ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 30-07-2015 11:01:22
Al Contestar Cite Este No.:2015EE52100 O 1 Folios Anexos 0 Rad
ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - NAZLY
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARIA HERMENCIA BARRE
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP 20142867

012101

Bogotá D.C.

Señora
MARIA HERMENCIA BARRETO SACRISTAN
Propietaria
CAFETERIA LOS GIRASOLES
AC 19 25 04 LC 86005
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. **2014-2867.**

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 MARIA HERMENCIA BARRETO SACRISTAN, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 41.495.049, en condición de propietaria del establecimiento denominado CAFETERIA LOS GIRASOLES, ubicado en la AC 19 25 04 LC 86005, 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 (8 folios)

Expediente 2014-2867

SECRETARIA 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 **2014-2867**".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CAFETERIA LOS GIRASOLES
PROPIETARIO	MARIA HERMENCIA BARRETO SACRISTAN
CEDULA DE CIUDADANÍA	41.495.049
DIRECCIÓN	AC 19 25 04 LC 86005
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CENTRO ORIENTE II 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.

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

II. COMPETENCIA

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, de la Secretaria 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[1]

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER52750 del 25/06/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL CENTRO ORIENTE II NIVEL, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado CAFETERIA LOS GIRASOLES, ubicado en la AC 19 25 04 LC 86005, de propiedad de la señora MARIA HERMENCIA BARRETO SACRISTAN, identificada con la Cédula de

[1] Corte Constitucional Sentencia T-333/00

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

Ciudadanía No. 41.495.049 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. 897469 de fecha 29/05/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 3 a 7), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 343185, 343187 (folio 8 - 9), Acta de Decomiso de Productos No. 17412 de fecha 29 de mayo de 2014 (folio 10 - 11), Acta de Destrucción de Productos No. 174142 de fecha 29 de mayo de 2014 (folio 12 – 13).

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 inicial que data del 11 de abril de 2014, fecha a partir de la cual se le otorgo 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

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

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
3.6	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	Falta limpieza de baños.	Decreto 3075 de 1997 Art. 8 (lit. s)
3.11	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	Falta tapa de la caja de los tacos.	Ley 9 de 1979 Artículo 117, Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (ll).

Cargo Segundo: No contar 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 que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	Falta actualizar e implementar plan de saneamiento.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.10	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	Falta sistema para colgar elementos de aseo.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (g).

Cargo Tercero: No cumplir con las condiciones específicas del área de preparación 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
5.2	Las paredes son de material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas, hasta una altura adecuada	Falta mantenimiento de cortina de la entrada	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (d).

Cargo Cuarto: 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
6.1	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	Falta limpieza de estanterías.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 10

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

6.3	Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares 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 limpieza de neveras y retirar las en desuso.	Decreto 3075 de 1997 art 28 y 29

Cargo Quinto: No cuenta con condiciones de manejo, preparación y servido, 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	Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegido del medio ambiente.	Falta limpieza de superficies.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (a)
7.5	Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos.	Falta control de temperaturas.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 19 Lit. (c)
7.7	Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	Falta concepto de empanadas, chorizos.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 35 Lit. (d).

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:

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos	Faltan certificados médicos.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 13 Lit. (a).
8.2	Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	Faltan cursos	Decreto 3075 de 1997 Artículo 14 Lit. (a)
8.3	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado	Falta utilizar uniformes.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 15 Lit. (b).

Cargo Séptimo: No cuenta con las condiciones de conservación y manejo de los productos, 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
8.2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano	Se encuentran productos vencidos en nevera exhibidos.	Ley 9 de 1979 Artículo 304, 305.

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

Cargo Octavo: 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
1	Medida Sanitaria de Seguridad según Acta de Decomiso y Acta de Destrucción de Productos.	Tenencia de Productos no aptos para el consumo humano por presentar fecha de vencimiento caducada y estar exhibidos.	Ley 9 de 1979 artículo 304, 305, Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (a), 34.

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

Producto	Cantidad	Causal de aplicación de la medida
Bebida gaseosa sabor a manzana	8 Unidades X Botella 600 ml.	Tenencia de Productos no aptos para el consumo humano por presentar fecha de vencimiento caducada y estar exhibidos
Bebida con jugo de Naranja.	13 Unidades X Botella 200 ml.	
Bebida con jugo de manzana.	5 Unidad x 400 ml.	
Refresco de agua sabor artificial.	5 Unidades X Botella 250 ml.	
Refresco de agua sabor artificial	3 Unidades X Botella 500 ml.	

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

Leche saborizada shikis fresa.	6 Botellas X 200 ml.	Tenencia de Productos no aptos para el consumo humano por presentar fecha de vencimiento caducada y estar exhibidos
Bebida gaseosa.	2 Latas X 237 ml.	
Agua natural mineral.	13 Unidades X Botella 600ml.	

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

Artículo 305º.- 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:

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.

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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

PISOS Y DRENAJES

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.

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, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. As¡ 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

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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 alimentos, debe adoptar las practicas 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

ARTICULO 19. OPERACIONES DE FABRICACION. Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:

c. Los alimentos que por su naturaleza permiten un r pido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como:

- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4o. C (39o.F)

- Mantener el alimento en estado congelado

- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60o. C (140o.F)

- Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

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.

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

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.

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

ARTICULO 34. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION. Durante las actividades de distribución y comercialización de Alimentos y materias primas deber

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable solidario con los fabricantes en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.

PARAGRAFO 1o. Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución, deberán mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

PARAGRAFO 2o. Cuando se trate de alimentos que requieren congelación estos deben conservarse a temperaturas tales que eviten su descongelación.

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 cumplir n con los siguientes requisitos:

a. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

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 resolutiva 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".*

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS a la señora MARIA HERMENCIA BARRETO SACRISTAN, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 41.495.049, en condición de propietaria del establecimiento denominado CAFETERIA LOS GIRASOLES, ubicado en la AC 19 25 04 LC 86005, 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 CENTRO ORIENTE II NIVEL, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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

ARTICULO 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.
Aprobó: Melquisedec Guerra M.
Apoyo: José A Rodriguez
Fecha de Entrega: 19/05/2015

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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. : **2014-2867.**

Mediante el cual se adelanta proceso a la señora: **MARIA HERMENCIA BARRETO SACRISTAN,** identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 41.495.049, en condición de propietaria del establecimiento denominado **CAFETERIA LOS GIRASOLES**.

_____ _____

Firma del Notificado. **Nombre de Quien Notifica**

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA