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.: 20143295

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DISTICARNES CEBU LC
IDENTIFICACIÓN	3129783
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	RAMIRO RAMOS PARDO
CEDULA DE CIUDADANÍA	3129783
DIRECCIÓN	CLL 58 A SUR # 88 I 20
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CLL 58 A SUR # 88 I 20
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	PABLO VI

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; "*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.*

Fecha Fijación: 23 DE MAYO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma
Fecha Desfijación: 27 DE MAYO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 03-11-2015 10:41:10
Al Contestar Cite Este No.:2015EE77452 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:2
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/RAMIRO RAMOS PARDO
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20143295

012101
Bogotá D.C.

Señor
RAMIRO RAMOS PARDO
Propietario
DISTRICARNES CEBU LC
CL 58 A Sur No 88 I-20
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20143295

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 RAMIRO RAMOS PARDO, identificado con Cedula de Ciudadanía 3129783, propietario del establecimiento denominado DISTRICARNES CEBU LC, ubicado en la CL 58 A Sur No 88 I-20, Barrio la Portada, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 19 de junio de 2015 del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Revisó: Julio Cesar Torrente.
Proyectó: Jesus Vasquez Berdugo
Apoyo: José Rodríguez.
Anexa 7 folios

Expediente 20143295

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

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 20143295".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DISTRICARNES CEBU LC
REPRESENTANTE LEGAL	RAMIRO RAMOS PARDO
DIRECCIÓN	CL 58 A Sur No 88 I- 20
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL PABLO VI DE BOSA 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 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 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

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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° 2014ER62563 del 25/07/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL PABLO VI DE BOSA, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado DISTRICARNES CEBU LC, ubicado en la CL 58 A Sur No 88 I-20, Barrio la Portada, de propiedad del señor RAMIRO RAMOS PARDO, identificado con Cedula de Ciudadanía 3129783 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 Acta de Inspección Vigilancia y Control No 706767 de fecha 21 de julio de 2014 donde se emite concepto sanitario desfavorable (folio 2 a 6), Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No

[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

91367 de fecha 21 de julio de 2014 donde se aplica la medida sanitaria consistente en la Suspensión Total de Trabajos o Servicios (folio 7), Acta de Vigilancia a Establecimientos 100 % libres de humo No 706767 (folio 8).

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 serían procedentes*

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar que data del 21 de Julio de 2014, fecha a partir de la cual se han realizado exigencias higiénico sanitarias a la investigado, 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 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 cuenta con Instalaciones Físicas y Sanitarias, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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
3.7	Pisos muros y techos construidos con material impermeable e inalterable que facilite su limpieza y desinfección	Paredes con desprendimiento de pinturas	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal a
3.10	El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad y las lámparas se encuentran debidamente protegidas	Lámparas sin protección	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal m
3.11	Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio protegido	No cuenta con área .productos sin rotular	Decreto 3075 de 1997 Art 31 literal g
3.12	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	Presenta superficie en madera para picado de producto	Decreto 3075 de 1997 Art 10

Cargo Segundo: No cumple con Condiciones de Saneamiento como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.1	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros de los procesos y se pone en practica	No presenta plan de saneamiento, ni listas de chequeo, no se realizan protocolos de limpieza y desinfección adecuada	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

4.4	El tanque de almacenamiento de agua esta protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente	No se presenta registro de lavado y desinfección del tanque presente tanque con acumulación de residuos	Decreto 1575 de 2007 Art 10
4.5	Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados o identificados para la recolección internas de desechos sólidos	Recipientes sin identificar	Decreta 3075 de 1997 Art 8 literal q
4.6	Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos físicos)	No esta documentado se evidencia condiciones sanitarias de equipos deficientes	Decreta 3075 de 1997 Art 10, 11 literal a
4.7	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos	No esta documentado	Decreta 3075 de 1997 Art 28, 29
4.8	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	Se acumulan residuos orgánicos en las pocetas	Decreta 3075 de 1997 Art 8 literal o
4.9	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños ocasionados por plagas	Se evidencia presencia de estiércol de roedores en área cerca en congelador	Decreto 3075 de 1997 Art 29 literal c
4.10	Los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas	Sin servicio se presenta acumulación de residuos equipos en desuso	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal p

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
4.12	Existen condiciones internas que posibiliten el ingreso y anidamiento de plagas	Condiciones de infraestructura y residuos que predisponen para la presencia de plagas	Decreto 3075 de 1997 Art 29 literal c

Cargo Tercero: No cuenta con los Equipos y Utensilios, según normatividad sanitaria vigente, 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
5.1	Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar	Presencia de superficie en madera para picado de productos	Decreto 3075 de 1997 Art 10
5.2	Equipos y utensilios son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados lavados y desinfectados después de cada jornada	No esta documentado no se realiza rutinas de limpieza y desinfección acordes	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29

Cargo Cuarto: No cuenta con las condiciones de manejo, según normatividad sanitaria vigente, 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
6.2	La carne se encuentra en condiciones de conservación requerida, protegida, y separada para evitar la contaminación	No se realiza seguimiento a la temperatura de productos refrigerados	Decreto 3075 de 1997 Art 20 literal a

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
6.2	Los alimentos diferentes a la carne, se encuentra en condiciones de conservación requerida, protegida y separada para evitar la contaminación	No se realiza seguimiento a la temperatura de produvto refrigerado	Decreto 3075 de 1997 Art 20 literal a
6.3	Los alimentos diferentes a la carne, se encuentra en condiciones de conservación requerida, protegida y separada para evitar la contaminación	Productos de diferente naturaleza sin separación adecuada	Decreto 3075 de 1997 Art 20 literal a
6.4	Las superficies para corte, fraccionamiento, picado, etc, son de material sanitario y se encuentra en condiciones e higiene	Presenta superficie en madera para picado de producto	Decreto 3075 de 1997 Art 10
6.6	El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria	Condicionar en general de limpieza y desinfección de áreas, equipos- utensilios diferentes	Decreto 3075 de 1997 Art 35 literal a

Cargo Quinto: No cuenta con las Practicas Higiénicas y Medidas de Protección, según normatividad sanitaria vigente, 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
7.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos	No presenta certificado medico	Decreto 3075 de 1997 Art 13 literal a
7.2	Los manipuladores de alimentos acreditan cursos en manejo higiénico de alimentos	No presenta carne	Decreto 3075 de 1997 Art 14 literal a
7.7	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos, cada vez que sea necesario	Punto hidráulico	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal c

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

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

DECRETO 3075 DE 1997:

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

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

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.

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

a. Los pisos deben estar construidos 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;

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, construidos, instalados y

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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

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:

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;

Artículo 20. Prevención de la Contaminación Cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

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

ISO 9001 Icontec
NTCGP 1000 Icontec
BOGOTÁ HUMANA

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

Artículo 28º.- 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 29º.- 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 derechos 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, areas, 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

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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 35º.- 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

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

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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".*

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS al Señor RAMIRO RAMOS PARDO, identificado con Cedula de Ciudadanía 3129783, propietario del establecimiento denominado DISTRICARNES CEBU LC, ubicado en la CL 58 A Sur No 88 I-20, Barrio la Portada, 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 PABLO VI DE BOSA, 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.

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

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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: Jesus Vasquez Berdugo
Revisó: Julio Cesar Torrente O.
Aprobó: Melquisedec Guerra M.
Apoyo: José A Rodríguez -18/06/2015

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 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: 19 de junio de 2015 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita. dentro del expediente Exp: 20143295

Mediante el cual se adelanta proceso a: RAMIRO RAMOS PARDO, identificado con Cedula de Ciudadanía 3129783, propietario del establecimiento denominado DISTRICARNES CEBU LC

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