prestan un servicio social, deja observar la adecuada planificación de tareas necesarias y periódicas, para resolver las incidencias presentadas y/u ocasionadas por el uso normal de las instalaciones, facilitando un buen ambiente de trabajo, áreas adecuadas, limpias e higiénicas, creando una cultura de preservación y cuidado del establecimiento comercial, esta debe ser una actividad permanente y continua, la cual debe realizarse, siempre ajustada a un estricto control derivado de la norma higiénico sanitaria.

En este sentido, al realizar un mantenimiento preventivo o correctivo, es fundamental la selección de las prioridades, los métodos y los materiales más adecuados, por ello la importancia de planificar, priorizar acciones, generar órdenes de trabajo y revisar el cumplimiento y la efectividad, de esta manera Usted lograra un establecimiento comercial que alcance altos estándares de calidad para la prestación del servicio.

Ahora bien, es importante la elaboración e implementación de unas listas de chequeo de inspección que permitan registrar el estado de limpieza y desinfección de los equipos, estas listas buscan tener la certeza de las actividades que en materia de limpieza fueron realizadas durante el día de trabajo y organizará el cronograma para el día siguiente, haciendo que los procesos de limpieza y desinfección sean realmente óptimos. De la misma manera debe utilizarse sustancias adecuadas para ejecutar estos procesos.

Es un deber legal, garantizar que las superficies de los equipos sean de material sanitario, cambiar los oxidados, Las herramientas que se utilizan para preparar los alimentos, como por ejemplo las ollas y sartenes, están elaborados en diversos metales. Cada uno de estos materiales poseen ventajas y desventajas, las cuales son importantes conocer a la hora de escoger qué superficie va a utilizar en la cocción de los alimentos, especialmente en la forma en que puedan afectar la salud. Lo anterior debido a que la ingesta excesiva de metales pesados en la dieta, puede representar graves consecuencias para la salud de los humanos, numerosas investigaciones científicos han estudiado las características de los materiales que componen los utensilios de cocina, y si pueden llegar a contaminar los alimentos que se van a consumir. Los principales materiales utilizados en industria de los utensilios de cocina son: el acero inoxidable, diferentes tipos de aluminio y las capas antiadherentes más conocidas como teflón, debe Usted asesorarse para propiciar una alimentación sana libre de contaminantes.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

De la misma manera es necesario registrar los procesos de limpieza y desinfección de equipos después de su uso, el cual se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso, en tal sentido debe proveerse de agua y elementos para lavado y desinfección de sus equipos y utensilios en cantidad y calidad suficientes para mantener sus condiciones adecuadas de higiene y limpieza.

Los alimentos frescos sean frutas o verduras pueden ser fuente de infección y transmisión de agentes patógenos, por ello la necesidad de una profunda limpieza y desinfección que elimine este riesgo y asegure un consumo seguro libre de contaminantes, las frutas y verduras tanto las que se compran como las que se cultivan en la huerta pueden presentar microbios, bien por el agua de riego o por abonos orgánicos sin tratar, además del contacto con el suelo, insectos y otros animales. De allí la importancia de incluir procesos y procedimientos adecuados, ejerciendo un protocolo diario que contribuya a la salud de los usuarios del servicio por Usted ofrecido.

Los alimentos pueden deteriorarse y no ser seguros para el consumo si no se almacenan adecuadamente o no se consumen dentro del tiempo establecido. Procedimientos incorrectos de almacenamiento pueden hacer que los alimentos se contaminen. Para mantener los alimentos seguros, incluya en su plan de inocuidad un adecuado almacenamiento, procurando que no retirar las etiquetas de los alimentos, rotar los productos de tal manera que los productos más viejos sean usados primero, bote los productos que han caducado, revise diariamente la temperatura de los alimentos almacenados y de las áreas de almacenamiento, almacene los alimentos únicamente en las áreas designadas para almacenamiento y debidamente protegidas, mantenga limpias y secas todas las áreas de almacenamiento y mantenga la temperatura a 39°F (4°C) o menos. Los alimentos considerados como de mayor riesgo deben almacenarse a 39°F (4°C) o menos para prevenir el crecimiento de bacterias. De todo ello debe llevarse diariamente el correspondiente registro escrito.

Es importante que verifique diariamente la aplicación de los controles de temperatura, los cuales deben realizarse de manera continua para evitar perder la cadena de frío, Es su deber realizar controles de temperatura y llevar registros escritos de esta actividad, esta es una medida de autocontrol que busca verificar que se ajusten a las disposiciones establecidas. Las actividades de autocontrol no sólo facilitan la labor de su establecimiento comercial, sino que contribuye, además, para simplificar las actividades de verificación llevadas a cabo por la autoridad sanitaria, al dirigir su atención a los procedimientos y registros escritos que demuestran el control de los procesos y actividades realizadas por los establecimientos dedicados al procesamiento de alimentos. En este contexto, es requerido un sistema documental que permita a su establecimiento llevar el seguimiento puntual de las actividades realizadas, optimizar los

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

recursos disponibles y administrar las actividades de producción, destacando que el control de los procesos aplicados a la transformación de materias primas en productos terminados, garantiza un alto grado de confianza en la inocuidad de los alimentos.

Ahora bien, es necesario entender que, en todo momento se debe trabajar con proveedores certificados, ello es garantía de profesionalidad, seriedad y calidad. Usted debe entender la importancia de proporcionar un servicio con todas las garantías, controlando no solo sus procesos y procedimientos internos sino también el de los proveedores, garantizando que cumplan con la regulación higiénico sanitaria. Debe Usted trabajar con proveedores a quienes debidamente se haya certificado su idoneidad, debe además conocer la procedencia de sus materias primas, y sus procesos de producción. La selección de proveedores de materias primas es la primera tarea a realizar en el proceso de producción, haciéndose una evaluación y comparación de los proveedores y de la calidad de las materias primas. En lo posible se debe trabajar con empresas y productos con calidad contrastada, homologados y preferiblemente con sellos de calidad. En caso contrario es imprescindible realizar visitas de inspección a las instalaciones del proveedor y actividades de control de los productos.

Los alimentos pueden deteriorarse y no ser seguros para el consumo si no se almacenan adecuadamente o no se consumen dentro del tiempo establecido. Procedimientos incorrectos de almacenamiento pueden hacer que los alimentos se contaminen. Cuando la temperatura de almacenamiento no es correcta, se hace posible el crecimiento de las bacterias que están naturalmente en los alimentos potencialmente peligrosos. Para mantener los alimentos seguros, incluya en su plan de inocuidad un almacenamiento adecuado, teniendo en cuenta no retirar las etiquetas de los alimentos procesados, rote los productos de tal manera que los productos más viejos sean usados primero, bote los productos que han caducado, revise diariamente la temperatura de los alimentos almacenados, almacene los alimentos únicamente en las áreas designadas para almacenamiento y debidamente protegidas, mantenga limpias y secas todas las áreas de almacenamiento.

En cuanto hace referencia al tanque de almacenamiento de agua potable es necesario colocarlo en funcionamiento, este debe estar protegido y ser de capacidad suficiente, limpiado y desinfectado periódicamente, este proceso constituye un eslabón de seguridad sanitaria, pues ellos, los tanques con foco de constante acumulación de impurezas, suciedad, partículas en suspensión, los cuales provocan la contaminación del agua, lo anterior teniendo en cuenta el Decreto 1575 del 9 de Mayo de 2007 establece que los tanques para almacenamiento de agua potable deben lavarse y desinfectarse mínimo cada seis meses. Se requiere un lavado de tanques profesional. Las actividades de lavado de tanques desinfección e inspección sanitaria de los diversos tanques de almacenamiento de agua

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

garantizan almacenar el líquido en óptimas condiciones, siempre y cuando se realicen estas actividades periódicamente mediante la utilización de las soluciones en las proporciones y procesos indicados. En el caso de Bogotá, se deben lavar 2 veces al año.

La importancia de esta actividad radica en que, se evitan enfermedades, evitando malestar físico en las personas, especialmente en los niños y recién nacidos, se garantizará un agua potable segura y apta para consumo humano.

En los lugares que expenden alimentos, el lavado de tanques de agua potable, garantiza la inocuidad de cualquier producto, controla microorganismos que se desarrollan dentro del tanque, algas, bacterias nocivas para la salud dando un lavado a tiempo a sus tanques.

En muchos casos los tanques presentan fisuras, escapes, fugas, infiltraciones, tapas rotas, lo cual altera la calidad y conservación del agua.

Muchos animales e insectos, buscan refugio dentro de los tanques de agua potable, propietarios y administración se han encontrado palomas y roedores dentro de los tanques; es por eso que es tan importante el lavado de tanques de agua.

Ahora bien, los incendios pueden causar innumerables pérdidas y ponen en riesgo la seguridad de la vida humana es por esto que se debe estar prevenido en su lugar de trabajo, donde existe un alto riesgo de fuego; para poder enfrentar este tipo de riesgos es necesario que cuente con un **equipo contra incendio**. Además, es necesario conocer las medidas a tomar en caso de incendio, las cuales se clasifican en: Medidas pasivas: Es importante el implementar un programa de prevención y control contra de incendios que ayude a la evacuación del personal presente en caso de incendio, mediante caminos, pasillos y escaleras previamente señaladas. Medidas activas: El contar con un buen equipo contra incendio le ayudara a salvar vidas humanas, evitar gastos por riesgos de fuego, y podrá evitar que el fuego se extienda por lo que es recomendable contar con:

- Detectores de Humo
- Sistemas de alerta y señalización:
- Extinguidores
- Presurización de escaleras

En cuanto a la tenencia de un Botiquín de Primeros Auxilios, en nuestra vida diaria, continuamente nos enfrentamos a situaciones, que aparentemente no entrañan ningún peligro, pero que en ocasiones, debido a imprudencias o a simples despistes, pueden ser la causa de

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

percances serios. Este tipo de problemas se nos pueden presentar en cualquier lugar, ya sea en nuestro puesto de trabajo, en nuestro vehículo o mientras practicamos deporte.

En este tipo de situaciones imprevistas, disponer de un buen botiquín completo y accesible, puede ahorrarnos más de un disgusto, ya que en él encontraremos las herramientas necesarias para afrontar cualquier pequeña emergencia sin tener que recurrir a los servicios sanitarios.

Además, debemos tener en cuenta que cada lugar tiene sus peculiaridades, y por tanto, el contenido de cada botiquín deberá ir acorde con las mismas. Es por esto, por lo que no será igual el botiquín que tendremos en nuestra casa, que el que llevaremos en nuestro lugar de trabajo. En nuestro país existe normativa específica que regula la presencia de botiquines y el contenido de los mismos en determinados lugares, razón por la cual es de obligatorio cumplimiento.

Es claro para el Despacho que; todo establecimiento que preste un servicio público, debe dotar en debida forma su botiquín, en una emergencia, usted o un funcionario que labora en su establecimiento puede sufrir una lesión. Si tiene los artículos básicos de un botiquín de primeros auxilios estará mejor preparado para ayudar en un momento determinado. Recuerde que muchas lesiones no ponen en peligro la vida y no requieren una atención médica inmediata. Si sabe cómo tratar lesiones menores, estará mejor preparado para ayudar en caso de una emergencia, el solo hecho de tener los artículos necesarios a la mano y en el correspondiente Botiquín puede ayudarlo a parar una hemorragia, prevenir una infección.

Dichos Artículos son; guantes estériles de látex o de otro material (si es alérgico al látex), Gasas estériles para parar las hemorragias, Agente de limpieza/jabón y toallitas antibióticas para desinfectar, Ungüento antibiótico para prevenir la infección, Ungüento para quemaduras para prevenir la infección. Apósitos protectores adhesivos (parche curita) en varios tamaños, Solución oftálmica para lavar los ojos o para usos generales de descontaminación. Termómetro. Medicamentos recetados que tome todos los días, tales como insulina, medicinas para el corazón o inhaladores para el asma. Debe reemplazar las medicinas con regularidad, tomando en cuenta las fechas de vencimiento. Suministros médicos recetados, tales como la glucosa, así como los equipos y suministros usados para controlar la presión arterial. Otros artículos recomendados son Tijeras, Pinzas, Tubo de vaselina u otro lubricante y Medicamentos de venta libre como Yoduro de potasio, Aspirina u otro analgésico (calmante) sin aspirina, Medicina contra la diarrea, Antiácido (para el malestar estomacal), Laxante.

Como empleador debe Usted velar, porque los trabajadores a su cargo en todo momento tengan en su carpeta personal el carné que lo acredita como manipulador de alimentos,

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

pues, estos conocimientos evitan errores e imprudencias evitables, lo mismo sucede con los certificados médicos, ya que las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria y todo ello se evita con la aplicación diaria de lo aprehendido. El certificado médico es necesario para corroborar el perfecto estado de salud, ya que debe comprobarse que no se padezca de enfermedades infecto – contagiosas como tuberculosis, enfermedades venéreas, padecimientos en la piel, desentería amebiana o basilar, tifoidea entre otras, garantizando así un servicio seguro.

Considera el despacho que todas estas irregularidades se producen dado el no cumplimiento de lo contemplado en el artículo 29 del Decreto 3075 de 1997, cuando señala, "El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

- **Programa de Limpieza y Desinfección:** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. En este programa se definen todas las actividades y procedimientos necesarios para realizar la limpieza y desinfección en todas las áreas locativas, equipos y personal manipulador, involucrados dentro del proceso.

- **Programa de Control Integral de Plagas:** Se basa en la necesidad de implementar un sistema preventivo con el fin de controlarlas y erradicarlas, pues estas constituyen una fuente potencial de contaminación. Para el caso en particular, las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Plan en el que se muestran las acciones y estrategias tendientes a erradicar y las posibles plagas de una empresa de alimentos

- **Programa de Control de Residuos Sólidos:** El control inadecuado de basuras genera un impacto desagradable en las áreas de producción y exhibición de los alimentos, además puede generar contaminaciones cruzadas desde las basuras hasta las superficies, equipos y hasta en el mismo alimento; también puede convertirse en vectores de enfermedades y focos para la

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

proliferación de plagas. Es un programa que contiene los parámetros necesarios para manejar adecuadamente los residuos y basuras que se obtienen en las empresas.

• **Programa de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura:** Todos los manipuladores de alimentos deben tener formación en educación sanitaria y prácticas higiénicas; igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; una indebida manipulación de los alimentos puede ocasionar problemas de salud de los consumidores ya sea por la presencia de micro-organismos, sustancias químicas o materiales extraños como factores de contaminación.

Bien afirma la Organización Mundial de la Salud al señalar que, "Las enfermedades transmitidas por los alimentos suponen una importante carga para la salud. Millones de personas enferman y muchas mueren por consumir alimentos insalubres. Los Estados Miembros, seriamente preocupados, adoptaron en el año 2000 una resolución en la cual se reconoce el papel fundamental de la inocuidad alimentaria para la salud pública.

La inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos con políticas y actividades que persigan dicho fin, las cuales deberán abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo. Lo subrayado es de quien escribe, pues considera que Usted forma parte de ese eslabón y por ende le corresponde en su momento mantener la inocuidad de los productos ofrecidos al consumidor del mismo, garantizando así la seguridad alimentaria.

Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, tanto microbiológicos como químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor.

Las Buenas prácticas de manufactura (BPM), son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).

Es importante tener en cuenta que desde antes de emprender un negocio comercial como el de las Panaderías, Cafeterías y Restaurantes, se debe de tener conocimiento claro de leyes y resoluciones que la norman, ello para evitar que haya anomalías que puedan causar problemas en la salud pública y sanciones o incluso la desaparición del negocio, del que recuerde Usted, emerge una función social.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

Así las cosas, el Despacho insiste, No es capricho del legislador, regular el régimen higiénico sanitario de todos los establecimientos que presten un servicio a la comunidad, los cuales son de obligatorio cumplimiento por parte de todas las personas naturales o jurídicas que se dediquen a dichas actividades en el territorio nacional.

Y es que la función que Usted desarrolla, tiene repercusiones de carácter general, al respecto, es nuestra Jurisprudencia, la que ha hecho referencia en repetidos pronunciamientos acerca de la prevalencia del interés general sobre el interés particular, señalando:

*En el Fallo T-422 del 27 de septiembre de 1994, la Sala resaltó las razones constitucionales que hacen procedente la acción de tutela contra el particular que afecta grave y directamente el interés colectivo:*

*"Esta posibilidad es consagrada sobre el supuesto de que la persona -natural o jurídica- a la cual se sindicaba de vulnerar los derechos fundamentales haya desbordado los límites del comportamiento normal de los particulares, llevando a cabo actos positivos o asumiendo actitudes negativas que repercuten de manera protuberante, grave y directa en el ámbito público, con menoscabo, lesión o amenaza de los intereses comunes.*

*Esto hace que, pese a no tratarse de una autoridad ni tener a su cargo la prestación de un servicio público, el particular respectivo se coloque en capacidad efectiva de vulnerar, con su conducta, derechos fundamentales de personas en concreto, convirtiéndose en sujeto o ente peligroso para los mismos, lo que hace necesaria la viabilidad de la intervención judicial oportuna con miras a su defensa". (Cfr. Corte Constitucional. Sala Quinta de Revisión. Fallo No. T-422 del 27 de septiembre de 1994).*

*En la sentencia T-451 de 1992, al analizar el tema de la libertad Económica señala "Este derecho constituye piedra fundamental de un sistema capitalista en el cual las personas pueden desarrollar cualquier tipo de actividad lucrativa de acuerdo a sus preferencias o capacidades.*

*Sin embargo, la Sala destaca que la libertad económica está limitada por las facultades que la ley le otorga al Estado para que intervenga en las actividades de los particulares. De todas formas es la misma Constitución en su artículo 333 la que consagra límites conceptuales que luego desarrollará la ley, como son el bien común, el interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la nación."*

Para el caso que nos ocupa, el señor ADOLFO MARÍN BELTAN, por su misma actividad comercial y su condición de servicio social que le corresponde al ser dispensador de bienes de consumo; alimentos para nacionales y extranjeros en Colombia, debe tener presente el acatamiento de normas constitucionales y legales que le obligan a saber:

## DE LOS DERECHOS COLECTIVOS Y DEL AMBIENTE

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

**ARTICULO 78** de la Constitución Nacional: *"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."*

*Es también nuestra Jurisprudencia, la que ha hecho referencia al tema de la libre Empresa con función social; al señalar en la Sentencia **C-100 de 2005**: "De acuerdo con el artículo 333 de la Constitución: "la actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Así mismo según dicho texto superior, la empresa, como base del desarrollo, tiene una función social, al tiempo que corresponde al Estado estimular el desarrollo empresarial.*

*Ello significa que la libertad económica, base de la libre empresa, se desenvuelve en términos del interés general, y que las facultades derivadas del derecho a ejercer una actividad económica no son absolutas, pues deben consultar siempre los intereses públicos puestos en juego."*

En los mismos términos ratifica la postura la sentencia **C – 492 de 2002** al señalar "4. La medida es constitucional porque el artículo 333 superior confiere al legislador facultades para reglamentar el ejercicio de la libertad económica e iniciativa privada y en ejercicio del poder de policía el legislador dictó la Ley 232 de 1995 que en su artículo 2° establece: "No obstante lo dispuesto en el artículo anterior, es obligatorio para el ejercicio del comercio que los establecimientos abiertos al público reúnan los siguientes requisitos: a) Cumplir con todas las normas referentes al uso del suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y destinación expedida por la autoridad competente del respectivo municipio. Las personas interesadas podrán solicitar la expedición del concepto de la misma a la entidad de planeación o a quien haga sus veces en la jurisdicción municipal o distrital respectiva; b) Cumplir con las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia; c) Para aquellos establecimientos donde se ejecuten públicamente obras musicales causante de pago por derecho de autor, se les exigirá los comprobantes de pago expedida por la autoridad legalmente reconocida, de acuerdo con lo dispuesto por la Ley 23 de 1982 y demás normas complementarias; d) Tener matrícula mercantil vigente de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción, y e) Comunicar en la respectiva oficina de Planeación, o quien haga sus veces de la entidad territorial correspondiente, la apertura del establecimiento".

Ahora bien, es claro el Código Civil Colombiano, cuando afirma en su artículo 9, "La ignorancia de las leyes no sirve de excusa.", menos aún, tratándose del cumplimiento de normas que tienen el carácter de orden público, como son las normas higiénico sanitarias colombianas.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

#### 4.1 Dosimetría de la Sanción.

El Derecho Administrativo, por su naturaleza, cuenta con la potestad o facultad de sancionar a las personas naturales o jurídicas por actos violatorios de las normas, imponiendo sanciones, potestad que busca encaminar la conducta de las personas cuando transgreden disposiciones que deben ser cumplidas de manera perentoria, manifestándose dicha facultad en la aplicación de sanciones de tipo económico, como resultado del debido proceso y teniendo en cuenta el principio de proporcionalidad.

De tal manera y en vista que el infractor de la norma sanitaria no presentó descargos, ni aportó prueba alguna en su defensa que permita establecer que los citados incumplimientos fueron superados con posterioridad a la visita que origino la presente investigación, no es posible aplicar ninguna de las circunstancias de atenuación que contempla el artículo 50 de la ley 1437 de 2011 para graduar la sanción a imponer, por lo que este Despacho le hace un juicio de reproche al propietario del establecimiento en el sentido de que no tiene que esperar una visita de inspección, control y vigilancia para decidir si cumple o no con la norma higiénico sanitarias, ya que esta es imperativa.

La sanción a imponer es una multa cuyo valor repito, es apenas representativo frente al riesgo generado, riesgo que se evitó gracias a la intervención del hospital, por lo que, además, le hacemos un llamado de atención al señor ADOLFO MARÍN BELTAN, en el sentido de acatar las normas higiénico sanitarias arriba señaladas y no esperar las visitas de salud para cumplir o corregir aquello que a diario puede generar un riesgo a la salud pública.

En el caso concreto, se ha establecido que el investigado, señor ADOLFO MARÍN BELTAN, infringió las normas higiénico sanitarias y su establecimiento se convirtió en un potencial peligro para la salud pública y a juicio del Despacho esta conducta es especialmente negativa, pues puede colocar en riesgo y de forma importante un sector de la comunidad Distrital, dados los valores de orden constitucional que se pueden ver afectados, tal como lo establece el artículo 78 de la Norma Superior.

En consecuencia, se impondrá al señor ADOLFO MARÍN BELTAN, una multa de \$1.106.550 moneda corriente. Equivalente a 45 salarios mínimos legales diarios vigentes.

La anterior multa obedece, a la aplicación de los criterios de proporcionalidad, razonabilidad y adecuación, entre otros, los cuales sin lugar a dudas deben tenerse en cuenta para imponer cualquier tipo de sanción.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

## RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO.** SANCIONAR al señor ADOLFO MARÍN BELTAN, identificado con cedula de ciudadanía No. 79320842-5, con dirección de notificación judicial en la CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado MAGIC RESTAURANTE BAR, ubicado en la CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá DC., por violación a lo consagrado en las siguientes normas: Ley 9 de 1979, Art. 114, 116, 168, 188, 193, 194, 195, 198, 199, 205, 207, 218, 251, 252, 271, 289, 424, Decreto 3075 de 1997 Art. 8 literal s, u, Art. 9 literal a, d, e, f, Art. 10, Art. 11 literal b, Art. 19 literal c, Art. 22, Art. 28, Art. 29 literal a, b, c, Art. 31 literal b, c, d, g, Art. 36 literal a, d, Art. 39 literal c, d, i, Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 5.3, 6.2, Art. 7 numeral 1.1, 2.1, 2.2, 3.1, 8.1,8.2, Art. 8 Art. 8, Art. 9 numeral 1, 2, Art. 26 numeral 1, 2, 3, 4, Art. 35 numeral 3, Decreto 1575 de 2007, Art. 10, Resolución 2190 de 1991, Art. 2, Resolución 705 de 2007, Art. 4, con una multa de Un millón ciento seis mil quinientos cincuenta pesos moneda corriente (\$1.106.550), suma equivalente a 45 salarios diarios mínimos legales vigentes.

**ARTICULO SEGUNDO.** La sanción contemplada en el artículo anterior de esta providencia, deberá consignarse dentro de los 10 días hábiles siguientes a la ejecutoria de la presente resolución. Para efecto del pago de la sanción pecuniaria impuesta deberá hacerse a través de transferencia electrónica o consignación bancaria en cualquier sucursal del Banco de Occidente a nombre del FONDO FINANCIERO DISTRITAL de salud NIT 800.246.953-2, en la cuenta de ahorros No. 200-82768-1. El usuario debe utilizar el recibo de consignación de convenios empresariales y diligenciar la siguiente información: en la referencia 1 el número de identificación del investigado, en la referencia 2 el año y número de expediente, en el campo de facturas / otras referencias, el código MU212039902.

**ARTICULO TERCERO:** Notificar al investigado el presente acto administrativo, haciéndole saber que contra esta decisión proceden los recursos de reposición ante este Despacho para que la aclare, modifique, adicione o revoque y el de apelación ante el Secretario de Salud de Bogotá, de los cuales se podrá hacer uso dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de esta resolución. En caso de no interponer los recursos dentro del término de Ley, haberse renunciado a ellos o una vez resueltos en el caso de haberse interpuesto se considera

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

debidamente ejecutoriada la Resolución sanción y se debe proceder a realizar su pago de acuerdo con el procedimiento señalado en los siguientes artículos".

ARTÍCULO CUARTO. De conformidad con el artículo 99 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, si vencido el término, dispuesto en el artículo anterior no se evidencia el pago, dará lugar al traslado inmediato a la Dirección Financiera de esta Entidad, para dar inicio al procedimiento administrativo del cobro persuasivo y/o coactivo. PARÁGRAFO: Acorde al artículo 9 de la Ley 68 de 1923 que establece: "Los créditos a favor del Tesoro devengan intereses a la rata del doce por ciento (12 por 100) anual, desde el día en que se hagan exigibles hasta aquel en que se verifique el pago."

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

**SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE**

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Nury Guerrero Torres

Revisó: María Lourdes Córdoba Acosta

Fecha de entrega: 30-01-17

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

**NOTIFICACIÓN PERSONAL** (Artículo 67 C.P.A.C.A)

Bogotá DC. Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

En la fecha antes indicada se notifica a: \_\_\_\_\_

Identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 31 de enero de 2017 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp.: 20144540

Mediante el cual se adelanta proceso al señor ADOLFO MARÍN BELTAN, identificado con cedula de ciudadanía 79320842-5, con dirección de notificación judicial en la CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo de esta ciudad, en calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado MAGIC RESTAURANTE BAR, ubicado en la CL. 19 Sur 16 - 72, Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá DC

Dirección \_\_\_\_\_ Tel \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma del Notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de Quien Notifica

**CONSTANCIA DE EJECUTORIA**

**SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
BOGOTA D.C.**

De conformidad con el artículo 87 de la Ley 1437 de 2011, la Resolución No: \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_ se encuentra en firme a partir del \_\_\_\_\_ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a las dependencias competentes.

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**