



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 30-07-2015 11:02:16

ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

AL Contestar Cite Este No: 2015EE52102 O 1 Folio 9 Anex 0 Rec: 2

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LE GALES - NIZULUN  
SECRETARIA DE SALUD DESTINO: PERSONA PARTICULAR/GUILLERMO RODRIGUEZ HERNANDEZ

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP: 20142868

012101

Bogotá D.C.

Señor  
GUILLERMO RODRIGUEZ HERNANDEZ  
Propietario  
CARNES FINAS LA REBAJA  
KR 45A 74 14 SUR  
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo  
higiénico sanitario No. **2014-2868**.

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 GUILLERMO RODRIGUEZ HERNANDEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 93.089.892, en condición de propietario del establecimiento denominado CARNES FINAS LA REBAJA, ubicado en la KR 45A 74 14 SUR, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha **20 de Mayo 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 (9 folios)

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



Handwritten scribbles and marks, possibly initials or a signature, located in the lower right quadrant of the page.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-2868

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 20 DE MAYO DE 2015

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 2014-2868”.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CARNES FINAS LA REBAJA
PROPIETARIO	GUILLERMO RODRIGUEZ HERNANDEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	93.089.892
DIRECCIÓN	KR 45A SUR 74 14
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL VISTA HERMOSA I NIVEL 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 2014-2868

## 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 previstas<sup>1</sup>

## III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER53610 del 27/06/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL VISTA HERMOSA I NIVEL, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado CARNES FINAS LA REBAJA, ubicado en la KR 45A SUR 74 14, de esta ciudad, de propiedad del señor GUILLERMO RODRIGUEZ HERNANDEZ identificado con cédula de

<sup>1</sup> Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-2868

ciudadanía Número 93.089.892 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 Clausura No. 172590 de fecha 10 de junio 2014, mediante la cual se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios (folio 3), Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 750232 de fecha 10/06/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 4 a 8), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 750232 (folio 9 - 10), Acta de Levantamiento a medida sanitaria de seguridad No. 165143 (folio 12), Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 750341 de fecha 17/06/2014, con concepto sanitario Pendiente (folios 13 a 17), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 750391 (folio 18 - 19).

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*



**Expediente 2014-2868**

3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se realizó una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practicó visita inicial que data del 11 de junio de 2013, fecha a partir de la cual se le otorgó a la parte investigada plazos perentorios para cumplir las exigencias higiénico sanitarias, sin que a la fecha de la última visita que obra en el expediente, se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, por lo que se emitió un concepto sanitario desfavorable, 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 cumplir las condiciones de las instalaciones físicas para el adecuado funcionamiento, 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
3.4	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	Faltan desechables, jabón líquido antibacterial, tapa de la caneca, toma suelta, sin bombillo.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (s)
3.5	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	Falta rejilla del sifón.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (c).
3.7	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	Zona de la pared sin baldosas, hueco en la pared.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 Lit. (d).



Expediente 2014-2868

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.10	El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad y las lámparas se encuentran debidamente protegidas.	Lámparas sin protección	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (m).
3.11	Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido y bajo llave.	Sin almacenar, sin proteger, sin rotular.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (g)
3.12	Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	Tronco de madera, mesa de madera, bases de las mesas oxidadas.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 10 y 11 Lit. (a, b).
3.13	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	Tomas sueltas.	Ley 09 de 1979 Artículo 117 y Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (II)

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



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-2868

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 que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No presenta plan de saneamiento.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
4.4	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	Falta registro de lavado de tanque.	Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.
4.5	Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras. Se encuentran con tapa.	Sin identificar, tapa rota.	Ley 09 de 1979 Artículo 199, Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (q).
4.6	Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos-físicos).	No hay plan de saneamiento.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-2868

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.7	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	Falta utensilios y productos de aseo.	Decreto 3075 de 1997 Art. 39 Lit. (h).
4.8	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con estos	Sifón	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (o).
4.10	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	Falta canecas de aseo, limpieza y desinfección	Ley 9 de 1979 Artículo 199, Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (q).
4.10	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	No es independiente de la vivienda.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (g)





Expediente 2014-2868

**Cargo Tercero:** No cumplir con los equipos y utensilios adecuados, 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
5.1	Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar	Tronco de madera, mesa de picado oxidada.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 10
5.2	Equipos y utensilios son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	Falta plan de saneamiento.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.

**Cargo Quinto:** No cuenta con condiciones de manejo, 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
6.1	Presentan facturas de la compra de la carne, en las cuales se identifique la procedencia de la carne.	Falta concepto sanitario de proveedores de cerdo y vísceras.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 35 Lit. (d)



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-2868

6.2	La carne se encuentra en condiciones de conservación requerida, protegida, y separada para evitar la contaminación.	Productos empacados con crudos.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 20.
6.4	Las superficies para corte, fraccionamiento, picado, etc., son de material sanitario y se encuentran en condiciones de conservación e higiene.	Tronco madera.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 11 Lit. (c)

**Cargo Sexto:** No cumple con las prácticas higiénicas y medidas de protección, 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
7.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos	No presenta.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 13 Lit. (a).
7.2	Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos		Decreto 3075 de 1997 Artículo 14 Lit. (a)
7.3	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado de materia resistente e impermeable.	Uniforme incompleto.	Decreto 3075 de 1997 Art. 15 Lit. (b).



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-2868**

7.5	Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	Con reloj.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 15 Lit. (c, e, i).
7.7	Los manipuladores de alimentos se lavan las manos cada vez que sea necesario.	Falta toallas desechables y jabón líquido antibacterial.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 15 Lit. (c).

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

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:*

*o. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.*

*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*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-2868**

*residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.*

*s. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.*

**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 requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza.*

*d. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, 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 material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.*

*m. Los establecimientos objeto del presente decreto tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.*

*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.*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-2868**

**ARTICULO 11. CONDICIONES ESPECÍFICAS.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

a. 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.

b. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre estas o de estas con el alimento, a menos que este o los elementos contaminantes migren al producto, dentro de los límites permitidos en la respectiva legislación. De esta forma, no se permite el uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro, u otros que resulten de riesgo para la salud.

c. 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 calidad sanitaria del producto. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica.

**ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.**

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Asj mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento medico, por lo menos una vez al año.

**ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION.**

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

**ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION.** Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de

Página 12 de 18



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-2868**

*alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:*

*b. 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.*

*c. Lavarse las manos con agua y jabón, 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. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.*

*e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.*

*i. No se permite utilizar 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.*

**ARTICULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.** *Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deberán cumplir los siguientes requisitos:*

*a. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.*

*b. Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con ningún producto final, mientras no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección.*

*c. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de fabricación, el personal deberá lavarse las manos entre una y otra manipulación de alimentos.*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-2868**

*d. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.*

*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.*

*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:*

*g. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en reas o estantes especialmente destinados*



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-2868**

para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.

**ARTICULO 35. EXPENDIO DE ALIMENTOS.** El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

d. El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.

**ARTICULO 39. OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.** Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

h. EL lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

Decreto 1575 de 2007

**Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios.** Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos:

1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses. 2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública. 3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que 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.

V. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

Finalmente esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

**Expediente 2014-2868**

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 GUILLERMO RODRIGUEZ HERNANDEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 93.089.892, en condición de propietario del establecimiento denominado CARNES FINAS LA REBAJA, ubicado en la KR 45A SUR 74 14, 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 VISTA HERMOSA I NIVEL, 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 2014-2868

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 Q. *VE*  
Aprobó: Melquisedec Guerra M.  
Apoyo: José A Rodríguez  
Fecha de Entrega: 19/05/2015



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-2868

**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: **20 de Mayo de 2015** y de la cual se le entrega copia integra, autentica y gratuita. dentro del expediente Exp. : **2014-2868**

Mediante el cual se adelanta proceso a: **GUILLERMO RODRIGUEZ HERNANDEZ,** identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 93.089.892, en condición de propietario del establecimiento denominado **CARNES FINAS LA REBAJA.**

\_\_\_\_\_  
**Firma del Notificado.**

\_\_\_\_\_  
**Nombre de Quien Notifica**