



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: PLIEGO DE CARGOS

Expediente No.: 20146778

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SUPERTIENDA DE SAN CRISTOBAL
IDENTIFICACIÓN	19.438.637
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANGEL AUGUSTO PADILLA RODRIGUEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	19.438.637
DIRECCIÓN	CALLE 13 SUR N° 10 C – 78 ESTE
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CALLE 13 SUR N° 10 C – 78 ESTE
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL SAN CRISTOBAL E.S.E
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) 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>	
Fecha Fijación: 11 DE ENERO DE 2017	Nombre apoyo: <u>CESAR CIFUENTES.</u> Firma <u>Cesar Cifuentes</u>
Fecha Desfijación: 19 DE ENERO DE 2017	Nombre apoyo: <u>CESAR CIFUENTES.</u> Firma <u>Cesar Cifuentes</u>

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

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 29-03-2016 09:59:22

Al Contestar Cite Este No.:2016EE19917 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:1

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ANGEL AUGUSTO PADILLA F

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20146778

012101
Bogotá D.C.

Señor
ÁNGEL AUGUSTO PADILLA RODRÍGUEZ
Propietario
SUPERTIENDA DE SAN CRISTÓBAL
CL 13 SUR 10 C 78 ESTE
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 2014-6778.

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 ÁNGEL AUGUSTO PADILLA RODRÍGUEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 19.438.637, en calidad de propietario del establecimiento denominado SUPERTIENDA DE SAN CRISTÓBAL, ubicado en la CL 13 SUR 10 C 78 ESTE, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 12 DE ENERO DE 2016, 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 quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,


LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Revisó: Julio Cesar Torrente
Proyectó: Carlos Enrique Mesa
Apoyo: José Rodríguez.
Anexos (7 folios)

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

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 12 DE ENERO DE 2016

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 2014-6778”.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SUPERTIENDA DE SAN CRISTÓBAL
REPRESENTANTE LEGAL Y/O PROPIETARIO	ÁNGEL AUGUSTO PADILLA RODRÍGUEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	19.438.637
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CL 13 SUR 10 C 78 ESTE
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO	CL 13 SUR 10 C 78 ESTE
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL SAN CRISTÓBAL E.S.E.
ORIGEN DE LA INVESTIGACIÓN	DE OFICIO

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), propende por generar y desarrollar mecanismos y procedimientos dirigidos a la ciudadanía con el fin de crear y afianzar la cultura de la autorregulación, fomentando el cumplimiento voluntario y preventivo de las normas en materia higiénico sanitario por parte de todos los actores que tengan alguna injerencia en salud pública; cuando dicho objetivo no se cumple, se hace necesario adelantar las investigaciones pertinentes tendientes a restablecer el bien público transgredido, a través de la facultad punitiva de la administración.

Una vez cumplidos todos los requisitos y no existiendo impedimento legal alguno, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, procede a proveer de conformidad, previa evaluación de los siguientes:

I. OBJETO

Procede el Despacho decidir si es procedente Formular Pliego de Cargos dentro de la investigación administrativa de carácter sancionatorio, por la presunta infracción a la normativa higiénico sanitaria, como consecuencia de los hallazgos consignados en las Actas de Inspección Vigilancia y Control, remitidas por los funcionarios de la ESE.

II. COMPETENCIA

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, como organismo investigador en materia higiénico sanitaria, está consagrada en las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes.

Página 1 de 14



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

La competencia de ejercer la inspección vigilancia y el control sanitario está establecida de manera general en el artículo 564 de la ley 9ª de 1979, la cual dice que corresponde al Estado, como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.

La anterior normativa establece que las Entidades Territoriales de Salud, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro, congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas¹

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER106528 del 31/12/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL SAN CRISTÓBAL, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado SUPERTIENDA DE SAN CRISTÓBAL, ubicado en la CL 13 SUR 10 C 78 ESTE, de propiedad del señor ÁNGEL AUGUSTO PADILLA RODRÍGUEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 19.438.637 y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitario No. 595523 de fecha 16 de diciembre de 2014, con concepto DESFAVORABLE (folio 2 - 11), Acta de Decomiso de Productos No. 137462 de fecha 16 de diciembre de 2014 (folio 12 - 13), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 595523-1, 595523-2, 595523-3, 595523-4, 595523-5 (folio 14 - 20), Acta de Destrucción de Productos No. 137462-1 de fecha 16 de diciembre de 2014 (folio 22 - 23).

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

En virtud de la competencia previamente mencionada y sin observar causal alguna que pueda invalidar la actuación hasta ahora adelantada, procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, a emitir su pronunciamiento en apoyo al conjunto probatorio obrante en el informativo y a bajo las disposiciones que atañen al tema a debatir.

Para resolver lo que en derecho corresponde, es del caso precisar que el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, --Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA)-- preceptúa:

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serian procedentes

3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se realizó una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practicó al establecimiento *sub lite* visita de fecha 16/12/2014 donde se emitió un concepto sanitario desfavorable y se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en Decomiso y Destrucción de Productos, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican una presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

IV. FUNDAMENTOS LEGALES

Cargo Primero: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con las CONDICIONES DE SANEAMIENTO acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 595523 del 16/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas,		

Página 3 de 14



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.1	abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	Al momento de la inspección se evidencia que Falta completar plan de saneamiento por escrito, listas de chequeo atrasadas.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26.
4.4	Cuenta con un tanque de almacenamiento de agua con cantidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de funcionamiento, se encuentra protegido y se limpia y desinfecta cada 6 meses.	Al momento de la inspección se evidencia que Falta disponer de tanque de agua.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 3 núm. 3.5.
4.8	Los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas y cuenta con rutas sanitarias para el transporte interno.	Al momento de la inspección se evidencia que Registros atrasados del plan de saneamiento	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26
4.11	Cuenta con procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección.	Al momento de la inspección se evidencia que Falta completar programa escrito de limpieza y desinfección para algunas áreas y equipos.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 1.
4.12	Existen registros de realización de inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos utensilios y	Al momento de la inspección se evidencia que Registros atrasados del plan de	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 1.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	manipuladores.	saneamiento.	
4.13	Se tiene claramente definidos los productos utilizados, concentraciones modo de preparación, empleo y rotación de los mismos y cuenta con las fichas correspondientes.	Al momento de la inspección se evidencia que Falta elaborar por escrito fichas técnicas de las sustancias utilizadas para la limpieza.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 1.
4.14	Existen procedimientos escritos específicos de control de plagas y se encuentran con registros escritos de aplicación de medidas y uso de productos para el control de plagas.	Al momento de la inspección se evidencia que No implementa registros.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 3.

Cargo Segundo: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con las condiciones de almacenamiento, preparación y expendio acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 595523 del 16/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.1.	Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pintura o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	Al momento de la inspección se evidencia que Falta certificar mantenimiento de equipo de refrigeración.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 8.
5.7	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros,	Al momento de la inspección se evidencia que Falta disponer de	Resolución 2674 de 2013 Artículo 18, Núm. 1



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	termógrafos, ph-metros, etc.).	instrumentos de medición de temperatura para productos.	
5.43	El almacenamiento del alimento terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios exclusivamente destinado para este propósito que garantiza la conservación del alimento	Al momento de la inspección se evidencian Productos de bodega sobre piso.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 28, Núm. 4
5.45	Se registran las condiciones de almacenamiento.	Al momento de la inspección se evidencia que No se llevan registros	Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 1
5.46	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los alimentos.	Al momento de la inspección se evidencia que No implementaron registros de entrada y salida y rotación de productos.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 1
5.47	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.	Al momento de la inspección se evidencia que Productos de bodega sobre el piso no hay separación de producto con respecto a las paredes perimetrales	Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 4



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.48	Los productos recogidos de la estantería por fecha de vencimiento, por avería u otra causal, se almacenan en área exclusiva y se llevan registros de cantidad de productos, fecha de vencimiento devolución y destino final.	Al momento de la inspección se evidencia que No implementan registros, se encuentran productos vencidos en estantería, la hojaldra no es legible lote y fecha de vencimiento.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 6.

Cargo Tercero: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con las condiciones específicas del personal manipulador de alimentos acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 595523 del 16/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.3	Los manipuladores de alimentos, no presenta afecciones en piel o enfermedades infectocontagiosas.	Al momento de la inspección se evidencia que Falta acreditar exámenes médicos de algunos operarios.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Núm. 1
6.4	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	Al momento de la inspección se evidencia que Falta acreditar exámenes médicos de algunos operarios.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Núm. 1.
6.11	Existe programa escrito de capacitación en educación sanitaria y demás temas afines.	Al momento de la inspección se evidencia que Falta acreditar cursos de manipulación de algunos operarios.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 12.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.12	Los avisos alusivos a prácticas higiénicas y medidas de seguridad sin adecuados.	Al momento de la inspección se evidencia que Falta aviso alusivo de lavado de manos.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 6.4.
6.13	Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos.	Al momento de la inspección se evidencia que Falta acreditar cursos de manipulación de algunos operarios.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 12.
6.14	Los manipuladores conocen las practicas higiénicas	Al momento de la inspección se evidencia que Falta acreditar cursos de manipulación de algunos operarios.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 12

Cargo Cuarto: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección tenencia de productos no aptos para el consumo humano por encontrarse exhibidos con fecha de vencimiento caducada, tal como quedo señalado en las actas Decomiso de Productos No. 137462 de fecha 16 de diciembre de 2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1.	Medida sanitaria de seguridad Decomiso y Destrucción de Productos	Al momento de la inspección se evidencia Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por encontrarse exhibidos con fecha de vencimiento caducada.	Ley 9 de 1979 Artículo 304, 304, Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 6



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Los productos objeto de medida sanitaria de seguridad, según las actas que obran dentro del expediente fueron los siguientes:

No.	Productos	Cantidad	Causal del aplicación de la medida
1.	Alimento Lácteo Semidescremado.	1 Bolsa X 360 gr	Tenencia de productos no aptos para el consumo humano por encontrarse exhibidos con fecha de vencimiento caducada
2.	Ponqué Gala.	3 Bolsas X 380 gr	
3.	Ponqué Gala Limón..	1 Bolsa X 425 gr	
4.	Hojaldras Rellenitas	30 Unidades X 55 gr	

V. NORMAS QUE SOPORTAN LA ACTUACIÓN:

De acuerdo con lo anterior, los hallazgos investigados pueden contravenir lo consagrado en las siguientes normas:

Ley 9 de 1979

Artículo 304º.- No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

Artículo 305º.- Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos.

Resolución 2674 de 2013

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores,



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Página 10 de 14



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. 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, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

VI. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

Finalmente esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual establece: *“Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a. Amonestación; b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución; c. Decomiso de productos; d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo”.*

Por lo antes expuesto,



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS al señor ÁNGEL AUGUSTO PADILLA RODRÍGUEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 19.438.637, en calidad de propietario del establecimiento denominado SUPERTIENDA DE SAN CRISTÓBAL, ubicado en la CL 13 SUR 10 C 78 ESTE, de esta ciudad, por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por la E.S.E. HOSPITAL SAN CRISTÓBAL, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO TERCERO. NOTIFICAR el presente pliego de cargos a la parte implicada, para que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, rinda sus descargos directamente o a través de apoderado y aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o pertinentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO CUARTO. Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

ORIGINAL FIRMADO POR
Luz Adriana Zuluaga S. NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Carlos Enrique Mesa
Revisó: Julio Cesar Torrente Q.
Aprobó: Melquisedec Guerra M.
Apoyo: José A Rodríguez



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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: 12 de Enero de 2016 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp. : 2014-6778.

Mediante el cual se adelanta proceso a: ÁNGEL AUGUSTO PADILLA RODRÍGUEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 19.438.637, en calidad de propietario del establecimiento denominado SUPERTIENDA DE SAN CRISTÓBAL.

Firma del Notificado.

Nombre de Quien Notifica