

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.:20146732				
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		PESQUERIA BERLIN		
IDENTIFICACIÓN		5.598.270		
PROPIETARIO Y/O REPF	RESENTANTE LEGAL	HERNANDO ARDILA RODRIGUEZ		
CEDULA DE CIUDADANÍ.	A	5.598.270		
DIRECCIÓN		TV 23 N° 41 – 24 SUR INT 3		
DIRECCIÓN DE NOTIFIC	ACIÓN JUDICIAL	TV 23 N° 41 – 24 SUR INT 3		
CORREO ELECTRÓNICO)			
LÍNEA DE INTERVENCIÓN		ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
HOSPITAL DE ORIGEN		HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE 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: 25 DE ABRIL DE 2017	Nombre apoyo:NI0	COLAS RODRIGUEZ GFirma		
Fecha Desfijación: 3 DE MAYO DE 2017 Nombre apoyo:NIC		COLAS RODRIGUEZ GFirma		

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

Info: Linea 195







			t.	
		,		



SECRÉTARIA DISTRITAL DE SALUD 27-03-2017 10:50:45

Al Contestar Cite Este No.:2017EE21888 O 1 Fol:8 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/HERNANDO ARDILA RODRIG

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION AVISO EXP 20146732

Sin Soponte

Bogotá.

012101

Señor
HERNANDO ARDILA RODRIGUEZ
Representante legal y/o quien haga sus veces
PESQUERIA BERLIN
TV 23 No. 41 - 24 Sur, Interior 3

Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20146732.

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 HERNANDO ARDILA RODRIGUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 5.598.270, en calidad de Representante legal y/o quien haga sus veces del establecimiento PESQUERIA BERLIN, ubicado en la TV 23 No. 41 - 24 Sur, Interior 3 de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 20 de enero de 2016, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si 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,

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Anexa 8 folios Aprobó: L. Verjel Valle Elaboro: Laura D. Jul









EXPEDIENTE<u>20146732</u> SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA AUTO DE FECHA 20 de ENERO de 2016

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 20146732

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PESQUERA BERLIN
NIT	NO REPORTA
PROPIETARIO Y/O	HERNANDO ARDILA RODRIGUEZ
REPRESENTANTE LEGAL	
CEDULA DE CIUDADANIA	5.598.270
	TD 4 10 / TD 6 4 1 0 4 0 1 D
DIRECCIÓN	TRANSVERSAL 23 No. 41-24 SUR
	INTERIOR 3
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	TRANSVERSAL 23 No. 41-24 SUR
JUDICIAL	INTERIOR 3
CORREO ELECTRÓNICO	NO REPORTA
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE
	ESE

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

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

I. OBJETO

Procede el Despacho decidir si es procedente Formular Pliego de Cargos dentro de la investigación administrativa de carácter sancionatorio, por la presunta infracción a la normativa higiénico sanitaria, como consecuencia de los hallazgos

Página 1 de 16









consignados en las Actas de Inspección Vigilancia y Control, remitidas por los funcionarios de la ESE.

II. COMPETENCIA

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

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

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

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1.Según oficio radicado con el N° 2014ER99927 de fecha 04-12-14 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada El señor HERNANDO ARDILA RODRIGUEZ, identificado con C.C No. 5.598.270, con dirección de notificación judicial en la TRANSVERSAL 23 No. 41-24 SUR INTERIOR 3, de esta ciudad, en su calidad

¹Corte Constitucional Sentencia T-333/00

Página 2 de 16









de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado PESQUERA BERLIN, ubicado en la TRANSVERSAL 23 No. 41-24 SUR INTERIOR 3, de la ciudad de Bogotá., y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario el Acta de visita No. 727328 de fecha 25-11-2014, con concepto sanitario Desfavorable, (folio 2 a 6), Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 166915 de fecha 25-11-2014, consistente en la Clausura Temporal Total por lo consignado en el acta de visita que se mencionó anteriormente, (folio 8)

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

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

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

Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practicó visita inicial que data del 25-11-15, fecha a partir de la cual se le otorgo a la parte investigada un plazo perentorio para cumplir las exigencias higiénico sanitarias, sin que a la fecha de la última visita que obra en el expediente, se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, Acta de visita No. 727328 de fecha 25-11-2014, con concepto sanitario Desfavorable, (folio 2 a 6), Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 166915 de fecha 25-11-2014,

Página 3 de 16









consistente en la Clausura Temporal Total por lo consignado en el acta de visita que se mencionó anteriormente, (folio 8), por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

IV. FUNDAMENTOS LEGALES

<u>Cargo Primero</u>: No contar con las instalaciones físicas y los procesos y procedimientos de inocuidad para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorabletal como se desprende del Acta objeto de estudio, en la cual se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Item	Conductas a seguir	Cumplimiento	Diamonición
110.	10111	Conductas a segun	Cumplimento	Disposición
				presuntamente
<u></u>				violada
1	3.10		No cumple, lámparas	Ley 9 de 1979, Art.
		iluminación en calidad e	deprotegidas	105, 196
		intensidad (natural o		Resolución 2674 de
		artificial) Las lámparas se		2013, Art. 7 numeral 7,
		encuentran debidamente		7.1
		protegidas en las áreas de		
		preparación y		
		almacenamiento de		
		alimentos		•
2	4.1	Existe un plan de	No cumple, incompleto	Ley 9 de 1979 Art. 207
-		saneamiento por escrito	no hay registros	Resolución 2674 de
		con el programa de	no nay registros	
				2013, Art. 26 numeral
		limpieza y desinfección		1
		que cuenta con		
		procedimientos, listas de		
		chequeos y registros		
		diarios de los procesos y		
		se pone en práctica		
3	4.6	Se cuenta con sitio	No cumple, no	Ley 9 de 1979, Art.
		independiente para el	documentado	260
		almacenamiento de		90

Página 4 de 16









		EXPEDIENT	20140702	- 1 1/ 0074 1
		elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados		Resolución 2674 de 2013, Art. 6 numeral 2, 2.9
4	4.5	Existen recipientes suficientes adecuados separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa identificados para la recolección interna de desechos	No cumple, insuficientes no identificados	Ley 9 de 1979, Art. 28, 198, 199 Resolución 2674 de 2013, Art. 33 numeral 7
5	4.4	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente	reserva de agua potable	Resolución 2674 de 2013, Art. 26 numeral 4 Decreto 2190 de 1991, Art. 2 Decreto 1575 de 2007 Art. 10
6	6.1	Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar	desuso	Ley 9 de 1979 Art. 263
7	6.2	Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requerida, (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separador para evitar la contaminación		Resolución 2674 de 2013, Art. 18 numeral 3, 3.1

Página 5 de 16









8	6.6	El proceso de servido, expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria	deteriorado no lleva registro de temperatura	Resolución 2674 de 2013, Art. 18 numeral 3, 3.1
9	7.1	El personal manipulador de alimentos tienen certificado médico y controles médicos periódicos	No cumple, no presentan	Ley 9 de 1979 Art. 275 Resolución 2674 de 2013, Art. 11 numeral 1
10	7.2	Los manipuladores de alimentos acreditan cursos o capacitación en manipulación higiénica de alimentos	No cumple, no presentan	Ley 9 de 1979 Art. 84 literal g Resolución 2674 de 2013, Art. 12
11	7.3	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro limpio y calzado cerrado	No cumple, el personal que se encuentra en cocina no cuenta con gorro trabaja con cadenas	Ley 9 de 1979 Art. 265, 277 Resolución 2674 de 2013, Art. 14 numeral 2
12	7.6	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario	No cumple, no hay instructivos	Resolución 2674 de 2013, Art. 14 numeral 1

<u>Cargo segundo:</u> Infringir presuntamente la normatividad higiénico - sanitaria vigente, como consecuencia de la Aplicación de una Medida Sanitaria de Seguridad de Carácter Preventivo, tal como se desprende dela misma Acta, al haberse encontrado:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	de seguridad a establecimiento No.	Por lo que se evidencia en Acta de visita No. 727328 de fecha 25-11-2014, con concepto sanitario Desfavorable, (folio 2 a 6),	Ley 9 de 1979 Art. 207 Resolución 2674 de 2013, Art. 26 numeral 1, 2, 4

Página 6 de 16









No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	Clausura Temporal Total por lo consignado en el acta de visita que se mencionó anteriormente, (folio 8)		

V. NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

De acuerdo con lo anterior, los 47hechos investigados pueden constituir una violación a lo consagrado en las siguientes normas:

LEY 9 DE 1979:

ARTICULO 28. El almacenamiento de basuras deberá hacerse en recipientes o por períodos que impidan la proliferación de insectos o roedores y se eviten la aparición de condiciones que afecten la estética del lugar. Para este efecto, deberán seguirse las regulaciones indicadas en el Título IV de la presente Ley.

ARTICULO 84. Todos los empleadores están obligados a:

g) Realizar programas educativos sobre los riesgos para la salud a que estén expuestos los trabajadores y sobre los métodos de su prevención y control.

ARTICULO 105. En todos los lugares de trabajo habrá iluminación suficiente, en cantidad y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.

ARTICULO 196. La iluminación y ventilación de los espacios de las edificaciones serán adecuados a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

ARTICULO 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.

Página 7 de 16









ARTICULO 199. Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

ARTICULO 207. Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

ARTICULO 251. 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 higiénicosanitarios.

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

ARTICULO 254. La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

ARTICULO 260. Se prohibe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.

ARTICULO 263. Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expenden, consumen o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.

ARTICULO 275. 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.

ARTICULO 277. 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.

Página 8 de 16









EXPEDIENTE<u>20146732</u> Resolución 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. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.9. En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este.

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:

7. ILUMINACIÓN

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

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, construidos, 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.

Página 9 de 16









- 2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones<u>683</u>, <u>4142</u> y <u>4143</u> de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
- 4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

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

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

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

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:

Página 10 de 16









- 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 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

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

- 3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:
- 3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.
- Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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,

Página 11 de 16









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.

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.

Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

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.
- 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

Página 12 de 16









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.

Parágrafo. Las autoridades sanitarias departamentales, distritales y municipales las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano y las autoridades ambientales, se encargarán dentro de sus campañas de educación sanitaria y ambiental, de divulgar ampliamente entre la población las obligaciones que tienen como usuario así como las orientaciones para preservar la calidad del agua para consumo humano y hacer buen uso de ella al interior de la vivienda.

RESOLUCIÓN 2190 DE 1991

ARTÍCULO 2. Los tanques de almacenamiento domiciliario deberán ser sometidos a lavado y desinfección mínimo 2 veces al año y en caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.

- 1. Edificios, conjuntos habitacionales, fabricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de aguas, colocando un aviso antes de realizar la acción, a fin de que se tomen medidas necesarias ante el corte de agua por lavado y desinfección de los tanques.
- La Administración de estos edificios reclamará formato para el control de lavado y desinfección del tanque ante la Secretaría Distrital de Salud, y lo devolverá indicando la fecha que se realizó el lavado y el desinfectante utilizado.
- 2. En los edificios donde exista tanque elevado y subterráneo, la circulación del agua debe ser permanente del tanque subterráneo al elevado, a fin de garantizar la renovación permanente del agua en los tanques de almacenamiento, de modo que se mantenga en el agua el nivel de cloro residual.
- 3. Los tanques de agua estarán debidamente protegidos con tapa que permita el ingreso para su lavado, deberán estar ubicados en áreas de la

Página 13 de 16









edificación que permitan acceso para su lavado y desinfección, y estarán debidamente impermeabilizados y protegidos de infiltraciones de agua.

VI.SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

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

Igualmente se señala que el carácter y objeto de la medida sanitaria es el de ser de inmediata aplicación, preventiva, transitoria y se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, conforme a lo establecido en el parágrafo del artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

II.GRADUACIÓN DE LA FALTA

La graduación de las faltas y el rigor de las sanciones por las irregularidades encontradas en el establecimiento, se graduarán de conformidad con los criterios del artículo 50 de la Ley 1437 de 2011.

VIII. INDIVIDUALIZACIÓN DE LA PERSONA NATURAL Ó JURÍDICA A SANCIONAR.

Es preciso señalar, que previo análisis de los documentos remitidas por el Hospital de origen, se estableció que el sujeto pasivo de la investigación (responsable), es El señor HERNANDO ARDILA RODRIGUEZ, identificado con C.C No. 5.598.270, información verificada con la consulta realizada en la página web de la Procuraduría General de la Nación, tal como consta a folio 09 del expediente.

Página 14 de 16









Por lo antes expuesto el Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS al señor HERNANDO ARDILA RODRIGUEZ, identificado con C.C No. 5.598.270, con dirección de notificación judicial en la TRANSVERSAL 23 No. 41-24 SUR INTERIOR 3, de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado PESQUERA BERLIN, ubicado en la TRANSVERSAL 23 No. 41-24 SUR INTERIOR 3, de la ciudad de Bogotá, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

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

ARTICULO TERCERO. NOTIFÍCAR 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. En caso de no poder hacer la notificación personal al cabo de cinco (5) días del envió de la citación, esta se hará por medio de aviso en los términos del artículo 69 Ibidem.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

LUZ ADRIANA ZULU

Subdirectora de Viglancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno Revisó: Martha C Perez Monje

Proyectó: Susana Bateman Rojas

Apoyo :Martha Niño Fecha: 18-01-16

Página 15 de 16









NOTIFICACIÓN PERSONAL (Ar	tículo 67 C.P.A.C.A)	
Bogotá DC. Fecha	Hora	
En la fecha antes indicada se notifica a:	<u>:</u>	
Identificado con la C.C. NoQuien queda enterado del contenido, derechos y oblig		
de fecha: 20 de ENERO de 2016 <u>y de la cual se le e</u> dentro del expediente Exp. : 2014-6732	ntrega copia íntegra, autentica y gratuita	
Mediante el cual se adelanta proceso en contra del señor HERNANDO ARDILA RODRIGUEZ, identificado con C.C No. 5.598.270, con dirección de notificación udicial en la TRANSVERSAL 23 No. 41-24 SUR INTERIOR 3, de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado PESQUERA BERLIN, ubicado en la TRANSVERSAL 23 No. 41-24 SUR INTERIOR 3, de la ciudad de Bogotá.		
DirecciónTel		
Firma del Notificado.	Nombre de Quien Notifica	

Página 16 de 16





