



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: RESOLUCION SANCION

Expediente No.: 18472015

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PESCADERIA DANNY II
IDENTIFICACIÓN	1.020.736.978-0
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANA LUCILA BAYONA PARADA
CEDULA DE CIUDADANÍA	1.020.736.978-0
DIRECCIÓN	CL 163 A # 8 H – 31
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 163 A # 8 H – 31
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL USAQUEN 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:

27 DE FEBRERO DE 2018

Nombre apoyo: LAURA DELGADO G.

Firma

Fecha Desfijación:

06 DE MARZO DE 2018

Nombre apoyo: LAURA DELGADO G.

Firma



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

012101

Señoras:
HELENA PATRICIA DUQUE DUQUE y MARIA OLIVIA DUQUE SERNA
PROPIETARIAS
DELICIAS VALLUNAS
KR 16 G No 65 A 41 SUR, Barrio Lucero Bajo
Ciudad

CORREO CERTIFICADO
Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 35182015

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de DELICIAS VALLUNAS, propiedad de HELENA PATRICIA DUQUE DUQUE y MARIA OLIVIA DUQUE SERNA identificadas con las Cédulas de Ciudadanía No.32220636 y 43401652, respectivamente, establecimiento ubicado en la KR 16 G No 65 A 41 SUR, Barrio Lucero Bajo de la ciudad de Bogotá D.C.; el Subdirector de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos de fecha 30 de Noviembre de 2016, del cual se anexa copia íntegra.

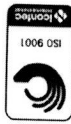
Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso.

Cordialmente,

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Anexo: (3 folios)
Elaboró: Ángela María Bonilla Jiménez
Revisó: Jaime Ríos

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

Verificado en entornos
anteriores destinatario
No reside



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 30-01-2018 02:21:54

Al Contestar Cite Este No.:2018EE13834 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ANA LUCILA BAYONA PARADA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTF.AVS. EXP 18472015

012101

Bogotá DC.

Señora

ANA LUCILA BAYONA PARADA

Propietaria y/o Responsable

PESCADERIA DANNY II,

CL. 163 A 8 H - 31, Barrio San Cristóbal Norte

Bogotá DC.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 18472015

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que, dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la señora ANA LUCILA BAYONA PARADA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1020736978 - 0, con dirección de notificación judicial en la CL. 163 A 8 H - 31, Barrio San Cristóbal Norte de esta ciudad, en su calidad de Propietaria y/o Responsable del Establecimiento comercial denominado PESCADERIA DANNY II, situado en la CL. 163 A 8 H - 31, Barrio San Cristóbal Norte de la ciudad de Bogotá DC. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió acto administrativo de fecha 11 de enero 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 diez (10) días para que presente sus recursos de reposición y subsidiario de apelación si así lo considera, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Profesional Especializado

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexa (7 folios)

Proyectó Nury Jazmina G.

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

de DC.

CLICLA B. J. 1971

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.

de DC.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

RESOLUCIÓN NÚMERO 0312 de fecha 11 de enero de 2018
"Por la cual se resuelve de fondo la investigación administrativa dentro del
expediente 18472015"

LA SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA DE LA SECRETARÍA
DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ DISTRITO CAPITAL

En uso de sus facultades Reglamentarias y en especial las conferidas por el Decreto
Distrital 507 de 2013, expedido por el Alcalde Mayor de Bogotá DC, teniendo en cuenta
los siguientes:

I. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública procede a decidir de fondo la
investigación administrativa que se adelanta en contra de la señora ANA LUCILA
BAYONA PARADA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1020736978 - 0, con
dirección de notificación judicial en la CL. 163 A 8 H - 31, Barrio San Cristóbal Norte de
esta ciudad, en su calidad de Propietaria y/o Responsable del Establecimiento comercial
denominado PESCADERIA DANNY II, situado en la CL. 163 A 8 H - 31, Barrio San
Cristóbal Norte de la ciudad de Bogotá DC.

II. ANTECEDENTES

1. Mediante oficio radicado con No. 2015ER22268 de fecha 18-03-15, folio 1, suscrito por
la Coordinadora Vigilancia Sanitaria del Hospital USAQUÉN E.S.E., se solicita abrir
investigación de orden administrativo en contra de quien se identifica como investigado
en el párrafo previo, por la presunta violación a la normatividad higiénico sanitarias.
2. Que mediante Auto de fecha 10 de agosto de 2016, la Subdirección de Vigilancia en
Salud Pública formuló de pliego de cargos en contra de quien se identificó como
investigada.
3. Por medio de oficio radicado No. 2016EE75353 de fecha 29-11-16, se procedió a citar
a la parte interesada a fin de realizar la correspondiente notificación personal del acto
administrativo de conformidad con lo señalado para el efecto en el Artículo 47 Código de
Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (en adelante
C.P.A.C.A), convocatoria a la cual no compareció la encartada, siendo notificado por
aviso que responde al consecutivo No. 2017EE84737 de fecha 07-11-17, notificaciones
que fueron devueltos teniendo como causa "No Reside", sin embargo, percata el

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

Despacho que se trata de la idéntica dirección que aporó la investigada en el momento de la visita de inspección efectuada por el Hospital USAQUÉN E.S.E.

4. Que vencido el término de quince (15) días que tenía para la presentación de los descargos, la investigada no los presentó

III. PRUEBAS

1. Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitario a Expendios de carne No. 994620 de fecha 03-03-15, con concepto Desfavorable.
2. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 185478 de fecha 03-03-15, consistente en Clausura Temporal Total.
3. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 187134 de fecha 03-03-15, consistente en Decomiso por encontrarse productos alimenticios en condiciones organolépticas inadecuadas, olor desagradable, temperatura inadecuada, contaminación cruzada y sin rotulado.
4. Acta de Destrucción No. 121649 de fecha 03-03-15.

IV. CARGOS

Las deficiencias encontradas que constan en las actas citadas, así como las medidas sanitarias de seguridad impuestas, implicó la violación de las disposiciones higiénico-sanitarias indicadas en el Pliego de Cargos ya referenciado, a saber:

Según las pruebas allegadas al expediente, se encuentra que el establecimiento contaba en el momento de la visita con 19 aspectos a verificar sin el lleno de los requisitos legales en materia higiénico-sanitaria. Requisitos que por el grado de perjuicio a la salud pública son conductas que afectan los fines propios que persigue la Subdirección de Salud Pública del Distrito, así las cosas, nos encontramos ante una conducta lesiva que afecta la salud de los ciudadanos y es claro que, en temas de esta importancia no se exige un resultado dañoso, por ser una conducta de peligro, pues solo basta la amenaza al bien jurídico tutelado de la vida, la integridad personal, representada en la salud de los consumidores.

Es de entender que, los establecimientos comerciales que expenden productos cárnicos para el consumo humano, como el que nos ocupa, por sus propias características

intrínsecas, se convierten en un área expuesta a todos los riesgos potenciales que se puedan presentar para la salud de los usuarios de los productos por Usted ofrecidos.

La correcta identificación de esos riesgos y la implementación de las medidas de control adecuadas en la conservación de las instalaciones locativas y la ejecución de los procesos y procedimientos de inocuidad es absolutamente necesario para evitar riesgos innecesarios en la salud pública de los consumidores de los productos por usted ofrecidos.

En tal sentido es necesario efectuar en su establecimiento mantenimiento en pisos, techos y paredes encontrados con huecos y adecuar las uniones entre estos en forma redondeada para impedir acumulación de suciedad, esta es una de las irregularidades más requeridas por los funcionarios de sanidad, en tal sentido es del caso realizar un mantenimiento correctivo y eficaz. En todos los casos, es necesario encontrar la causa de la falla para garantizar su reparación a largo plazo. Las fallas o daños son producto de un proceso gradual de deterioro debido a las condiciones de servicio, por lo mismo para ofrecer un servicio con altos estándares de calidad hay que realizar el correspondiente mantenimiento. La construcción de paredes pisos y techos debe acondicionarse de forma redondeada y en efectuarse en materiales susceptibles de ser limpiados y desinfectados con facilidad.

El efectuar el debido mantenimiento en las instalaciones locativas de los Establecimientos comerciales que prestan un servicio social, deja observar la adecuada planificación de tareas necesarias y periódicas, para resolver las incidencias presentadas y/u ocasionadas por el uso normal de las instalaciones, facilitando un buen ambiente de trabajo, áreas adecuadas, limpias e higiénicas, creando una cultura de preservación y cuidado del establecimiento comercial, esta debe ser una actividad permanente y continua, la cual debe realizarse, siempre ajustada a un estricto control derivado de la norma higiénico sanitaria.

En este sentido, al realizar un mantenimiento preventivo o correctivo, es fundamental la selección de las prioridades, los métodos y los materiales más adecuados, por ello la importancia de planificar, priorizar acciones, generar órdenes de trabajo y revisar el cumplimiento y la efectividad, de esta manera Usted lograra un establecimiento comercial que alcance altos estándares de calidad para la prestación del servicio.

Ahora bien, es de entender que la inocuidad y buenas prácticas de manipulación son conceptos claves de la seguridad alimentaria, es por lo que debe Usted estar al tanto de



los procesos y procedimientos de inocuidad, lo cuales a la postre redundaran en el aseguramiento de la salud de sus potenciales usuarios.

Es por lo que, es un deber legal que el tanque de almacenamiento de agua este protegido y ser de capacidad suficiente, limpiado y desinfectado periódicamente, este proceso constituye un eslabón de seguridad sanitaria, pues ellos, los tanques son foco de constante acumulación de impurezas, suciedad, partículas en suspensión, los cuales provocan la contaminación del agua, lo anterior teniendo en cuenta el Decreto 1575 del 9 de Mayo de 2007 establece que los tanques para almacenamiento de agua potable deben lavarse y desinfectarse mínimo cada seis meses. Se requiere un lavado de tanques profesional. Las actividades de lavado de tanques desinfección e inspección sanitaria de los diversos tanques de almacenamiento de agua garantizan almacenar el líquido en óptimas condiciones, siempre y cuando se realicen estas actividades periódicamente mediante la utilización de las soluciones en las proporciones y procesos indicados. En el caso de Bogotá, se deben lavar 2 veces al año.

La importancia de esta actividad radica en que se previenen enfermedades, evitando malestar físico en las personas, especialmente en los niños y recién nacidos, se garantizará un agua potable segura y apta para consumo humano.

En las empresas de alimentos, el lavado de tanques de agua potable garantiza la inocuidad de cualquier producto, controla microorganismos que se desarrollan dentro del tanque, algas, bacterias nocivas para la salud dando un lavado a tiempo a sus tanques.

En muchos casos los tanques presentan fisuras, escapes, fugas, infiltraciones, tapas rotas, lo cual altera la calidad y conservación del agua.

Muchos animales e insectos buscan refugio dentro de los tanques de agua potable, propietarios y administración se han encontrado palomas y roedores dentro de los tanques; es por eso por lo que, es tan importante el lavado de tanques de agua.

Una vez generamos los residuos sólidos tenemos que disponerlos en recipientes para su almacenamiento temporal y ser entregados a las empresas de recolección y transporte de residuos. El tamaño de las canecas o bolsas depende mucho del tipo de residuos que Usted genere. Los residuos de la cocina suelen tener una densidad mayor a los residuos que podemos generar en una oficina o en el baño, lo que implica que para la cocina requeriremos canecas y/o bolsas más grandes. En términos generales, en los establecimientos comerciales el lugar de almacenamiento definitivo de los residuos no



es lo suficientemente amplio para acopiar grandes volúmenes, situación que obliga a separarlos y evacuarlos lo más rápido posible. El principal factor en contra del almacenamiento de residuos es la presencia de material orgánico, ya que este permite la proliferación de animales y malos olores, razón por la cual deben estar debidamente dispuestos hasta tanto son recogidos por la empresa de recolección.

El tratamiento de las basuras por contener productos de desecho de alimentos crudos, cocidos, deteriorados, son un foco de contaminación y malos olores, por lo cual, deben preferentemente disponerse en recipientes tipo cubo, protegidos con doble bolsa de plástico fuerte y de preferencia accionados a pedal. En caso de no disponerse de este tipo, serán con tapa de vaivén y se evitará su contacto con las manos. La limpieza de los recipientes de basura debe hacerse a diario con detergentes y desinfectantes.

Igualmente debe llevarse listas de chequeo de inspección que permitan registrar el estado de limpieza y desinfección de los equipos, estas listas buscan tener la certeza de las actividades que en materia de limpieza fueron realizadas durante el día de trabajo y organizará el cronograma para el día siguiente, haciendo que los procesos de limpieza y desinfección sean realmente óptimos.

Es un deber legal, garantizar que las superficies de los equipos sean de material sanitario, cambiar los oxidados, Las herramientas que se utilizan para preparar los alimentos, como por ejemplo las ollas y sartenes, están elaborados en diversos metales. Cada uno de estos materiales poseen ventajas y desventajas, las cuales son importantes conocer a la hora de escoger qué superficie va a utilizar en la cocción de los alimentos, especialmente en la forma en que puedan afectar la salud. Lo anterior debido a que la ingesta excesiva de metales pesados en la dieta puede representar graves consecuencias para la salud de los humanos, numerosas investigaciones científicas han estudiado las características de los materiales que componen los utensilios de cocina, y si pueden llegar a contaminar los alimentos que se van a consumir. Los principales materiales utilizados en industria de los utensilios de cocina son: el acero inoxidable, diferentes tipos de aluminio y las capas antiadherentes más conocidas como teflón, debe Usted asesorarse para propiciar una alimentación sana libre de contaminantes. De la misma manera deben ser desinfectados después de su uso.

Ahora bien, es necesario entender que en todo momento se debe trabajar con proveedores certificados, ello es garantía de profesionalidad, seriedad y calidad. Usted debe entender la importancia de proporcionar un servicio con todas las garantías, controlando no solo sus procesos y procedimientos internos sino también los de los

proveedores, garantizando que cumplan con la regulación higiénico sanitarias. Debe Usted trabajar con proveedores debidamente certificados demostrando ser aptos, debe conocer la procedencia de sus materias primas, y sus procesos de producción y que aporten las respectivas facturas de compra.

Es sabido que, la pérdida de la temperatura óptima de refrigeración o congelación en cualquiera de las etapas perjudica la seguridad y la calidad del alimento, máxime si se trata de un producto cárnico, entonces mantener la cadena de frío resulta fundamental a la hora de garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos, por lo que todos los eslabones implicados, desde productores hasta distribuidores como en el caso que nos ocupa, deben estar atentos en preservarla.

La cadena de frío es el eslabón necesario para que los alimentos perecederos o congelados lleguen de forma segura al consumidor e incluye todo un conjunto de elementos y actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo. Perder la cadena de frío en cualquier momento facilita el desarrollo microbiano, tanto de microorganismos alterantes como de patógenos productores de enfermedades, y la alteración del alimento por reacciones enzimáticas degradantes, de allí la importancia de conservar los rangos de temperatura exigidos, para preservar las características del alimento tanto organolépticas como nutricionales.

Es claro que, si un alimento pierde la cadena de frío, aunque sea parcialmente, su entorno se vuelve más favorable para activar la acción microbiana y cuanto mayor sea el número de microorganismos, mayor es la probabilidad de que el alimento se deteriore o de que éstos constituyan una población suficiente para provocar una toxiinfección alimentaria.

Por ello la temperatura debe ser rigurosamente controlada en la plataforma de distribución y centros de venta, contando con recursos técnicos específicos como con personal entrenado, recursos técnicos tradicionales que incluyen almacenes frigoríficos y congeladores, todos ellos con dispositivos de lectura y registro de variación de temperatura.

Bien afirma la Organización Mundial de la Salud al señalar que, "Las enfermedades transmitidas por los alimentos suponen una importante carga para la salud. Millones de personas enferman y muchas mueren por consumir alimentos insalubres. Los Estados

Miembros, seriamente preocupados, adoptaron en el año 2000 una resolución en la cual se reconoce el papel fundamental de la inocuidad alimentaria para la salud pública.

La inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos con políticas y actividades que persigan dicho fin, las cuales deberán abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo. Lo subrayado es de quien escribe, pues considera que Usted forma parte de ese eslabón y por ende le corresponde en su momento mantener la inocuidad de los productos ofrecidos al consumidor del mismo, garantizando así la seguridad alimentaria.

Se busca alcanzar, alimentos libres de contaminantes, tanto microbiológicos como químicos o físicos con el objetivo de que no representen riesgos para la salud del consumidor.

Las Buenas prácticas de manufactura (BPM), son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).

En este sentido, los establecimientos que expenden carne no son ajenos a la obligación de cumplir con las BPM, dada la variedad de productos, clientes, gran demanda de servicios y su incidencia en la salud del consumidor, por lo tanto, sus productos y servicios, deben tener todos los atributos de calidad e inocuidad. Y ello depende en gran medida también, de que los empleados a su cargo cuenten la debida capacitación en educación sanitaria y demás temas afines, con programas y actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se lleven registros, de esta manera se unificarán criterios al interior de su establecimiento y se prestará un buen servicio.

Así mismo debe Usted garantizar que al empezar el trabajo sus empleados se coloquen el uniforme completo de trabajo, se recojan el cabello completamente con una red o gorra, se quiten las joyas que impidan la limpieza y se laven las manos cada vez que sea necesario. La necesidad de incorporar el uniforme a toda empresa no es solo la imagen que se proyecte, se trata de proteger la actividad que se realiza, el uniforme siempre debe estar limpio, así como los delantales apropiados, siempre deben estar limpios. Una apariencia aseada y elegante brinda a la persona la confianza para desempeñar bien su trabajo, lo mismo que a los comensales seguridad para recibir el servicio.

Los baños de los establecimientos comerciales siempre deben encontrarse con la correspondiente dotación de aseo, pues las manos de los trabajadores deben estar perfectamente limpias. Ésta es la medida higiénica es muy importante. El lavado de manos debe realizarse correctamente con agua y jabón líquido abundante, utilizando siempre un cepillo de uñas y el secado con papel de un solo uso.

Debemos comprobar regularmente que la dotación del lavamanos este completa y que su uso sea cómodo para el trabajador, en muchos casos el depósito de jabón se acaba a mitad de la jornada, el rollo de papel se encuentra alejado de la zona de lavamanos, situaciones que deben evitarse. Pues el manipulador de alimentos siempre deberá lavarse las manos: • Al iniciar la jornada de trabajo, • Después de ir al Servicio, • Cuando haya tenido que tocar objetos no siempre limpios como dinero, teléfono, llaves, • Después que se haya tocado el pelo, nariz o boca, • Entre dos manipulaciones de materias primas diferentes, • Siempre, al retornar al puesto de trabajo después de una ausencia.

Los expendios de carne no son ajenos a la obligación de cumplir con las BPM, dada la variedad de productos, clientes, gran demanda de servicios y su incidencia en la salud del consumidor, por lo tanto, sus productos y servicios, deben tener todos los atributos de calidad e inocuidad.

Es de entender que no es capricho del legislador, regular materia tan delicada como es el expendio de cárnicos de consumo humano, los cuales son de obligatorio cumplimiento por parte de todas las personas naturales o jurídicas que se dediquen a dichas actividades en el territorio nacional.

Y es que la función que Usted desarrolla tiene repercusiones de carácter general, al respecto, es nuestra Jurisprudencia, la que ha hecho referencia en repetidos pronunciamientos acerca de la prevalencia del interés general sobre el interés particular, señalando:

En el Fallo **T-422** del 27 de septiembre de 1994, la Sala resaltó las razones constitucionales que hacen procedente la acción de tutela contra el particular que afecta grave y directamente el interés colectivo:

“Esta posibilidad es consagrada sobre el supuesto de que la persona -natural o jurídica- a la cual se sindicaba de vulnerar los derechos fundamentales haya desbordado los límites del comportamiento normal de los particulares, llevando a cabo actos positivos o asumiendo actitudes negativas que repercuten de manera protuberante, grave y directa en el ámbito público, con menoscabo, lesión o amenaza de los intereses comunes.

Esto hace que, pese a no tratarse de una autoridad ni tener a su cargo la prestación de un servicio público, el particular respectivo se coloque en capacidad efectiva de vulnerar, con su conducta,

derechos fundamentales de personas en concreto, convirtiéndose en sujeto o ente peligroso para los mismos, lo que hace necesaria la viabilidad de la intervención judicial oportuna con miras a su defensa". (Cfr. Corte Constitucional. Sala Quinta de Revisión. Fallo No. T-422 del 27 de septiembre de 1994).

En la sentencia **T-451 de 1992**, al analizar el tema de la libertad Económica señala "Este derecho constituye piedra fundamental de un sistema capitalista en el cual las personas pueden desarrollar cualquier tipo de actividad lucrativa de acuerdo a sus preferencias o capacidades.

Sin embargo, la Sala destaca que la libertad económica está limitada por las facultades que la ley le otorga al Estado para que intervenga en las actividades de los particulares. De todas formas, es la misma Constitución en su artículo 333, la que consagra límites conceptuales que luego desarrollará la ley, como son el bien común, el interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la nación."

Para el caso que nos ocupa, la investigada, por su misma actividad y su condición de servicio social que le corresponde al ser dispensadores de bienes de consumo; alimentos para nacionales y extranjeros en Colombia, debe tener presente el acatamiento de normas constitucionales y legales que le obligan a saber:

DE LOS DERECHOS COLECTIVOS Y DEL AMBIENTE

ARTICULO 78 de la Constitución Nacional: *"La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.*

Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos."

Es también nuestra Jurisprudencia, la que ha hecho referencia al tema de la libre Empresa con función social; al señalar en la Sentencia **C-100 de 2005**: "De acuerdo con el artículo 333 de la Constitución: *"la actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Así mismo según dicho texto superior, la empresa, como base del desarrollo, tiene una función social, al tiempo que corresponde al Estado estimular el desarrollo empresarial.*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Ella significa que la libertad económica, base de la libre empresa, se desenvuelve en términos del interés general, y que las facultades derivadas del derecho a ejercer una actividad económica no son absolutas, pues deben consultar siempre los intereses públicos puestos en juego."

En los mismos términos ratifica la postura la sentencia **C – 492 de 2002** al señalar "4. La medida es constitucional porque el artículo 333 superior confiere al legislador facultades para reglamentar el ejercicio de la libertad económica e iniciativa privada y en ejercicio del poder de policía el legislador dictó la Ley 232 de 1995 que en su artículo 2° establece: "No obstante lo dispuesto en el artículo anterior, es obligatorio para el ejercicio del comercio que los establecimientos abiertos al público reúnan los siguientes requisitos: a) Cumplir con todas las normas referentes al uso del suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y destinación expedida por la autoridad competente del respectivo municipio. Las personas interesadas podrán solicitar la expedición del concepto de la misma a la entidad de planeación o a quien haga sus veces en la jurisdicción municipal o distrital respectiva; b) Cumplir con las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia; c) Para aquellos establecimientos donde se ejecuten públicamente obras musicales causante de pago por derecho de autor, se les exigirá los comprobantes de pago expedida por la autoridad legalmente reconocida, de acuerdo con lo dispuesto por la Ley 23 de 1982 y demás normas complementarias; d) Tener matrícula mercantil vigente de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción, y e) Comunicar en la respectiva oficina de Planeación, o quien haga sus veces de la entidad territorial correspondiente, la apertura del establecimiento".

Ahora bien, es claro el Código Civil Colombiano, cuando afirma en su artículo 9, "La ignorancia de las leyes no sirve de excusa.", menos aún, tratándose del cumplimiento de normas que tienen el carácter de orden público, como son las normas higiénico sanitarias colombianas.

V. DESCARGOS Y ALEGATOS

Notificado el Pliego de Cargos a la dirección aportada, la investigada, no presento escrito de descargos ni alegatos.

VI. CONSIDERACIONES

De antemano se precisa, tal como se indicó en el Pliego de Cargos, que la competencia de esta Secretaría y en especial de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, para adelantar la actuación administrativa sancionatoria que nos ocupa se encuentra consagrada en 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 de Decreto Distrital 507 de

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

2013 expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC., y demás normas concordantes y reglamentarias.

Así las cosas, toda vez que las pruebas citadas en el acápite correspondiente son suficientes para demostrar que se presentó infracción a las normas sanitarias y que por parte del investigado no se planteó ninguna controversia en las oportunidades que la ley le consagra, este Despacho concluye que existe mérito para sancionar en los términos que se indican a continuación.

El literal b del artículo 577 de la Ley 9 de 1979 (Código Sanitario) 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: 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”

Si bien es cierto el Despacho tiene un alto margen para imponer la sanción como lo consagra el artículo 577 de la Ley 09 de 1979, el cual fija las multas entre 1 y 10.000 salarios mínimos legales diarios vigentes; en el presente caso ha de tener en cuenta para tasar la misma, la gravedad de las infracciones cometidas, el grado de culpa y el riesgo a la salud.

No sobra anotar que, no es requisito para imponer la sanción, que la conducta genere un daño, porque lo que persigue la norma sanitaria, es sancionar el riesgo que se pueda generar a la comunidad. Debe entenderse como riesgo cualquier factor que aumenta la probabilidad de un resultado sanitario adverso, para las personas que acuden a su establecimiento.

Así mismo para la tasación de la sanción, además de los principios de igualdad, equidad, proporcionalidad y justicia social, sopesando el bien particular, frente al interés general violentado, se tendrá en cuenta lo establecido en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual establece:

“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*”. Al aplicarse una medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total y Decomiso, pues se evidencia condiciones higiénico sanitarias inadecuadas, que a la postre pudieron generar daño o peligro a la salud pública de los conciudadanos.



En mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. SANCIONAR a la señora ANA LUCILA BAYONA PARADA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1020736978 - 0, con dirección de notificación judicial en la CL. 163 A 8 H - 31, Barrio San Cristóbal Norte de esta ciudad, en su calidad de Propietaria y/o Responsable del Establecimiento comercial denominado PESCADERIA DANNY II, situado en la CL. 163 A 8 H - 31, Barrio San Cristóbal Norte de la ciudad de Bogotá DC., con una multa de Un Millón Ciento Setenta y Un mil Ochocientos Cuarenta y Cinco pesos moneda corriente (\$1.171.845), suma equivalente a 45 salarios diarios mínimos legales vigentes.

ARTICULO SEGUNDO. Notificar a la investigada el contenido del presente acto administrativo, haciéndole saber que contra esta decisión proceden los recursos de reposición ante este Despacho para que la aclare, modifique, adicione o revoque y el de apelación ante el Secretario de Salud de Bogotá, de los cuales se podrá hacer uso dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de esta resolución. En caso de no interponer los recursos dentro del término de Ley, haberse renunciado a ellos o una vez resueltos en el caso de haberse interpuesto se considera debidamente ejecutoriada la Resolución sanción y se debe proceder a realizar su pago de acuerdo con el procedimiento señalado en los siguientes artículos".

ARTICULO TERCERO: La sanción contemplada en el artículo anterior de esta providencia, deberá consignarse dentro de los 10 días hábiles siguientes a la ejecutoria de la presente resolución. Para efecto del pago de la sanción pecuniaria impuesta deberá hacerse a través de transferencia electrónica o consignación bancaria en cualquier sucursal del Banco de Occidente a nombre del FONDO FINANCIERO DISTRITAL de salud NIT 800.246.953-2, en la cuenta de ahorros No. 200-82768-1. El usuario debe utilizar el recibo de consignación de convenios empresariales y diligenciar la siguiente información: en la referencia 1 el número de identificación del investigado, en la referencia 2 el año y número de expediente, en el campo de facturas / otras referencias, el código MU212039902.

ARTÍCULO CUARTO. De conformidad con el artículo 99 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, si vencido el término, dispuesto en el artículo anterior no se evidencia el pago, dará lugar al traslado inmediato a la Dirección Financiera de esta Entidad, para dar inicio al procedimiento administrativo del cobro persuasivo y/o coactivo.





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

PARÁGRAFO: Acorde al artículo 9 de la Ley 68 de 1923 que establece: "Los créditos a favor del Tesoro devengan intereses a la rata del doce por ciento (12 por 100) anual, desde el día en que se hagan exigibles hasta aquel en que se verifique el pago."

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Original firmado por
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: Nury Jazmina G.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)

Bogotá DC. Fecha _____ Hora _____

En la fecha antes indicada se notifica a: _____

Identificado con la C.C. No. _____

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 11 de enero de 2018 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp.: 18472015

Firma del Notificado.

Nombre de Quien Notifica

CONSTANCIA DE EJECUTORIA

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA BOGOTA D.C.

De conformidad con el artículo 87 de la Ley 1437 de 2011, la Resolución No: _____ de fecha _____ se encuentra en firme a partir del _____ en consecuencia se remiten las respectivas diligencias a las dependencias competentes.