

**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.: 2051-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TIENDA DONDE MI VIEJO
IDENTIFICACIÓN	20964816
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MARTHA JANETH CASTILLO
CEDULA DE CIUDADANÍA	20964816
DIRECCIÓN	KR 7 182 29
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 7 182 29
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: 28 DE FEBRERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____
Fecha Desfijación: 5 DE MARZO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____



SECRETARÍA DE
SALUD

Reconocido p-4
no tiene
envios
anteriores

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 11-02-2020 04:45:05
Al Contestar Cite Este No 2020EE16982 O 1 Fol.8 Anex.0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARTHA JANETH CASTILLO
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: AVISO EXP 20512017

012101
Bogotá D.C.

Señora

MARTHA JANETH CASTILLO PASCAGAZA
Propietaria y/o responsable
TIENDA DONDE MI VIEJO
KR 7 182 29, Barrio San Antonio
Ciudad

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 2051/2017

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 de la señora MARTHA JANETH CASTILLO PASCAGAZA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 20964816, en su calidad de responsable del establecimiento, TIENDA DONDE MI VIEJO, ubicado en la KR 7 182 29, Barrio San Antonio de la nomenclatura urbana de Bogotá, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió 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 así lo considera, 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,

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

Proyectó: M Coral.
Revisó: A Lozano.
Anexo: 8 folios

Carrera 32 No 12 - 81
Teléfono: 3649090
www.saludcapital.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 15 DE OCTUBRE DE 2019

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No.
20512017”.

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 persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es la señora MARTHA JANETH CASTILLO PASCAGAZA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 20964816, en su calidad de responsable del establecimiento, TIENDA DONDE MI VIEJO, ubicado en la KR 7 182 29, Barrio San Antonio de la nomenclatura urbana de Bogotá.

2. HECHOS

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER40738 de fecha 04/07/2017 proveniente de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte, se informa de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita.

2.2. El 24/05/2017, los funcionarios de la referida E.S.E, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en el acta, relacionada en el acápite de pruebas, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia.

2.3. De acuerdo a la gestión preliminar realizada por los funcionarios de la E.S.E, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación tal y como consta en la foliatura.

3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas N°. AS04N 249699 del 24/05/2017, con concepto sanitario desfavorable.

3.2. Formato de verificación de rotulado Anexo acta de visita AS04N 249699 del 24/05/2017.



Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

- 3.3. Acta de Medida sanitaria de seguridad- Decomiso No. MH02N 249984 del 24/05/2017.
- 3.4. Acta de Destrucción o Desnaturalización de Productos No. MH05N 249984 del 24/05/2017.
- 3.5. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento MH06N 249982 del 24/05/2017.
- 3.6. 100% libres de humo de tabaco en Bogotá Resolución 01956 de 2008 y Ley 1335 de 2009 No. AS04N 249699 del 24/05/2017.
- 3.7. Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio con radicado 2019EE46856 del 28/05/2019.

4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar el acta que obra dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la E.S.E, se evidenciaron hechos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada, subrayando que en garantía del debido proceso administrativo sancionador, se omitirá elevar cargos por conductas que resulten atípicas, ambiguas, ilegibles o confusas, y en este caso se descartaran las conductas relacionadas con el acta de visita.

Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas N°. AS04N 249699 del 24/05/2017, con concepto sanitario desfavorable, así:

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS EDIFICACION E INSTALACIONES

Ítem 1.1: *La operación venta de licor adulterado ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 1.1; 1.2; 1.3; 2.1; 2.4; 2.6 y 2.7; art. 31 numeral 1.2.

Ítem 1.4: *El servicio sanitario se encuentra en material no sanitario con porosidades y asperezas; no se mantiene limpio; no están dotados de implementos requeridos para la higiene personal y se encuentra papelería de accionamiento no manual; se encuentra un tazón para la recolección de papel higiénico; no existen avisos que indiquen al personal la importancia del*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

lavado de manos: en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 6 numeral 6.1; 6.2; 6.3, 6.4; Art 31 numeral 1.2.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem 3.2: *No se cuenta con registros médicos indicando aptitud para manipular alimentos:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 numeral 1,2,3 y 4.

Ítem 3.4: *Las condiciones de acumulación de suciedad, lo que demuestra falta de conocimientos en manejo en manipulación higiénica de alimentos; así como la venta de licor adulterado:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Arts. 12 y 14.

SANEAMIENTO

Ítem 4.3: *Los recipientes se encuentran sin tapa; los recipientes utilizados se encuentran con aberturas y genera riesgo de contaminación al alimento y las superficies:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 6 numeral 5.1; 5.2 y 5.3.

Ítem 4.5: *Se encuentra pisos, paredes y techo con acumulación de suciedad al igual que equipos y estantería:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Art. 6 numeral 6.5; Art. 26 numeral 1.

Ítem 4.6: *Falta plan de saneamiento:* en contraposición de lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 Art. 10; Resolución 2674 de 2013 Art. 26.

ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION

Ítem 5.3: *Se encuentra vitrinas y estantería con óxido, productos en desorden:* en contraposición de lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Arts. 27; 28 numeral 3 y 4; 31 numeral 1,2,3 y 4; 35 numeral 6.

REQUISITOS LEGALES

Ítem 6.1: *Se evidencia exhibición y venta de productos adulterados (falsificados); las etiquetas de las bebidas alcohólicas (aguardiente) no se adhieren al envase se remueven con facilidad:* en contraposición de lo señalado en el Decreto 561 de 1984 Art. 73; Decreto 1686 de 2012 Art. 46,47, 49 y 50; Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2; 37; Resolución 5109 de 2005.

MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD: DECOMISO/ DESTRUCCION O DESNATURALIZACION DE PRODUCTOS

Mediante Acta de Medida sanitaria de seguridad- Decomiso No. MH02N 249984 del 24/05/2017, Nombre: Aguardiente Néctar Club. Unidad de medida MI 375; Cantidad: 1. Causal: AL; Nombre: Aguardiente Néctar Club. Unidad de medida MI; Cantidad: 7. Causal: AL; Nombre:

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

Aguardiente Néctar. Unidad de medida MI; Cantidad: 3. Causal: AL; Nombre: Aguardiente Néctar Club. Unidad de medida MI; Cantidad: 1. Causal: AL; Nombre: Bebida de malta. Unidad de medida cm³; Cantidad: 10. Causal: AL y Destrucción o Desnaturalización de Productos verificada mediante Acta No. MH05N 249984 del 24/05/2017, contrariando lo dispuesto en la Ley 09 de 1979 Artículo 304, 305 y 306; Resolución 2674 de 2013 artículos 3 alimento alterado y fraudulento literal d; 21; 30 parágrafo 1; 31 numeral 4 parágrafo 2; 37; y Resolución 5109 de 2005 artículo 5 numerales 5.1 y 5.8.

APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD A ESTABLECIMIENTO

Mediante Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento MH06N 249982 del 24/05/2017, consistente en Clausura Temporal Total (CT), de toda el área, siendo la causal: Tenencia, exhibición y venta de licor alterado para consumo dentro del establecimiento, sólidos microscópicos, tapas falsas y bebidas falsas; tenencia, exhibición y venta de bebidas con fecha de vencimiento expirada, contrariando lo dispuesto en la Ley 9 de 1979; Resolución 2674 de 2013; Resolución 5109 de 2005 y Decreto 1686 de 2012.

LEY 9 DE 1979

Artículo 304. 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 305. 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.

Artículo 306º.- Todos los alimentos o bebidas que se expendan, bajo marca de fábrica y con nombres determinados, requerirán registro expedido conforme a lo establecido en la presente Ley y la reglamentación que al efecto establezca el Ministerio de Salud.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Artículo 3º. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

b) *No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.*

(...)

ALIMENTO FRAUDULENTO. *Es aquel que:*

d) *Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.*

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:*

1.1. *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.*

2.1. *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.*

2.4. *La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.*

2.6. *Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.*

2.7. *No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

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.

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.

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.

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios 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.

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

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 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:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

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

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

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.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

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

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

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:

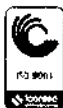
1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

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:

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

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.

Artículo 30. Distribución y comercialización. Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.

Parágrafo 1°. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

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.

En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

4. Cuando en un expendio de alimentos se realicen actividades de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, las áreas respectivas deben cumplir con las condiciones señaladas para estos fines en la presente resolución.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

Parágrafo 1.- La persona natural o jurídica propietaria del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.

Parágrafo 2°. Los productos que se comercialicen en los expendios deben estar rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la exhibición y venta de alimentos o materias primas que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

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

6. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

DECRETO 1575 DE 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.

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

Artículo 5°. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

- a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;
- b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;
- c) Se podrá emplear un nombre “acuñado”, de “fantasía” o “de fábrica”, o “una marca registrada”, siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

5.1.2 En la cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta, junto al nombre del alimento, en forma legible a visión normal, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento que incluyan, pero no se limiten, al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido; tales como deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, etc.

5.8 Registro Sanitario

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

DECRETO 1686 DE 2012

Artículo 46. Rotulado o etiquetado permanente. El rotulado o etiquetado permanente de las bebidas alcohólicas nacionales e importadas para consumo humano deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La etiqueta o rótulo de las bebidas alcohólicas no debe describir o presentar el producto envasado de una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.
2. En las etiquetas de las bebidas alcohólicas nacionales, no podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes en idioma diferente al castellano que induzcan a engaño al público, haciendo pasar los productos como elaborados en el exterior.
3. No podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes que sugieran propiedades medicinales o nutricionales.
4. No podrán emplearse expresiones, leyendas o imágenes señalando que son de tipo exportación, a menos que esta operación se venga realizando en forma regulada y comprobada.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

5. Los rótulos o etiquetas que se adhieran a los envases de las bebidas alcohólicas no se podrán remover o separar fácilmente de este.

6. En el rótulo o etiqueta de las bebidas alcohólicas envasadas debe aparecer la siguiente información:

6.1 Nombre y marca del producto de acuerdo a la información contenida en el registro sanitario.

6.2 Nombre, ubicación y dirección del fabricante, hidratador o envasador responsable según corresponda o de la dirección corporativa, si se dispone de más de una planta, en cuyo caso la identificación del lote debe garantizar la trazabilidad del producto.

6.3 Nombre, dirección y ciudad del importador, si es del caso.

6.4 Número del registro sanitario otorgado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima.

6.5 Contenido Neto en Unidades del Sistema Internacional de Medidas.

6.6 Grado alcohólico expresado en grados alcoholimétricos o en porcentaje en volumen a 20°C.

Parágrafo 1°. Para las cervezas y aperitivos no vínicos especiales, tales como, sabajón, ponche y piña colada, el fabricante debe declarar la fecha de vencimiento. Esta fecha se establecerá con base en los estudios de estabilidad pertinentes.

Parágrafo 2°. Para las bebidas alcohólicas nacionales, según el caso, las expresiones "Aperitivo Saborizado", "Aperitivo de", "Licor de", "Saborizado" o "Licor", deben ir seguidas del nombre del sabor o del destilado especial utilizado. La expresión "Aperitivo o Licor" debe resaltarse en color y tamaño de letra, en una proporción de cinco (5) veces a uno, respecto al nombre del sabor o del destilado especial utilizado; además, no se permiten tamaños ni contrastes que hagan perder el sentido preventivo de esta exigencia.

Parágrafo 3°. En el rótulo de los vinos espumosos naturales, los vinos espumosos o espumantes, de los vinos burbujeantes, de los vinos espumosos naturales de frutas, de los vinos espumosos o espumantes de frutas y de los vinos burbujeantes de frutas, debe aparecer la expresión "Vino Espumoso Natural" o "Vino Espumante Natural", o "Vino Espumoso" o "Vino Espumante", o "Vino Burbujeante", según sea el caso.

Parágrafo 4°. Las muestras sin valor comercial que ingresen al país deben contener en su rótulo, empaque, envase y/o etiqueta la leyenda "muestra sin valor comercial, prohibida su venta".

Artículo 47. Número o código del lote de producción. El número o código del lote de producción puede registrarse en el material de envase, tapa, rótulo o etiqueta permanente. Dicha

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

descripción, se puede hacer mediante una indicación en clave (códigos numéricos, alfanuméricos, barras, perforaciones), en un lugar visible, legible e indeleble. Cuando sea del caso, se acepta como lote, la fecha de vencimiento.

Parágrafo. Cuando se modifique el sistema de codificación del lote, el interesado debe informar de tal circunstancia al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –Invima– allegando la información respectiva.

Artículo 49. Prohibiciones en el rótulo o etiqueta permanente. Se prohíbe en el rótulo o etiqueta permanente, el uso de adhesivos para declarar la fecha de vencimiento, grado alcohólico y utilizar rótulos superpuestos, con enmiendas o ilegibles.

Artículo 50. Leyendas obligatorias. Toda bebida alcohólica debe declarar en el rotulado o etiquetado las leyendas establecidas en las Leyes 30 de 1986 y 124 de 1994, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan así:

1. “El Exceso de Alcohol es Perjudicial para la Salud”. Esta leyenda debe ocupar, como mínimo, la décima (10ª) parte del área de la etiqueta, ubicada en la cara principal de exhibición y estar dispuesta en el extremo inferior de la misma con caracteres fácilmente legibles por su tamaño y tipo de letras, de tal manera que, contrasten con el fondo sobre el cual estén impresos. En ningún caso, se permiten tamaños ni contrastes que hagan perder el sentido preventivo de esta exigencia. No se exime del cumplimiento de lo descrito en este numeral, a ningún tipo de envase o rotulado.

2. “Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad”.

3. “Hidratado o Envasado en Colombia”. Las bebidas alcohólicas que se hidraten y envasen en el país, a partir de graneles importados deben indicar en su etiqueta sin abreviaciones en forma destacada y en igualdad de caracteres, las leyendas a que alude este numeral según sea el caso. Los productos que se hidraten o envasen en el país a partir de graneles nacionales, o que se elaboren en el país, deben indicar claramente en la etiqueta sin abreviaciones en forma destacada “Industria Colombiana” o “Hecho en Colombia” o “Elaborado en Colombia”.

Parágrafo. Tratándose de bebidas alcohólicas importadas, se permitirá el uso de un rótulo complementario, con el fin de declarar las leyendas obligatorias establecidas en el presente artículo, así como el número del registro sanitario otorgado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima; nombre; dirección y ciudad del importador.

Esta Subdirección resalta, 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 se 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

Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

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,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a la señora MARTHA JANETH CASTILLO PASCAGAZA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 20964816, en su calidad de responsable del establecimiento, TIENDA DONDE MI VIEJO, ubicado en la KR 7 182 29, Barrio San Antonio de la nomenclatura urbana de Bogotá, por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias antes mencionadas.

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 recaudadas por la Sub Red, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalizadas en la parte motiva de esta decisión

ARTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Proyectó: M Coral
Revisó: A Lozano Escobar



Continuación auto de pliego de cargos expediente 2051 2017.

NOTIFICACIÓN PERSONAL

Bogotá D.C., _____

En la fecha se notifica a: _____

Identificado (a) con C.C. N° _____

Quien queda enterado(a) del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la presente actuación administrativa, de la cual se entrega copia auténtica 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 las [instrucciones de ayuda](#) para habilitarlas

Inicio | Home | Ayuda | Contacto | Mapa



Guía No. YG252633661CO

Fecha de Envío 14/02/2020
00.01.00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad:	1	Peso:	242.00	Valor:	2600.00	Orden de servicio:	13222626
-----------	---	-------	--------	--------	---------	--------------------	----------

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. 6796		

Datos del Destinatario:

Nombre:	MARTHA JANETH CASTILLO PASCAGAZA	Ciudad:	BOGOTA D.C.	Departamento:	BOGOTA D.C.
Dirección:	KR 7 182 28	Teléfono:			

Carta asociada: Código envío paquete: Quien Recibe: MARTHA JANETH CASTILLO PASCAGAZA

Envío Ida/Regreso Asociado:

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
13/02/2020 09:50 PM	CTP.CENTRO A	Admitido	
14/02/2020 03:36 AM	CTP.CENTRO A	En proceso	
14/02/2020 07:32 AM	CD.CHAPINERO	En proceso	
14/02/2020 03:20 PM	CD.CHAPINERO	Desconocido-dev. a remitente	
17/02/2020 12:59 PM	CD.CHAPINERO	TRANSITO(DEV)	
18/02/2020 05:40 AM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
19/02/2020 01:50 PM	CD OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	
19/02/2020 01:51 PM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
26/02/2020 06:39 AM	CTP.CENTRO A	Digitalizado	

Ing. Andrea Cortes
TR 25228-321593 COND