



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 23-09-2015 08:24:45

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Contestar Cite Este No.:2015EE65536 O 1 Fol 8 Anex.0 Rec:1

SECRETARIA DE SALUD

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - NIZULUAC

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/EDGAR EDUARDO NIÑO GO

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACIÓN POR AVISO EXP. 20143463

012101

Bogotá D.C.

Señor
EDGAR EDUARDO NIÑO GONZALEZ
Propietario
MERQUETODO SANTA LUCIA
TV 19 43 43 SUR
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. **2014-3463**.

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 EDGAR EDUARDO NIÑO GONZALEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 91.244.653, en condición de propietario del establecimiento denominado MERQUETODO SANTA LUCIA, ubicado en la TV 19 43 43 SUR, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha **19 de Junio de 2015**, 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,


LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.

Revisó: Julio Cesar Torrente

Proyectó: Nelson Bernal Daza

Apoyo: José Rodríguez.

Anexa (8 folios)

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 19 DE JUNIO DE 2015

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 2014-3463”.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	MERQUETODO SANTA LUCIA
PROPIETARIO	EDGAR EDUARDO NIÑO GONZALEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	91.244.653
DIRECCIÓN	TV 19 43 43 SUR
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E.
ORIGEN DE LA INVESTIGACIÓN	DE OFICIO

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

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

I. OBJETO

Procede el Despacho decidir si es procedente Formular Pliego de Cargos dentro de la investigación administrativa de carácter sancionatorio, por la presunta infracción a la normativa higiénico sanitaria, como consecuencia de los hallazgos consignados en las Actas de Inspección Vigilancia y Control, remitidas por los funcionarios de la ESE.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463
II. COMPETENCIA

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

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

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

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER52447 del 25/06/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado MERQUETODO SANTA LUCIA, ubicado en la TV 19 43 43 SUR, de esta ciudad, de propiedad del señor EDGAR EDUARDO NIÑO GONZALEZ, identificado con la Cédula de

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463

Ciudadanía No. 91.244.653 y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario el Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 728396 de fecha 10/06/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 2 a 11), Acta de Clausura No. 143618 de fecha 10 de junio de 2014, mediante la cual se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total (folio 12), Acta de Decomiso de Productos No. 143119 de fecha 10 de junio 2014 (folio 13 – 14). Acta de Destrucción de Productos No. 143354 de fecha 10 de junio de 2014 (folio 15 – 16) Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 728396 (folio 20 - 24).

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

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

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

3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se realizado una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practico visita el 27 de octubre de 2013, donde se emitió un concepto sanitario desfavorable y se aplico medida



Expediente 2014-3463

sanitaria de seguridad en Clausura Temporal Total, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

IV. FUNDAMENTOS LEGALES

Cargo Primero: No cuenta con instalaciones físicas adecuadas, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.1	Los accesos y alrededores de la plaza se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento.	Se evidencia acumulo de material reciclable	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (c)
3.2	El establecimiento está diseñado y construido de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	Se evidencia infestación de roedores, excremento.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (d).
3.3	Las áreas del establecimiento están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	Bodega segundo piso utilizada como dormitorio.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (i).



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.4	Las paredes, pisos y techos, son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	Se evidencia muros y techos con deterioro.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (c, f).
3.6	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	Redes eléctricas sin protección.	Ley 09 de 1979 Artículo 117 y Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (II).
3.7	Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar entrada de polvo, lluvia y plagas.	Se evidencia presencia de plagas roedores.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (d).

Cargo Segundo: No cumplir con las condiciones de saneamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.1	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No implementa programa de control de plagas se evidencia infestación de roedores.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.7	Existen recipientes suficientes, con tapa, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de residuos sólidos.	Manejo inadecuado de residuos sólidos acumulo de material reciclable.	Ley 09 de 1979 art 199, Decreto 3075 de 1997 Art. 8 Lit. (q)
4.8	Los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas.		Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (p).
4.9	Existe un local o instalaciones apropiadas para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.		Decreto 3075 de 1997 Art. 8 Lit. (q)
4.11	Cuenta con procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección.	Se evidencia acumulo de suciedades.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
4.12	Existen registros de realización de inspección limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores.		Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.



Expediente 2014-3463

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.13	Se tiene claramente definidos los productos utilizados, concentraciones modo de preparación, empleo y rotación de los mismos y cuenta con las fichas técnicas correspondientes.	Se evidencia acumulo de suciedades.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
4.14	Existen procedimientos escritos específicos de control de plagas y se cuenta con registros escritos de aplicación de medidas y uso de productos para el control de plagas.	Se evidencia presencia de plagas, roedores, infestación	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29 Lit. (c).
4.15	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños ocasionados por plagas.		Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29 Lit. (c)

Cargo Tercero: No cumplir con las condiciones de almacenamiento preparación y expendio, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.2	Las áreas circundantes de equipos son de fácil limpieza y desinfección.	Acumulo de suciedades.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 10.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.43	El almacenamiento del alimento terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios exclusivamente destinados para este propósito que garantiza la conservación del alimento.	Se evidencia infestación de plagas, se evidencia excremento de roedores.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28, 29 Lit. (c)., en concordancia con lo dispuesto en la Ley 09 de 1979 artículo 207.
5.44	El almacenamiento del alimento terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas etc.).		
5.46	Se lleva control de entrada, salida y rotación de los alimentos.	Alimentos con caducidad en fecha de vencimiento.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (f).
5.47	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.	Se evidencia infestación de roedores, excremento.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29 Lit. (c).



Expediente 2014-3463

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.48	Los productos recogidos de la estantería por fecha de vencimiento, por avería u otra causal, se almacenan en área exclusiva y se llevan registros de cantidad de producto, fecha de vencimiento, devolución y destino final.	No se realiza registros oportunos, no se retiran alimentos con caducidad.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (f).

Cargo Cuarto: No cumplir con las condiciones del personal manipulador de alimentos, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.6	Los manipuladores de alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse etc.	No aplican adecuadas prácticas de manufactura.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 15 Lit. (j).

Cargo Quinto: Infringir presuntamente la normatividad sanitaria, como consecuencia de la aplicación de una media sanitaria de seguridad, consistente en decomiso y destrucción de productos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.	Medida Sanitaria de Seguridad según Acta de Decomiso No. 143119 del 10/06/2014, Acta de Destrucción de Productos No. 143354 de fecha 10/06/2014.	Tenencia de Productos no aptos para el consumo humano por presentar fecha de vencimiento caducada.	Ley 9 de 1979 artículo 304, 305, Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (a).



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463

Los productos objeto de la Medida Sanitaria de Seguridad, fueron los siguientes:

Producto	Cantidad	Causal de aplicación de la medida
Esparcible – Ramo con sal.	8 Unidades X 125 gr.	Tenencia de Productos no aptos para el consumo humano por presentar fecha de vencimiento caducada.
Manteca vegetal.	27 Unidades X 125 gr.	
Manteca vegetal.	27 Unidades X 250 gr.	
Gel de afeitar.	8 Unidades X 25 gr.	
Arroz.	52 Unidades.	

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

LEY 9 DE 1979:

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.

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463

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

Artículo 304. No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados, a los que, por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.

Artículo 305. Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos

Decreto 3075 de 1997:

ARTICULO 8o. Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

c. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento

d. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

i. Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio.

p. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

q. El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463

ARTICULO 9o. CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS DE ELABORACION. Las reas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

c. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requirieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza.

f. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

ll. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

ARTICULO 10. CONDICIONES GENERALES. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, 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.

ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

j. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

ARTICULO 28. Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos 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 ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463

ARTICULO 29. *El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:*

a. Programa de 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 y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, reas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, reas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

c. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

ARTICULO 31. ALMACENAMIENTO. *Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:*

a. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

f. El almacenamiento de los alimentos devueltos a la empresa por fecha de vencimiento caducada deberá realizarse en una rea o depósito exclusivo para tal fin; este depósito deberá identificarse claramente, se llevara un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto devuelto, las salidas parciales y su destino final. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

V. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-3463

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

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS al señor EDGAR EDUARDO NIÑO GONZALEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 91.244.653, en condición de propietario del establecimiento denominado MERQUETODO SANTA LUCIA, ubicado en la TV 19 43 43 SUR, de esta ciudad, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

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

ARTICULO TERCERO. 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente **2014-3463**

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


LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Nelson Bernal Daza
Revisó: Julio Cesar Torrente
Aprobó: Melquisedec Guerra M.
Apoyo: José A Rodríguez
Fecha de Entrega: 18/06/2015

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: **19 de Junio de 2015** y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita, dentro del expediente Exp. : **2014-3463**.

Mediante el cual se adelanta proceso al señor: **EDGAR EDUARDO NIÑO GONZALEZ**, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 91.244.653, en condición de propietario del establecimiento denominado **MERQUETODO SANTA LUCIA**.

Firma del Notificado.

Nombre de Quien Notifica

