



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

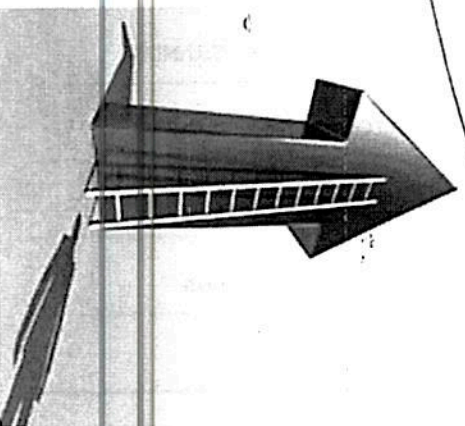
**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos
Expediente No.: 1116-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SUPERMERCADO CARNES Y CORRAL 1A
IDENTIFICACIÓN	79858153
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	WILSON MURCIA ROMERO
CEDULA DE CIUDADANÍA	79858153
DIRECCIÓN	CL 17F 135 35 BARRIO PUENTE GRANDE
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 17F 135 35 BARRIO PUENTE GRANDE
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Centro Oriente
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>"Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso."</i>	
Fecha Fijación: 10 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 
Fecha Desfijación: 14 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 

TOTAL MOVIMIENTO GLOSA PENDIENTE

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
2002	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
2003	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
2004	\$ 0	\$ 15,336,710	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
2005	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 1,089,014
2006	\$ 0	\$ 1,513,541	\$ 0	\$ 0	\$ 898,399	\$ 6,262,526
2007	\$ 41,500	\$ 53,530	\$ 17,204,448	\$ 0	\$ 1,546,880	\$ 25,861,822
2008	\$ 35,700	\$ 7,915,439	\$ 313,219	\$ 117,800	\$ 2,874,409	\$ 17,903,634
2009	\$ 1,933,340	\$ 106,203,599	\$ 17,097,188	\$ 31,252,673	\$ 55,085,376	\$ 10,866,988
2010	\$ 228,024,350	\$ 417,704,836	\$ 353,388,463	\$ 133,256,501	\$ 253,400,707	\$ 66,123,559
2011	\$ 0	\$ 0	\$ 36,117,716	\$ 111,564,352	\$ 297,235,707	\$ 247,612,306
	\$ 230,034,890	\$ 548,727,655.45	\$ 424,121,034	\$ 276,191,326	\$ 611,041,478	\$ 375,719,849



NO Reside

- tiene envío 12/03/2018
exitoso a dirección

CL17F 135 35

Be Puente grande



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 14-11-2018 08:49:53

Contestar Cite Este No.: 2018EE99121 O 1 Fol: 7 Anex: 0 Rec: 3

ALCALDÍA MA
DE BOGOTÁ

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/WILSON MURCIA ROMERO

TRAMITE: OFICIOS-NOTIFICACION

ASUNTO: PC. NOTIFICACION AVISO EXP 11162016-

012101

Bogotá D.C.

Señor

WILSON MURCIA ROMERO

Propietario

SUPERMERCADO CARNES Y CORRAL 1 A

CL 4 B 23A 66

Ciudad

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1116 2016

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(a) WILSON MURCIA ROMERO, identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 79858153, en calidad de propietario del establecimiento SUPERMERCADO CARNES Y CORRAL 1 A, ubicado en la CL 4 B 23 A 66, EL PROGRESO, El Subdirector(a) de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 23/01/2018, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente a 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,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Profesional Especializado

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Proyecto: Paola C.
Anexa: 7 folios

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA

AUTO DE FECHA 23 DE ENERO DE 2018

**"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS
DENTRO DEL EXPEDIENTE No. 11162016"**

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 del señor WILSON MURCIA ROMERO, identificado con C.C. No. 79858153-9, en su calidad propietario del establecimiento denominado SUPERMERCADO Y CARNES EL CORRAL 1 A, ubicado en la Calle 4 B No. 23 A – 66, Barrio Veraguas (El Progreso) de la localidad Los Mártires de esta ciudad, y con la misma dirección para notificación, e-mail: Wilson-74@hotmail.com

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER26477 del 14/04/2016 (fol. 1), proveniente del Hospital Centro Oriente, se remite Acta No. 777933 de fecha 10/03/2016 en la que se emite concepto sanitario Desfavorable al establecimiento SUPERMERCADO Y CARNES EL CORRAL 1 A, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 777933 de fecha 10/03/2016 con concepto sanitario Desfavorable (folios 3 a 12).

3.2. Boleta de citación SAMA No. 1011099 de fecha 10/03/2016 emitida por el Hospital Centro Oriente al señor Wilson Murcia Romero (folio 2).

3.3. Acta de vigilancia a establecimientos 100% libres de humo de tabaco en Bogotá No. 777933 de fecha 10/03/2016 (fol. 13).

3.4. Guías para vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 394503, No. 394504, No. 394505, No. 394506, No. 394507 todas de fecha 10/03/2016 (folios 14 a 18).



3.5. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a establecimiento no farmacéutico No. 106242 de fecha 10/03/2016 (folios 19 y 20).

3.6. Por medio de oficio radicado bajo el N° 2017EE61660 de fecha 18/08/2017 (folio 21), se comunicó al investigado la apertura del procedimiento administrativo sancionatorio.

37. Documento derivado de la revisión de la página web del REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL CÁMARAS DE COMERCIO RUES (fol. 24).

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visita y que consta en el acta descrita en el ordinal anterior, pueden implicar violación de las disposiciones higiénico sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos:

4.1. CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONDICIONES SANITARIAS DEL EXPENDIO DE CARNE: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS.

- Item incumplidos: 3.2 – 3.7: No cumple, porque hay ventana sin protección, al igual que la parte superior de la puerta del fruver; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Ley 9 de 1979

De la protección contra accidentes.

Artículo 203. *Todas las edificaciones se construirán con estructuras, materiales, instalaciones y servicios que reduzcan cualquier peligro de accidentes.*

- Item incumplido: 3.4: No cumple, porque pisos debajo de estanterías fruver están sucios, hay guacales, lonas, cartón; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Ley 9 de 1979

De la Limpieza general de las edificaciones.

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

Resolución 2674 de 2013

Edificación e Instalaciones

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

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras...



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

1. (...) Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a...materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

- **Item incumplido: 3.5:** No cumple, porque el piso del desagüe de la poceta presenta deterioro; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Ley 9 de 1979

Artículo 177. Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones,...de la red pública al interior de las edificaciones...

Artículo 194. Los pisos se proveerán de sistemas que faciliten el drenaje de los líquidos que se puedan acumular en ellos, cuando así lo requieran.

- **Item incumplido: 3.6:** No cumple, porque hay cables sueltos encima de caja de entrada del establecimiento; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Ley 9 de 1979

Riesgos eléctricos.

Artículo 117. Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

- **Item incumplido: 3.11:** No cumple, porque no hay señalización de áreas en el fruver ni en el de carnes; infringiendo la siguiente norma sanitaria:



Ley 9 de 1979

Artículo 93. Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.

- **Item incumplido: 3.13:** No cumple, porque hay desorden en el baño y los implementos de aseo están sin colgar; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Ley 9 de 1979

De la Limpieza general de las edificaciones.

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

- **Item incumplido: 3.15:** No cumple, porque no hay área asignada para casilleros; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Ley 9 de 1979

Artículo 91°.- Los establecimientos...deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y,...demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.

Artículo 249. Los establecimientos...comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes:

d. Cada una de las áreas...contará con los servicios sanitarios, vestideros y demás dependencias conexas, conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

- **Item incumplidos: 3.16 – 7.6:** No cumple, porque hay lámparas en expendio sin protección; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Ley 9 de 1979

Iluminación y ventilación.

Artículo 196. La iluminación...en los espacios de las edificaciones serán adecuados a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

4.2. CARGO SEGUNDO: CONDICIONES DE SANEAMIENTO - ABASTECIMIENTO DE AGUA - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - CONTROL DE PLAGAS - CONDICIONES SANITARIAS DEL EXPENDIO DE CARNE: CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y EQUIPOS Y UTENSILIOS.

- **Item incumplidos: 4.1 – 4.2 – 4.11 – 4.12 – 4.13 – 4.14 – 7.11 – 7.17 – 7.24:** No cumple, porque no presenta plan de saneamiento por escrito con los programas de



limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento de agua potable; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

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:*

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".
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.

4.3. CARGO TERCERO: ABASTECIMIENTO DE AGUA - CONDICIONES SANITARIAS DEL EXPENDIO DE CARNE: CONDICIONES DE SANEAMIENTO.

- **Item incumplidos: 4.4 – 7.14:** No cumple, porque no presenta soporte de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

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.

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:

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".

4.4. CARGO CUARTO: MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS - CONDICIONES SANITARIAS DEL EXPENDIO DE CARNE: CONDICIONES DE SANEAMIENTO.

- **Item incumplidos: 4.7 – 7.15:** No cumple, porque los recipientes de residuos sólidos no están marcados ni clasificados; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Resolución 2674 de 2013

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

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

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



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:

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.

4.5. CARGO QUINTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS - CONDICIONES SANITARIAS DEL EXPENDIO DE CARNE: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS Y CONDICIONES DE MANEJO.

- Item incumplidos: 5.1 – 7.8 – 7.23 – 7.26: No cumple, porque la mesa de molino presenta oxido en la base. No hay protector para el cuchillo. No hay bandeja para carnes; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Ley 9 de 1979

De los equipos y utensilios.

Artículo 251. El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos...

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

Resolución 2674 de 2013

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.



3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

- **Item incumplido: 5.7:** No cumple, porque no hay termómetro para verificar temperatura; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Resolución 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.

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

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.

4.6. CARGO SEXTO: ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO TERMINADO.

- **Item incumplidos: 5.45 – 5.46 – 5.48:** No cumple, porque no se llevan registros de verificación de las condiciones de almacenamiento. No se lleva control de entrada, salida y rotación de los alimentos. no hay señalización del área en donde se almacenan averías; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Resolución 2674 de 2013

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

1. (...)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.

4.7. CARGO SEPTIMO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN - CONDICIONES SANITARIAS DEL EXPENDIO DE CARNE: PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

- Ítem incumplidos: 6.1 – 6.2 – 7.35: No cumple, porque el personal que manipula alimentos no llevan dotación o uniforme y portan joyas - anillos; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Resolución 2674 de 2013

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

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

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.

- Ítem incumplidos: 6.4 – 7.31: No cumple, porque el personal que manipula alimentos no presenta certificado de control médico; infringiendo la siguiente norma sanitaria:



Ley 9 de 1979

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

Resolución 2674 de 2013

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

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

- **Item incumplidos: 6.9 – 6.12 – 6.14:** No cumple, porque no hay protocolo de lavado de manos para el personal que manipula alimentos ni prácticas higiénicas; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

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:

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

Artículo 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.

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...

4.8. CARGO OCTAVO: EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN - CONDICIONES SANITARIAS DEL EXPENDIO DE CARNE: PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

- **Item incumplidos: 6.11 – 6.13 – 7.32:** No cumple, porque el personal que manipula alimentos no presenta programa de capacitación en educación sanitaria y capacitación en manejo higiénico de alimentos; infringiendo la siguiente norma sanitaria:



Resolución 2674 de 2013

Artículo 12: "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".

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos...estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

Parágrafo 2. La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

4.9. CARGO NOVENO: CONDICIONES SANITARIAS DEL EXPENDIO DE CARNE: CONDICIONES DE MANEJO.

- **Item incumplido: 7.25:** No cumple, porque no presenta facturas ni concepto sanitario de proveedores que identifiquen la procedencia de la carne; infringiendo la siguiente norma sanitaria:

Ley 9 de 1979

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

Resolución 2674 de 2013

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

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

4.10. CARGO DECIMO: CONDICIONES SANITARIAS DEL EXPENDIO DE CARNE: PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

- **Item incumplido: 7.37:** No cumple, porque no hay implementos o dotación en el baño para lavado de manos; infringiendo la siguiente norma sanitaria:



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:

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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...

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

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

Ley 9 de 1979, artículo 577.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

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

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

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



Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Formular Pliego de Cargos al señor WILSON MURCIA ROMERO, identificado con C.C. No. 79858153-9, en su calidad propietario del establecimiento denominado SUPERMERCADO Y CARNES EL CORRAL 1 A, ubicado en la Calle 4 B No. 23 A – 66, Barrio Veraguas (El Progreso) de la localidad Los Mártires de esta ciudad, y con la misma dirección para notificación, e-mail: Wilson-74@hotmail.com; por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 91, 93, 117, 177, 194, 196, 203, 207, 249 literal (d), 251, 252, 276, 288; Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 1 subnumeral (1.3) numeral 6 subnumerales (6.3, 6.4), artículo 8, artículo 9 numerales (1, 3), artículo 11 numeral (1), artículo 12, artículo 14 numerales (1, 2, 4, 8), artículo 26 numerales (1, 2, 3, 4), artículo 28 numerales (1, 2, 3, 6), artículo 31 numeral (3), artículo 36 Parágrafo 2; Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral (3).

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

ARTICULO TERCERO: Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por el Hospital Centro Oriente, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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

Original Firmado por:

ELIZABETH COY JIMÉNEZ

Original firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ELIZABETH COY JIMENEZ

Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Rocío A. R.A.

Revisó:





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 calendarado 23 de enero de 2018, proferido dentro del Expediente No.11162016, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.