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.: 1392-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PANADERIA MERY PAN
IDENTIFICACIÓN	80012345
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	JUAN CARLOS LIZARAZO SARMIENTO
CEDULA DE CIUDADANÍA	80012345
DIRECCIÓN	KR 48 68B 16 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 48 68B 16 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Vista Hermosa

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: 27 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: Hernando Rafael González Fuentes Firma
Fecha Desfijación: 08 de Enero de 2019	Nombre apoyo: Hernando Rafael González Fuentes Firma

Cuenta además la localidad con dos puntos de atención de parto, el hospital de Engativà y la clínica Partenón, que le garantizan a los recién nacidos el cumplimiento de la resolución 671 de 2001, donde todas las IPS que atienden partos vacunen a todos los recién nacidos gratuitamente con BCG (antituberculosa) y Hepatitis B antes del egreso hospitalario.

2. FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA AMPLIADO DE INMUNIZACIONES (PAI) EN LA LOCALIDAD

a. Vacunación institucional

La prestación del servicio en las IPS públicas está garantizado en jornada continua de 7 a 5 de la tarde de 1 Lunes a jueves y de de 7 a 4 los viernes, y horario extendidos los sábados de 7 a1 PM en el punto de vacunación de consulta externa de Calle 80, además el personal de auxiliares, son exclusivas para el servicio de vacunación.

En las IPS privadas, que cuentan con un gran número de afiliados, se da un mayor número de instituciones con horarios extendidos como, Cafam Quirigua, Sanitas, Colsubsidio Tierra Grata y Ciudadela y otras, algunas IPS cuentan con dos turnos en el punto de vacunación, otras realizan múltiples funciones durante el turno.

b. Programa extramural

La estrategia extramural cuenta con 1 enfermera ,12 auxiliares de Enfermería y un vehículo exclusivo para el transporte del personal a diferentes puntos de la localidad.
El grupo extramural realiza las siguientes estrategias:

- Jornada de vacunación

En el periodo evaluado, se realizo una Jornada de vacunación con el propósito, que ningún niño ingresara al Colegio con el esquema de vacunación incompleto.

La divulgación de esta jornada se realizo mediante volantes, pancartas y perifoneo especialmente cercanos a los puntos de vacunación.

Se realizaron dos reportes al dia, los resultados se observan a continuación en la tabla No 2:

HOSPITAL ENGATIVA

Rehusado
NO Firman el Recibo.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 11-12-2018 09:10:04
Al Contestar Cite Este No.:2018EE109559 O 1 Fol:4 Anex:0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JUAN CARLOS LIZARAZO SA
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: L.AVISO EXP 13922016

012101
Bogotá D.C.

Señor
JUAN CARLOS LIZARAZO SARMIENTO
Propietario
PANADERIA MERY PAN
KR 48 68 B 16 SUR
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 13922016.

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 JUAN CARLOS LIZARAZO SARMIENTO, identificado con C.C. No. 80.012.345-9, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado PANADERIA MERY PAN, ubicado en la KR 48 68 B 16 SUR, de esta ciudad, con la misma dirección para notificación judicial y sin reportar correo electrónico, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 13 de Noviembre de 2018, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Revisó: Piedad J.
Proyecto: N. Bernal
Anexo: (4 Folios).

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 13 DE NOVIEMBRE DE 2018

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 13922016".

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 JUAN CARLOS LIZARAZO SARMIENTO, identificado con C.C. No. 80.012.345-9, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado PANADERIA MERY PAN, ubicado en la KR 48 68 B 16 SUR, de esta ciudad, con la misma dirección para notificación judicial y sin reportar correo electrónico.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER20685 del 22/03/2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL VISTA HERMOSA I NIVEL E.S.E., se remite acta de visita No. 757273 de fecha 04/03/2016, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado PANADERIA MERY PAN, 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. 757273 del 04/03/2016 con concepto desfavorable (folios 2 - 6).

3.2. Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano (folio 7 – 8).

3.3. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Establecimientos 100% Libres de Humo de Tabaco No. 757273 del 04/04/2016 (folio 9).

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

ISO 9001 icontec

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

4. CARGOS.

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

4.1. CARGO PRIMERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones FISICAS Y SANITARIAS, tal como quedo consignado en los ítems 3.6., 3.9., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(3.6.) Al momento de la inspección se evidenció que no había jabón líquido antibacterial ni toallas de manos, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 6.2.), que dispone:

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.

(3.9.) Al momento de la inspección se evidenció que el patio y la bodega son el mismo, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 2.6.), que dispone:

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

4.2. CARGO SEGUNDO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de SANEAMIENTO, tal como quedo consignado en los ítems 4.1., 4.4., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(4.1.) Al momento de la inspección se evidenció que no tenía plan de saneamiento básico, con lo cual se infringió lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26, que dice:

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

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

ISO 9001
icontec

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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.

(4.4.) Al momento de la inspección se evidenció que el ultimo lavado se hizo el 07/04/2015, con lo cual se infringió lo señalado en la Decreto 1575 de 2007 Artículo 10, que dice:

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

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

2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.

3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente".

4.3. CARGO TERCERO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones del ÁREA DE PREPARACION Y ENSAMBLE DE ALIMENTOS, tal como quedo consignado en el ítem 5.2., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(5.2.) Al momento de la inspección se evidenció que faltaban baldosas por colocar, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 (Numeral 2.1.), que dispone:

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

ISO 9001
icontec

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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

4.4. CARGO CUARTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de los EQUIPOS Y UTENSILIOS, tal como quedo consignado en el ítem 6.1., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(6.1.) Al momento de la inspección se evidenció que no había limpieza profunda en equipos y neveras, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, que dispone:

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.

4.5. CARGO QUINTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de MANEJO, PREPARACION, ENSAMBLE Y SERVIDO, tal como quedo consignado en el ítem 7.5., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(7.5.) Al momento de la inspección se evidenció que no se llevaba por escrito los controles de temperaturas, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 (Numeral 2), que dispone:

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 -18ºC o menor.

4.6. CARGO SEXTO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de las PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, tal como quedo consignado en el ítem 8.3., del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(8.3.) Al momento de la inspección se evidenció que el personal no utiliza dotación completa, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 (Numeral 2), que dispone:

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

ISO 9001
icontec

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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.

4.7. CARGO SEPTIMO: No cumplía presuntamente con las adecuadas condiciones de CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS, tal como quedo consignado en los ítems 9.1, del acta de I.V.C. como se expresa a continuación:

(9.1.) Al momento de la inspección se evidenció que no había limpieza profunda en equipos y neveras, con lo cual se infringió presuntamente lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, que dispone:

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.

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.*

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

ISO 9001 Icontec

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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 resolutiva del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor JUAN CARLOS LIZARAZO SARMIENTO, identificado con C.C. No. 80.012.345-9, en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado PANADERIA MERY PAN, ubicado en la KR 48 68 B 16 SUR, de esta ciudad, con la misma dirección para notificación judicial y sin reportar correo electrónico, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 (Numeral 2.6., 6.2.); 7 (Numeral 2.1.); 8; 14 (Numeral 2); 26; 28 (Numeral 2); Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

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 VISTA HERMOSA I NIVEL E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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

ISO 9001
icontec

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: N. Bernal.
Reviso: Piedad J.

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 calendado 13 de Noviembre de 2018, proferido dentro del Expediente 13922016, del cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita.

_____ Firma del notificado.

_____ Nombre de quien notifica.

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

ISO 9001 icontec

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS