

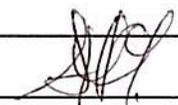
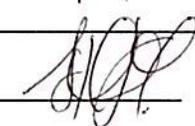


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: _____ PLIEGO DE CARGOS _____

Expediente No.: 20145005

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PESCADERIA MARIAN
IDENTIFICACIÓN	93424235
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	LUIS ALFREDO GONZALEZ CUECHA
CEDULA DE CIUDADANÍA	93424235
DIRECCIÓN	CLL 26 A SUR # 12 - 27
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CLL 26 A SUR # 12 - 27
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	RAFAEL URIBE URIBE
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <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>	
Fecha Fijación: 25 MAYO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma 
Fecha Desfijación: 2 DE JUNIO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma 

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 11-12-2015 08:10:15

Al Contestar Cite Este No.:2015EE88231 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:1

012101
Bogotá D.C.

ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/LUIS ALFREDO GONZALEZ C
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20145005

Señor
LUIS ALFREDO GONZÁLEZ CUECHA
Propietario
PESCADERÍA MARIAN
Calle 26 A Sur No. 12 - 27
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20145005

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 LUIS ALFREDO GONZÁLEZ CUECHA, identificado con cédula de ciudadanía No. 93.424.235, en calidad de propietario del establecimiento denominado PESCADERÍA MARIAN, ubicado en la Calle 26 A Sur No. 12 - 27 de esta ciudad, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 21 de agosto 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: Miguel Ángel Domínguez.
Apoyo: José Rodríguez.
Anexa 6 folios

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



BOGOTÁ
HUMANA

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA: 21 de agosto de 2015

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE No. 20145005".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PESCADERÍA MARIAN.
PROPIETARIO	LUIS ALFREDO GONZÁLEZ CUECHA
CEDULA DE CIUDADANÍA	93.424.235
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 26 A Sur No. 12 - 27
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E.
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS.
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 como consecuencia de los hallazgos de las visitas consignados en las Acta de IVC remitidas por los funcionarios de IVC es procedente formular Pliego de cargos dentro de una investigación administrativa de carácter sancionatorio, por infracción a la normativa higiénico sanitaria.

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 anterior normativa establece que las Entidades Territoriales de Salud, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en

esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro, congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas¹

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el No. 2014ER87793 del 21 de octubre de 2014 (folio 1), proveniente del HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado PESCADERÍA MARIAN, ubicado en la Calle 26 A Sur No. 12 - 27 de esta ciudad, de propiedad del señor LUIS ALFREDO GONZÁLEZ CUECHA, identificado con cédula de ciudadanía No. 93.424.235; y que puede 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: Acta de Inspección, Vigilancia y Control No. 726987 del 30 de agosto de 2014, con concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 2 - 6).

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 (C.P.A.C.A.) - 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 serían procedentes.

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar que data del 27 de abril de 2014, fecha a partir de la cual se han realizado exigencias higiénico sanitarias a la parte investigada, sin que a la fecha, se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se ordenara iniciar la investigación administrativa

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00

y verificada la competencia de esta Secretaría y en especial de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

IV. FUNDAMENTOS LEGALES

Cargo Primero: No contar con los aspectos de instalaciones físicas y sanitarias adecuados como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (Acta No. 726987), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Instalaciones físicas y sanitarias - El establecimiento dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento están debidamente dotados (jabón, papel higiénico, toallas) y en buen estado de funcionamiento.	No cumple - Baño en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 (lit. s)
2	Instalaciones físicas y sanitarias - Existen sifones protegidos con rejillas de drenaje adecuadas, en buen estado y en cantidad suficientes para recibir las aguas de lavado.	No cumple - No hay.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 (lit. c)
3	Instalaciones físicas y sanitarias - Pisos, muros y techos construidos con material impermeable e inalterable que facilite su limpieza y desinfección	No cumple - En mal estado, con humedad fisuras y corrosión	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 (lit. a, d y f)
4	Instalaciones físicas y sanitarias - El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad y las lámparas se encuentran debidamente protegidas.	No cumple - Redes eléctricas sin protección.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 (lit. m).
5	Instalaciones físicas y sanitarias - Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido.	No cumple - Inadecuado almacenamiento de los productos químicos.	Decreto 3075 de 1997 artículo 31 (lit. g).



No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6	Instalaciones físicas y sanitarias - 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.	No cumple - Nevera rota, fisurada y oxidada en la parte interna.	Decreto 3075 de 1997 artículos 10 y 11 (lit. a y b)
7	Instalaciones físicas y sanitarias - Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	No cumple - Sin protección.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 (lit. II).

Cargo Segundo: No contar con las condiciones de saneamiento adecuadas como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 726987*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones de saneamiento - Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros de los procesos y se pone en práctica	No cumple - No presenta documento del plan de saneamiento ni registro.	Decreto 3075 de 1997 artículos 28 y 29.
2	Condiciones de saneamiento -El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	No cumple - No hay registro.	Decreto 1575 de 2007 artículo 10.
3	Condiciones de saneamiento - Existen recipientes con tapa, suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos	No cumple - Inadecuado almacenamiento de los residuos, canecas sin protección, sucias.	Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. q), 28 y 29.
4	Condiciones de saneamiento - 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 - No registra.	Decreto 3075 de 1997 artículos 28, 29 y 39 (lit. i).



No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5	Condiciones de saneamiento - 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.	No cumple - Inadecuado almacenamiento de los residuos, canecas sin protección, sucias.	Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. p), 28 y 29.
6	Condiciones de saneamiento - Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno.	No cumple - No se garantiza.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 (lit. o)
7	Condiciones de saneamiento - Existen condiciones internas que posibiliten el ingreso y anidamiento de plagas.	No cumple - Desorden y canecas destapadas.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 (lit. p)

Cargo Tercero: No contar con las condiciones de adecuadas como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 726987*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Equipos y utensilios - 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.	No cumple - No presenta.	Decreto 3075 de 1997 artículos 10 y 11 (lit. a y b)

Cargo Cuarto: No contar con las condiciones de manejo adecuadas como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 726987*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones de manejo - Presentan facturas de compra, en las cuales se identifique la procedencia de la carne.	No cumple - No presenta.	Ley 9 de 1979 artículo 288



No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
2	Condiciones de manejo - Las superficies para corte, fraccionamiento, picado, etc., son de material sanitario y se encuentran en condiciones de conservación e higiene.	No cumple - No se garantiza salubridad o higiene de las superficies.	Decreto 3075 de 1997 artículos 10 y 11 (lit. a y b)
3	Condiciones de manejo - El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.	No cumple - No garantiza.	Decreto 3075 de 1997 artículo 35 (lit. a)

Cargo Quinto: No contar con las condiciones de prácticas higiénicas y medidas de protección adecuadas como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 726987*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Prácticas higiénicas y medidas de protección - El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	No cumple - No presenta.	Decreto 3075 de 1997 artículo 13 (lit. a)
2	Prácticas higiénicas y medidas de protección - Los manipuladores de alimentos acreditan curso en manipulación higiénica de alimentos.	No cumple - No presenta.	Decreto 3075 de 1997 artículo 14 (lit. a)
3	Prácticas higiénicas y medidas de protección - Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme completo de color claro, limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y la indumentaria consistente con el tipo de trabajo que desarrolla	No cumple - No hay uso de la dotación adecuada.	Decreto 3075 de 1997 artículo 15 (lit. b y f)
4	Prácticas higiénicas y medidas de protección - Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	No cumple - uso de joyas.	Decreto 3075 de 1997 artículo 15 (lit. i)

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

LEY 9 DE 1979

Artículo 288.- Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos

autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

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:

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,

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.

Artículo 9.- Condiciones Específicas de las Áreas de Elaboración. Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

a. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, residentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario;

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 mimas 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;

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

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

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

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, 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.

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, hierra 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;

f. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo;

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;

ARTÍCULO 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.

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

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: 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. Parágrafo. Las autoridades sanitarias departamentales, distritales y municipales las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano y las autoridades ambientales, se encargarán dentro de sus campañas de educación sanitaria y ambiental, de divulgar ampliamente entre la población las obligaciones que tienen como usuario así como las orientaciones para preservar la calidad del agua para consumo humano y hacer buen uso de ella al interior de la vivienda.

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 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 LUIS ALFREDO GONZÁLEZ CUECHA, identificado con cédula de ciudadanía No. 93.424.235, en calidad de propietario del establecimiento denominado PESCADERÍA MARIAN, ubicado en la Calle 26 A Sur No. 12 - 27 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: Ley 9 de 1979 artículo 288; Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. s, o, p, q) 9 (lit. a, c, d, f, ll, m), 10, 11 (lit. a y b), 13 (lit. a), 14 (lit. a), 15 (lit. b, f, i), 28, 29, 31 (lit. g), 35 (lit. a) y 39 (lit. i). y Decreto 1575 de 2007 artículo 10.

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por el HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., 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.

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.

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Reviso: Julio Cesar Torrente.
Proyecto: Miguel Ángel Domínguez.
Apoyo: José A Rodríguez
Fecha de entrega para firma: 18/08/2015

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo. 67 C.P.A.C.A.)	
Bogotá D.C., Fecha _____ hora: _____	
En la fecha antes indicada se notifica a: _____	
Identificado(a) con la C.C. No. _____	
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la actuación administrativa de fecha: 21 de agosto de 2015 y de la cual se entrega copia íntegra, autentica y gratuita, dentro del expediente No. 20145005 .	
Mediante el cual se adelanta proceso contra el señor LUIS ALFREDO GONZÁLEZ CUECHA, identificado con cédula de ciudadanía No. 93.424.235, en calidad de propietario del establecimiento denominado PESCADERÍA MARIAN, ubicado en la Calle 26 A Sur No. 12 - 27 de esta ciudad.	
_____	_____
Firma del Notificado	Nombre de quien notifica