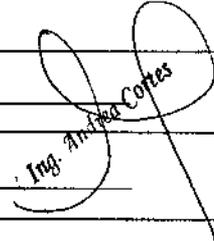
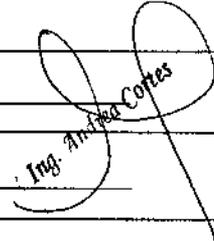


**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN  
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos  
Expediente No.: 1023-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	EL CORRAL DEL NOVILLO J R B
IDENTIFICACIÓN	4286498
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	JOSE REYES GAMBA BARRETO
CEDULA DE CIUDADANÍA	4286498
DIRECCIÓN	CL 28 SUR 19 B 50
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 28 SUR 19 B 50
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Centro Oriente E.S.E
<b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)</b>	
Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "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.	
Fecha Fijación: 23 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 
Fecha Desfijación: 30 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 



P-2

ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 03-12-2019 08:53:24
Al Contestar Cite Este No.:2019EE112835 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:2
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JOSE REYES GAMBA BARRETO
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 10232017

012101

Señor:  
**JOSÉ REYES GAMBA BARRETO**  
 Propietario y/o Responsable  
 EL CORRAL DEL NOVILLO J R B  
 CL 28 SUR 19 B 50  
 Barrio Olaya de la Localidad Rafael Uribe Uribe  
 Bogotá.

Desconocido

- No tiene envíos anteriores

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)  
 Proceso administrativo higiénico sanitario No. 10232017

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 **JOSÉ REYES GAMBA BARRETO**, identificado con cédula de ciudadanía N°4.286.498-6, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento de Expendio de carne, frutas, verduras denominado **EL CORRAL DEL NOVILLO J R B**, ubicado en la **CL-28 SUR 19 B 50**, Barrio Olaya de la Localidad Rafael Uribe Uribe de la ciudad de Bogotá D.C., la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Pliego de Cargos de fecha 18 de Septiembre de 2019, 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 cuenta con quince (15) días contados a partir de finalizar el día siguiente a la de la entrega del aviso, para que presente sus descargos, 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 lo puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

**ADRIANO LOZANO ESCOBAR**  
 Profesional Especializado  
 Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Reviso: Piedad J  
 Elaboro: Angela C  
 Anexo (5) Folios.



SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DEL DIECIOCHO (18) DE JULIO DE 2019

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 10232017".

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, en ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La Secretaría Distrital de Salud considera procedente iniciar proceso de investigación administrativa sancionatoria en contra del señor JOSÉ REYES GAMBA BARRETO, identificado con cédula de ciudadanía N°4.286.498-6, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento de Expendio de carne, frutas, verduras denominado EL CORRAL DEL NOVILLO J R B, ubicado en la CL 28 SUR 19 B 50, Barrio Olaya de la Localidad Rafael Uribe Uribe de la ciudad de Bogotá D.C., con base en los hechos, considerandos y fundamentos legales que se describen más adelante.

2. HECHOS.

- 2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER12503 del 27/02/2017 (fol. 1), proveniente de la Subred integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., se remite Acta de IVC y Acta de medias sanitaria de seguridad.
- 2.2. En las citadas actas, se registra que el establecimiento presentaban irregularidades sanitarias.
- 2.3. Revisada la documentación allegada a esta Secretaría de Salud se observó que existía mérito para abrir investigación administrativa higiénico sanitaria en contra del investigado, tal como se le comunicó a través de oficio radicado con el No.2019EE35832 de fecha 23/04/2019 a (fol. 10), suscrito por la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, en aplicación de lo establecido por el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

3. PRUEBAS.

Obra dentro de la presente investigación administrativa el siguiente acervo probatorio:

- 3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carne N°1273987 con concepto sanitario Desfavorable de fecha 07/02/2017 a (fol. 2 al 6).
- 3.2. Guía para la vigilancia de rotulado / etiquetado de alimentos y materias primas N°1273987 a (fol. 7 y 8).
- 3.3. Acta de establecimiento 100 libre de humo de tabaco 100% libre de humo de tabaco N° 1273987 a (fol. 9).

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visita y que constan en el AIVC con concepto sanitario desfavorable, descrita en el ordinal anterior, pueden implicar violación de las disposiciones higiénicas sanitarias, puede implicar violación de las disposiciones higiénicas sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos:

4.1. CARGO PRIMERO: 3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS.

3.4. – 7.7. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que contaba con dotación en unidad sanitaria, ni en área de lavado de manos, incumpliendo

**LEY 9/1979**

**Artículo 207º.-** Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

**RESOLUCIÓN 240 DE 2013**

**Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios.** Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

15 Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.

3.5. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento sifón de drenaje tapado en fruver, incumpliendo,

**LEY 9/1979**

**Artículo 207º.-** Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

**Artículo 177º.-** Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

3.7. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento, por baldosa rotas en piso frente al baño, pintura removida, acumulo de residuos en piso área de fruver, incumpliendo la

**LEY 9/1979**

**Artículo 193º.-** El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

**Artículo 195º.-** El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

**Artículo 207º.-** Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

3.11. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento, falta definir e identificar área de almacenamiento de productos químicos utilizados (detergentes, Plaguicidas) incumpliendo,

**LEY 9/1979**

**Artículo 260º.-** Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.

3.12 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento, superficies de prelistamiento de verduras y frutas en madera con acumulo de residuos, incumpliendo,

**LEY 9/1979**

**Artículo 251º.-** El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto

los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

**Artículo 252°.-** Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

#### **RESOLUCIÓN 2674/2013**

**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.

**Artículo 9°. Condiciones específicas.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

3.14. - 5.1. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento, falta alistamiento físico de productos en fruver, directamente en el piso, incumpliendo,

#### **LEY 9/1979**

**Artículo 256°.-** Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación.

**Artículo 257°.-** Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a la preparación o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los productos.

**Artículo 261°.-** En los establecimientos comerciales las actividades relacionadas con alimentos o bebidas, como fraccionamiento, elaboración, almacenamiento, empaque y expendio, deben efectuarse en áreas que no ofrezcan peligro de contaminación para los productos.

**Artículo 289°.-** Los alimentos que no requieran de empaque o envase se almacenarán en forma que se evite su contaminación o alteración, para evitar riesgos higiénico-sanitarios al consumidor.

**Parágrafo.-** En el expendio de los alimentos a que se refiere este artículo se deberán tener elementos de protección, como gabinetes o vitrinas, adecuados, fáciles de lavar y de desinfectar. Además, deberá disponerse de utensilios apropiados para su manipulación.

#### **RESOLUCIÓN 2674/2013**

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

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

**CARGO SEGUNDO: 4 CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

4.1.- 4.7.- 4.12. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no cuenta con protocolos escritos, no documenta registros de verificación; inadecuadas rutinas de limpieza, incumpliendo.

#### **LEY 9/1979**

**Artículo 207º.-** Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

#### **RESOLUCIÓN 2674/2013**

**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.

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

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

#### **DECRETO 1500 DE 2007**

**Artículo 36. Almacenamiento y expendio.** Todo establecimiento que almacene o expendan productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

Almacenar vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.

Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3., contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.

1.3 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, deberá desarrollar e implementar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (FOES) para prevenir la contaminación directa del producto y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1.3.1 Describir los procedimientos que se realizan diariamente, antes y durante las operaciones.

1.3.2 Establecer frecuencias y responsables.

1.3.3 Definir e implementar métodos de seguimiento y evaluación de los procedimientos.

1.3.4 Establecer medidas correctivas adecuadas. Cuando el establecimiento respectivo o la autoridad sanitaria determine que la implementación y mantenimiento de los POES y los procedimientos allí prescritos no son eficaces para evitar la contaminación directa del producto.

1.3.5 Mantener un sistema de documentación y registros. Se mantendrá a disposición de la autoridad sanitaria competente los registros que evidencian la implementación, ejecución y supervisión de los POES y de toda medida correctiva que se realice. Los registros deberán estar firmados por las personas responsables y debidamente fechados.

4.4. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, debido a que no acredita lavado de tanque de almacenamiento de agua, incumpliendo la

**DECRETO 1575/2007 Artículo 10.** *Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos:*

1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.

4.5. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, solo cuenta con 1 recipiente ende recolección de residuos en fruver mezclan todos los residuos, incumpliendo

**LEY 9/1979**

**Artículo 198°.-** *Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.*

**Artículo 199°.-** *Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.*

**Artículo 207°.-** *Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

**RESOLUCIÓN 2674/2013**

**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:*

#### **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.*

**DECRETO 2981/2013**

**Artículo 110. De los deberes.** *Son deberes de los usuarios, entre otros:*

3. *Realizar la separación de los residuos sólidos en la fuente de manera que se permita la recolección selectiva, de acuerdo con el plan de gestión integral de residuos sólidos y los Programas de Prestación del Servicio de aseo establecidos.*

#### **CARGO TERCERO. 6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

6.1 – 6.3. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no acreditan proveedores vigentes

**LEY 9/1979**

**Artículo 288°.-** *Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.*

**RESOLUCIÓN 2674/2013**

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

3. *El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.*

**RESOLUCIÓN 240 DE 2013**

**Artículo 130.** *Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:*

**29.** El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

#### CARGO CUARTO. 7 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

7.1. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no cuenta con documentos vigentes incumpliendo,

##### **LEY 9/1979**

**Artículo 275º.**- Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal.

##### **DECRETO 1500 DE 2007**

**Artículo 36. Almacenamiento y expendio.** Todo establecimiento que almacene o expendia productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

Almacenar vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.

Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3., contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.

1.1.13 Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres.

##### **RESOLUCIÓN 2674/2013**

**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.

##### **RESOLUCIÓN 240 DE 2013**

**Artículo 15. Estado de salud.** El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Los documentos soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

**Parágrafo.** Lo anterior debe ser soportado mediante certificación médica, respetando en todo caso la historia clínica, según lo establecido en la Resolución 2346 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya

**Artículo 130.** Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

21. El personal manipulador debe cumplir con los siguientes requerimientos:

21.2. Lo establecido en los artículos 14, 15 Y 17, con excepción del numeral 4 de este artículo.

7.2. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, no acreditan todos los operarios, incumpliendo

##### **LEY 9/1979**

**Artículo 276°.-** Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título III de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario.

#### **DECRETO 1500 DE 2007**

**Artículo 36. Almacenamiento y expendio.** Todo establecimiento que almacene o expendia productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

Almacenar vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.

Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3., contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.

1.1.13 Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres.

#### **RESOLUCIÓN 2674/2013**

**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.

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.

#### **RESOLUCIÓN 240 DE 2013**

**Artículo 16. Capacitación.** Toda planta de beneficio animal de categoría nacional deberá tener bajo su responsabilidad un programa de capacitación continuo, cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por este tipo de establecimientos.

La capacitación debe ser responsabilidad de la planta de beneficio animal de categoría nacional y será impartida por personas de la planta o terceros con formación profesional, experiencia en plantas de beneficio o inocuidad de alimentos y temas afines.

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

**Artículo 130. Requisitos específicos de los expendios.** Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

21. El personal manipulador debe cumplir con los siguientes requerimientos:

21.2. Lo establecido en los artículos 14, 15 Y 17, con excepción del numeral 4 de este artículo.

7.3. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que faltaba uso de dotación, incumpliendo

## **LEY 9/1979**

**Artículo 277º.-** En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

## **DECRETO 1500 DE 2007**

**Artículo 36. Almacenamiento y expendio.** Todo establecimiento que almacene o expendia productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

Almacenar vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.

Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3., contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.

1.1.13 Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres.

## **RESOLUCIÓN 240 DE 2013**

**Artículo 17.** Prácticas higiénicas y medidas de protección. La planta de beneficio animal de categoría nacional está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

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

**Artículo 130.** Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, los siguientes requisitos:

21. El personal manipulador debe cumplir con los siguientes requerimientos:

21.2. Lo establecido en los artículos 14, 15 Y 17, con excepción del numeral 4 de este artículo.

## **RESOLUCIÓN 2674/2013**

**Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección.** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

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

## **5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER**

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- 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.

Ley 1437, Artículo 50.- *Graduación de las sanciones.* Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Con el fin de esclarecer los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada a efecto que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes, conducentes y necesarios, dentro el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

## RESUELVE

**ARTICULO PRIMERO.** Formular pliego de cargos al señor JOSÉ REYES GAMBA BARRETO, identificado con cédula de ciudadanía N°4.286.498-6, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento de Expendio de carne, frutas, verduras denominado EL CORRAL DEL NOVILLO J R B, ubicado en la CL 28 SUR 19 B 50, Barrio Olaya de la Localidad Rafael Uribe Uribe de la ciudad de Bogotá D.C., por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 Art. 177; Art. 193; Art. 195; Art. 198; Art. 199; Art. 207; Art. 251; Art. 252; Art. 260; Art. 261; Art. 275; Art. 277; Art. 288; Art. 289 y el Decreto 1500 de 2007 Art. 36 Numerales 1, 1.1, 1.3, 1.3.1; 1.3.2; 1.3.3; 1.3.4; 1.3.5; 1.1.13 y la Resolución 2674 de 2013 Art. 8; Art. 9 Numeral 1; Art. 11 Numerales 1, 10; Art. 12; Art. 14 Numerales 2, 9; Art. 26; Art. 28 Numeral 3; y la Resolución 240 de 2013 Art. 15; art. 16; Art. 17; Art. 130 Numerales 15, 21, 21.2, 29 y el decreto 1575 de 2007 Art. 10 Numeral 1 Y el decreto 289 de 2013 art. 110 Numeral 3.

**ARTICULO SEGUNDO.** 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 TERCERO.** Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por la Subred integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por  
**ELIZABETH COY JIMÉNEZ**

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Reviso: Piedad J.  
Proyecto: Angela C. 

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).	
Bogotá D.C., _____, Hora _____.	
En la fecha se notifica personalmente a: _____ _____, identificado(a) con C.C. N° _____.	
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.

