

**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.: 1896-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DISTRIBUCIONES OK LTDA
IDENTIFICACIÓN	830114526
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	JAIRO SABOGAL
CEDULA DE CIUDADANÍA	830114526
DIRECCIÓN	KR 101 82 49
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 101 82 49
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Norte 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; "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: 18 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____
Fecha Desfijación: 24 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____

AC
P/102

P/4

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 31-01-2020 02:24:10 Al Contestar Cite Este No.: 2020EE12973 O 1 Fol:9 Anex:0 Rec:2 ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC DESTINO: DISTRIBUCIONES OK LTDA/JAIRO SABOGAL TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION ASUNTO: LM / EXP 18962017
--

012101

Bogota D.C.

Dirección errada

** falta número de tome y de apto*

Señora
JAIRO SABOGAL
 Representante legal o quien haga sus veces
DISTRIBUCIONES OK LTDA
 KR 101 82 49
 Ciudad.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1896/2017

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 **JAIRO SABOGAL** en calidad de Propietario y/o Representante Legal del establecimiento denominado **DISTRIBUCIONES OK LTDA**, ubicado en la CL 51 SUR 18 C 36 La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos, 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,

[Firma]
ADRIANO LOZANO ESCOBAR
 Profesional Especializado
 Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexos: 9 folios
 Elaboró: Alexandra B
 Revisó: Piedad J



973



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 28 DE SEPTIEMBRE DE 2019

**"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
No.1896-2017"**

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 presente investigación se adelanta en contra de la empresa DISTRIBUCIONES OK LITDA identificada con Nit 830.114.526-3 Ubicado en la KR 101 82 49 Representada legalmente por el señor JAIRO SABOGAL, identificado con la cedula de ciudadanía No. 59.511.156 actuando en calidad de representante legal del establecimiento denominado COORATIENDAS 338 ubicado en la KR 101 82 49 Barrio Bochica, y al señor RUBEN DARIO ROA GIL identificado con C.C 1.019.047.882 como propietario del establecimiento denominado CARNES FINAS RR expendio de carne ubicado en la KR 101 82 49, de la localidad Engativá de la ciudad de Bogotá D.C., y con la misma dirección de notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER35327 del 07-06-2017 (fol. 1), proveniente de la Subred integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.

2.2. 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.2019EE43247 de fecha 17-05-2019, 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 Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados e hipermercados) N°ASO5N799976 de fecha 26-04-2017 concepto sanitario Desfavorable.





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

3.2. Acta de Aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N°MH06N749992 de fecha 26-04-2017 consistente en Clausula temporal total a todo el establecimiento.

3.3 Acta de inspección vigilancia de establecimientos 100 % libres de humo

3.4 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carnes No ASO3N749921 de fecha 26-04-2017

3.5 Acta de medida sanitaria de seguridad – decomiso No HM02N749988 de fecha 26-04-2017

3.6 Acta de destrucción o desnaturalización de productos No MH05N749988

IV. CARGOS.

Esta instancia procede a analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulnero la norma vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita realizada por los funcionarios del hospital, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que este Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se menciona a continuación y por lo que se profiere cargos a la parte investigada.

CARGO PRIMERO. CONDICIONES SANITARIAS

ITEM 1.1 falta hermeticidad en ventana de panadería, contrario a la Resolución 2674-2013 Art 6 numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1,

RESOLUCION 2674 DE 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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

2.3. 2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN



2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

ITEM 1.2 falta habilitar drenaje debidamente protegidos con rejillas para la conducción y recolección de agua residual, pared falta mantenimiento general y limpieza de pisos en general, limpieza en paredes y pisos, contrario a la Resolución 2674 de 2013 Art 7, numeral 1.2 Art 33 numerales 1.2 y 3.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

ITEM 1.3 Techo deteriorado en general, faltan algunas lámparas que se protejan, falta limpieza en techo y mantenimiento del mismo, contrario a la Resolución 2674 de 2013 Art 7 numerales 3 y 7, Art 33 numeral 4.

RESOLUCION 2674 DE 2013



Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.

7. ILUMINACIÓN

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

ITEM 1.4 Se evidencia casillero deteriorado del personal, falta lavamanos de accionamiento, no manual, contrario a la Resolución 2674 de 2013 art 6 numeral 6.1 6.2 6.3.

RESOLUCION 2674 DE 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:

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.



6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

ITEM 1.5 Falta señalización de áreas de averías contrario a la Resolución 2674 de 2013 Art 6 numerales 2.2,

RESOLUCION 2674 DE 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:

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM 2.1 Falta limpieza y desinfección de equipos en general estantes, equipos de cocina, contrario a Resolución 2674 de 2013 Art 8 Art 9 numerales 1.6.8 y 9 Art 10 Numerales 2 y 3.

Equipos y utensilios

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.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

ITEM 2.2 Falta calibración o verificación de los instrumentos de medición, falta dotar de termómetro para verificación de productos, contrario a la Resolución 2674 de 2013 Art 18 numeral 3.3, Art 31 numeral 1.2.3

RESOLUCION 2674 DE 2013

Artículo 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.
2. Contar con la infraestructura adecuada.
3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

ITEM 2.3 Falta limpieza y desinfección de equipos estantes y equipos de cocina, contrario a la Resolución 2674 de 2013 Art 8 Art 9 numerales 2, 5, 7,9 y 10 Art 35 numerales 8 y 10.

RESOLUCION 2674 DE 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





ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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:

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

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.

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

8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

CARGO TERCERO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM 3.3 Falta lavamanos de accionamiento no manual, contrario a la Resolución 2674 de 2013 Art 6 numeral 6.2

RESOLUCION 2674 DE 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:

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual





ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

ITEM 3.4 Falta capacitación continua de manipulación de alimentos que cuente con metodología, duración, responsable, cronograma de temas a tratar y evaluación del impacto, contrario a la Resolución 2674 de 2013 Art 12 y 13

RESOLUCIÓN 2674 DE 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.

Artículo 13. *Plan de capacitación.* El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS



ITEM 4.1 Falta programa de evaluación de proveedores y control de materias primas e incluya criterios de aceptación, liberación, retención y rechazo, contrario a la Resolución 2674 de 2013 Art 16 numerales 1, 2, 3,

RESOLUCION 2674 DE 2013

Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.
3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

ITEM 4.3 Se evidencian productos cárnicos y lácteos que requieren refrigeración a temperaturas de 16 y 18 grados c., plan de muestreo que incluye análisis a materia prima, operario, superficies, producto terminado. Contario a la ley 9 de 1979 Art 425, Resolución 2674 de 2013 Art 18 numeral 3.1, 3.2, 3.3

Ley 9 de 1979

Artículo 425º.- Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su re congelación ni su refrigeración.

RESOLUCION 2674 DE 2013

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

- 3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.
- 3.2. Mantener el alimento en estado congelado.
- 3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

CARGO QUINTO: SANEAMIENTO



ITEM 5.1 Falta concepto sanitario de la empresa que lava el tanque, contrario al Decreto 1575 de 2007 Art.10, Resolución 2674 de 2013 Art 26 numeral 4, Art 32 numeral 8.

DECRETO 1575 DE 2007

ARTÍCULO 10º.- 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. 2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública. 3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente.

RESOLUCIÓN 2674 DE 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:

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

ITEM 5.3 Falta área de almacenamiento temporal de residuos y recipientes suficiente. Contrario a Resolución 2674 de 2013 Art 6 numeral 5.1, 5.2, 5.3 Art 33 numerales 5, 6 y 7

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Artículo 6º. 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.

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, 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.

ITEM 5.4 Se evidencia en panadería presencia de cucarachas atrás de equipos, contrario a Resolución 2674 de 2013 Art 26 numeral 3

RESOLUCION 2674 DE 2013

Artículo 26. *Plan de saneamiento.* Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendá 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:

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.

ITEM 5.5. Falta limpieza y desinfección en pisos, pared, equipos, utensilios en general, falta medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después de estar limpias y desinfectadas. Contrario a Resolución 2674 de 2013 Art 6 numerales 6.5, Art 26 numeral 1

RESOLUCION 2674 DE 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:

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilio de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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.

ÍTEM 5.6 Falta implementación de plan de saneamiento básico, contrario a la Resolución 2674 de 2013 Art 26 Numerales 1,2,3 y 4

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Saneamiento

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.

Página 12 de 18



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

CARGO SEXTO: ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION

ITEM 6.1 Falta un área exclusiva para averías y señalizarla y faltan registros de lote, cantidad, fecha de vencimiento causas de devolución retiro y exhibición falta orden de productos, contrario a Resolución 2674 de 2013 Art 28 numeral 1.3.6.

RESOLUCION 2674 DE 2013

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.

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.

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.

ITEM 6.2 Se evidencian productos que requieren refrigeración a 16 y 18 grados c. Contrario a Resolución 2674 de 2013 Art 28 numeral 2.

RESOLUCION 2674 DE 2013

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



2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

ITEM 6.3 Estantes de fruver deteriorados y falta limpieza. Contrario a resolución 2674 de 2013 Art 27 literal a, b, c Art 28 numeral 3 y 4

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos

Artículo 27. Condiciones generales. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar:

- a) La contaminación y alteración;
- b) La proliferación de microorganismos indeseables;
- c) El deterioro o daño del envase o embalaje.

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.

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.

CARGO SEPTIMO

Acta de medida sanitaria de seguridad DECOMISO

Perdida de cadena de frio y presencia de plagas

Producto	Marca	Cantidad Decomiso	Causal Aplicación
Salchicha mixta de res pollo y cerdo	Tradicional zenu	9	AL
Salchicha de res	Perro caliente	8	AL
Jamón de cerdo	Ideal rica	2	AL
Chorizo de res	Chorizo rica	4	AL



Salchicha mixta de cerdo, res, y pollo	Salchicha rica	12	AL
Salchicha mixta de cerdo, res, y pollo	Salchicha tradicional zenu	16	AL
Mortadella pollo	zenu	1	AL
Especialidad mixta de res y pollo	zenu	2	AL
Salchichon mixto de cerdo res y pollo	Cervezero zenu	10	AL
Yogurt entero con dulce	cuchareable	12	AL
Masa de harina de trigo		1	CO

Ley 9/1979

Artículo 304. No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alteradas, adulteradas, falsificadas, contaminadas, 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

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia 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:

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.

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

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizara teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Artículo 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de carnes No ASO3N749921 de fecha 26-04-2017 contra RUBEN DARIO ROA GIL propietario del establecimiento CARNES FINAS RR

CARGO PRIMERO: Acta de medida sanitaria de seguridad, consistente en Clausula Temporal Total, por presencia de cucarachas deficiente limpieza y deficiente desinfección contrario a la ley 9 de 1979 Art 201-259

Artículo 201º.-El Ministerio de Salud o la entidad delegada reglamentará el control de roedores y otras plagas.

Artículo 259º.-Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.

Los plaguicidas y los sistemas de aplicación que se utilicen para el control de plagas en alimentos y bebidas cumplirán con la reglamentación que al efecto dicte el Ministerio de Salud.

Las reglamentaciones sobre materias primas agrícolas se establecerán conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.

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 a empresa DISTRIBUCIONES OK LITDA identificada con Nit 830.114.526-3 Ubicado en la KR 101 82 49 Representada legalmente por el señor JAIRO SABOGAL, identificado con la cedula de ciudadanía No. 59.511.156 actuando en calidad de representante legal del establecimiento denominado COORATIENDAS 338 ubicado en la KR 101 82 49 Barrio Bochica, y con la misma dirección de notificación. Por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Resolución 2674-2013 Art 6 numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 5.1, 5.2, 5.3 6.1.6.2 6.3, 6.5, Art 7, numeral 1.2.3.7 Art 8, Art 9 numerales 1.6.8 Art 33 numerales 1.2.3.4, Art 10 Numerales 2.3.5.7.9.10, Art 18 numeral 3.1, 3.2, 3.3, Art 31 numeral 1.2.3 Art 35 numerales 8 y 10. Art 12, 13, Art 16 numerales 1.,2 3, Art 32 numeral 8. Art 33 numerales 5,6, Art 26 Numerales 1, 2, 3 y 4 Art 28 numeral 1.2.3.4.6. Art 27 literal a, b, c, Art 31 numeral 1, ley 9 de 1979 Art 425,304-305, Decreto 1575 de 2007 Art 10.

ARTICULO SEGUNDO. Formular pliego de cargos al señor RUBEN DARIO ROA, identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.019.047.882, actuando en calidad de propietario del establecimiento denominado CARNES RR ubicado en la KR 101 82 49 Barrio Bochica, de la localidad Engativá de la ciudad de Bogotá D.C., y con la misma dirección de notificación. Por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias. Ley 9 de 1979 Art 201-259

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.





ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

ARTICULO CUARTO: Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas el Hospital Vista Hermosa hoy la Subred integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO QUINTO: 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: NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Revisó: Piedad J.
Proyecto: Alexandra

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, proferido dentro del Expediente 1986-2017, del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.





Trazabilidad Web

Ver certificado entrega

Nº Guía

Buscar

Para visualizar la guía de versión 1, sigue los [pasos de ayuda](#) para habilitarla.

Inicio

Inicio

Inicio



Guía No. YG251877971CO

Fecha de Envío: 05/02/2020
00:01:00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad: 1 Peso: 251.00 Valor: 2600.00 Orden de servicio: 13170888

Datos del Remitente:

Nombre: FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD - FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD Ciudad: BOGOTA D.C. Departamento: BOGOTA D.C.
Dirección: CARRERA 32 NO. 12-81 Teléfono: 3649090 ext. 9798

Datos del Destinatario:

Nombre: JAIRO SABOGAL Ciudad: BOGOTA D.C. Departamento: BOGOTA D.C.
Dirección: KR 101 82 49 Teléfono:

Carta asociada: Código envío paquete: Quien Recibe: JAIRO SABOGAL
Envío Ida/Regreso Asociado:

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
04/02/2020 09:12 PM	CTP CENTRO A	Admitido	
05/02/2020 12:38 AM	CTP CENTRO A	En proceso	
05/02/2020 09:08 AM	CTP CENTRO A	Dirección errada-dev a remitente	
05/02/2020 01:25 PM		Digitalizado	
10/02/2020 02:05 PM	CD OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	
10/02/2020 02:08 PM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	

Ing. Andrea Cortes
TP 25228-321593 CMD