



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: AUTO DE PLIEGOS de Fecha 21 de Septiembre de 2015

Expediente N°: 2014-6007

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CARNES EL RODEO
IDENTIFICACIÓN	11.412.758
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	NELSON FERNET OSPINA ALVAREZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	11.412.758
DIRECCIÓN	Calle 59 C Sur No 87 K – 23 Local 2
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	Calle 59 C Sur No 87 K – 23 Local 2
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL PABLO VI BOSA
<p align="center"><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b></p> <p>Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>“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.</i></p>	
Fecha Fijación: 02 de Junio de 2016	Nombre : Aura Cristina Salamanca Alonso Firma
Fecha Des fijación: 13 de Junio de 2016	Nombre: Aura Cristina Salamanca Alonso Firma

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 20-05-2016 11:46:26

Al Contestar Cite Este No.:2016EE32675 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:3

ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARIA DE S

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/NELSON FERNET OSPINA AL

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP 2014-6007

012101

Bogotá D.C.

Señor

NELSON FERNET OSPINA ALVAREZ

Propietario y/o representante legal

CARNES EL RODEO

Calle 59 C Sur No. 87 K - 23 Local 2

Barrio La Libertad – Chico Sur de la Localidad de Bosa

Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref: Notificación por aviso (art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso Administrativo Higiénico Sanitario No. 2014-6007

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 NELSON FERNET OSPINA ALVAREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 11,412,758, en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento CARNES EL RODEO, ubicado en la Calle 59 C Sur No. 87 K - 23 Local 2, Barrio La Libertad - Chico Sur de la Localidad de Bosa de esta ciudad, se profirió acto administrativo de la 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 cuenta con quince (15) días contados a partir de finalizar el día siguiente a la de la entrega del aviso, para que 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 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

DAIBETH ELENA HENRÍQUEZ IGUARÁN  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Beatriz Elena Betancur Cardona  
Revisó: Rocío Ardila Montoya *R.A.*  
Apoyo: Cristina Salamanca  
Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno *M.G.M.*

Anexo: 6 folios útiles

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



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS

367



## AUTO DE PLIEGO DE CARGOS

Bogotá, D. C. **21/09/2015**

Ref. Expediente No. **2014-6007**

Razón Social: CARNES EL RODEO

La Secretaría Distrital de Salud considera procedente iniciar proceso de investigación administrativa en contra del señor NELSON FERNET OSPINA ALVAREZ, identificado con cedula de ciudadanía No. 11412758, en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento comercial denominado CARNES EL RODEO, ubicado en la Calle 59 C Sur No. 87 K – 23 Local 2, Barrio La Libertad – Chicó Sur de la localidad Bosa de esta ciudad, con fundamento en los hechos, considerandos y fundamentos legales que se describen más adelante.

La competencia de esta Secretaría Distrital de Salud- Subdirección de Vigilancia en Salud Pública como organismos investigador en materia higiénico sanitaria está dada por las Leyes 09 de 1979, Ley 10 de 1990 artículos 10, 11 y 12 literales q y r, 100 de 1993, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45 Ley 1122 de 2007 artículo 34 y Decreto 3075 de 1997 artículo 67 y siguientes, Decreto 677 de 1995 del Ministro de Salud, Acuerdo 17 de 1997 artículo 31 y demás normas concordantes y los Decretos 507 de 2013 y 483 de 2007 del Alcalde Mayor de Bogotá y demás normas concordantes.

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), es el conjunto de normas, procedimientos y actividades tendientes a funcionar articuladamente en búsqueda de la racionalización y unificación de procesos e instrumentos de acuerdo con las competencias al interior de cada una de las entidades, busca potencializar el desarrollo de las investigaciones administrativas tendientes a establecer las presuntas irregularidades, incumplimientos o violaciones de las normas a las cuales están obligados a observar todos las personas que ejerzan una determinada actividad.

### HECHOS, CONSIDERANDOS Y FUNDAMENTOS LEGALES

Mediante oficio radicado: 2014ER79447 de fecha 23-09-2014 (folio 1), suscrito por la Gerente del Hospital PABLO IV BOSA E.S.E, remite los siguientes documentos: Acta de Inspección Vigilancia y Control No. 707430 del 16/09/2014 (fol 2 a 6), con concepto sanitario Desfavorable y acta de medida sanitaria de seguridad No. 91260 del mismo día (fol 9) consistente en suspensión total de trabajos o servicios en todo el establecimiento, por haber hallado las siguientes irregularidades:



Secretaría  
**SALUD**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ, D.C.

No.	Aspectos verificados en el acta de visita	Conductas o Infracción	Disposición presuntamente violada
1	La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos	Área externa da contra la vía sin protección.	Ley 9 de 1979 artículo 168.  Decreto 3075 de 1997 artículo 36 literal d
2	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en él y para uso público salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en el centro comercial	Sin dotación, caneca sin tapa.	Ley 9 de 1979 artículo 199.  Decreto 3075 de 1997 artículo 8 literal r
3	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado	Condiciones deficientes de limpieza y desinfección.	Ley 9 de 1979 artículos 193, 195, 207
4	El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos	Lámparas sin protección.	Decreto 3075 de 1997 artículos 9 literal o
5	Los productos químicos (desinfectantes detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido y bajo llave	No cuenta con área, productos sin rotulado	Decreto 3075 de 1.997 artículo 31 literal g.
6	Los equipos y superficies en contacto con el alimento 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.	Soportes de molino no sanitarios (canastillas)	Decreto 3075 de 1.997 artículo 10.
7	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas	Cableado expuesto.	Ley 9 de 1979 artículo 117
8	<i>El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de</i>	Se almacenan residuos y elementos	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 literal h



Secretaría  
**SALUD**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ, D.C.

	<i>productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas;</i>	de empaques de fruver en forma inapropiada.	
9	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 presenta plan de saneamiento ni listas de chequeo.  No se evidencia aplicación de protocolos de limpieza y desinfección.	Decreto 3075 de 1997 artículos 28, 29 literales a,b,c
10	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	No presentan registro de lavado y desinfección.	Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 3
11	Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados, con tapa e identificados para la recolección interna de desechos sólidos	Recipientes sin tapa, sin demarcar.	Ley 9 de 1979 artículo 199.  Decreto 3075 de 1997, artículo 8 literal q
12	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 cumple	Ley 9 de 1979 artículo 254  Decreto 3075 de 1997 artículo 39 literal i
13	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	No cumple	Decreto 3075, artículo 39 literal h
14	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.	No cuenta con procedimientos que garanticen independencia en puntos hidráulicos.	Ley 9 de 1979 artículo 175
15	Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del	Manejo de residuos de desposte en forma inadecuada con generación de residuos con olores.	Decreto 3075 de 1997 artículos 8 literales o,p



Secretaría  
**SALUD**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ, D.C.

	producto y superficies y proliferación de plagas.		
16	Las aguas del lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	No cumple	Decreto 3075 de 1997, artículo 9 literal c
17	Los equipos y superficies en contacto con el alimento 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.	Soporte molino en material no higiénico-sanitario.	Decreto 3075 de 1.997 artículo 10.
18	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	No cumple	Decreto 3075 de 1997 artículo 10.
19	La carne se encuentra en condiciones de conservación requerida, protegida y separada para evitar su contaminación.	producto sin seguimiento de temperatura y sin separación	Ley 9 de 1979 artículo 424 Decreto 3075 de 1997, artículo 39 literal d.
20	Las superficies para el corte, fraccionamiento, picado son de material sanitario	No cumple.	Decreto 3075 de 1997 artículo 39 literal h
21	El proceso de expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria	Procedimiento de limpieza y desinfección deficiente. Manejo inadecuado	Decreto 3075 de 1997 artículos 28, 29 literal a, 35 literal a
22	El personal manipulador tiene certificado médico y controles médicos periódicos	No presenta certificado	Decreto 3075 de 1997 artículo 13 literal a
23	Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	No presenta carnet	Decreto 3075 de 1997 artículo 14 literal a
24	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro(gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado	Dotación incompleta	Decreto 3075 de 1997 artículo 15 literal b
25	<i>De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados en el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de</i>	Guantes mal dispuestos.	Decreto 3075 de 1997 artículo 15 literal g



Secretaría  
**SALUD**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ, D.C.

	<i>guantes no exige al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c);</i>		
26	Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	No se cuenta con insumos.	Decreto 3075 de 1997 artículo 15 literal c
26	<b>Se aplica acta de medida sanitaria de seguridad No. 91260 del 16/09/2014 (fol 9) consistente en suspensión total de trabajos o servicios en todo el establecimiento, por lo siguiente:</b>	Se aplica medida por: - Falta de condiciones higienico-sanitarias en áreas, equipo, utensilios.	

Se procede a realizar la correspondiente formulación de pliego de cargos, por considerarse que se presentaron irregularidades en el establecimiento objeto de investigación, que conllevaron a la violación de las siguientes disposiciones legales:

Ley 9 de 1979

Artículo 117º.- 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 168º.- Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.

Fontanería.

Artículo 175º.- Las instalaciones interiores de las edificaciones se deberán diseñar y construir de modo que preserve la calidad del agua y garantice su suministro sin ruido, en cantidad y presión suficientes en los puntos de consumo.

Artículo 193º.- El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

Artículo 195º.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

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

De la Limpieza general de las edificaciones.

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

Artículo 254º.- La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

Artículo 424º.- Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento.

### DECRETO 3075 DE 1997

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

*h. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas;*

*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.*

*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.*

*r. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal;*

*Artículo 9.- Condiciones Específicas de las Áreas de Elaboración. Las áreas 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.*

*o. Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las líneas de elaboración y envasado de los alimentos expuestos al ambiente, deben ser de tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme. que no altere los colores naturales.*

*Artículo 10.- Condiciones Generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo de 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.*

*Artículo 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 éstas o de éstas con el alimento, a menos que éste 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;*

*Artículo 13.- Estado de Salud.*

*a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá 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 manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año;*

*Artículo 14.- Educación y Capacitación.*

*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 las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos;*

*Artículo 15.- Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de 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;
- g. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados en el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c);

*Artículo 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;

## CAPITULO VI. SANEAMIENTO

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, áreas, 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, áreas, 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.

*Artículo 31.- Almacenamiento. Las operaciones de almacenamientos 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 áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.*

*Artículo 35.- Expendio de Alimentos. El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:*

*a. El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos;*

*Artículo 36.- Condiciones Generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:*

*d. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos y roedores;*

*Artículo 39.- Operaciones de Preparación y Servido de los Alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

*d. Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrá almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación;*

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;

i. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección deberá realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto;

### 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:

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.

### CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA

Artículo 78: "(...) 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. (...)".

### DECRETO 3466 DE 1982 DEL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

Artículo 1. *Definiciones.* Para los efectos del presente decreto, entiéndese por:

e) *Idoneidad de un bien o servicio:* Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado.

f) *Calidad de un bien o servicio:* El conjunto total de las propiedades, ingredientes o componentes que lo constituyen, determinan distinguen o individualizan. La calidad incluye la determinación de su nivel o índice de contaminación y de los efectos conocidos que ese nivel de contaminación puede producir.

*Los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables por las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezca.*

El Despacho le informa al investigado, que el presente acto administrativo da inicio a la actuación administrativa, por medio de la cual la Secretaría Distrital de Salud, le concreta los hechos transgresores de la normas sanitarias vigentes, indicándole las disposiciones presuntamente infringidas y las sanciones a que hay lugar en caso de encontrarlo responsable, de acuerdo con lo establecido en la Ley 09 de 1979 en su artículo 577 se establecen las siguientes sanciones:

*“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:

ARTÍCULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor NELSON FERNET OSPINA ALVAREZ, identificado con cedula de ciudadanía No. 11412758, en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento comercial denominado CARNES EL RODEO, ubicado en la Calle 59 C Sur No. 87 K – 23 Local 2, Barrio La Libertad – Chicó Sur de la localidad Bosa de esta ciudad, por la presunta violación a lo consagrado en las normas antes enunciadas de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de éste auto.

ARTÍCULO SEGUNDO. Notifíquese del presente pliego de cargos al propietario del establecimiento acusado, para que dentro de los quince (15) días 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.

ARTÍCULO TERCERO. 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

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno  
Revisó: Rocío Ardila Montoya *R.A.M.*  
Proyectó: Beatriz Betancur ✓  
Apoyo: Fabián Campos

<b>ACTO DE NOTIFICACIÓN DE PLIEGO DE CARGOS</b>	
Bogotá D.C. Fecha _____ Hora: _____	
En la fecha antes indicada se notifica a:  _____	
Identificado con C.C. No. _____ y/o T.P del C.S.J. No. _____	
Quien queda enterado del contenido y derechos y obligaciones derivadas del Auto de Pliego de Cargos de fecha 21/09/2015	
Corresponde al expediente No. 2014-6007,	
Teléfono. _____	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica

Se entrega copia del presente pliego de cargos.