



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.: ___20141974___

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CARNES Y FUVER EL ESQUINAZO
IDENTIFICACIÓN	
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	RAUL ANTONIO SOLANO MOYA
CEDULA DE CIUDADANÍA	74.281.603
DIRECCIÓN	KR 87 C 66 04 SUR LC 1
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 87 C 66 04 SUR LC 1
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	PABLOVI DE BOSA
<p align="center">NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)</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 integra 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: 18 Abril de 2016	Nombre apoyo: <u>___JOSE A. RODRIGUEZ G.___</u> Firma 
Fecha Desfijación: 25 Abril de 2016	Nombre apoyo: <u>___JOSE A. RODRIGUEZ G.___</u> 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

012101
Bogotá, D.C.

MEMORANDO

PARA Doctora ADRIANA JIMENEZ BAEZ
Jefe de oficina Asesora Jurídica

DE SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA (E)

ASUNTO Remisión Expediente 20142782

Respetada Doctora:

Dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo 74 y siguientes de la Ley 1437 de 2011, y en observancia del marco de competencias instituido en el Decreto 507 de 2013, me permito remitir para su conocimiento y fines pertinentes, en original y en su totalidad, el expediente No. 20142782 – CENTRO OPTICO ASR VISION – para lo cual el actor procesal, la Sra. ELVIA ROJAS MARIN, interpone recurso de apelación, contra de la Resolución 3784 de fecha 21 de septiembre de 2015.

Sin otro particular,

DAIBETH ELENA HENRIQUEZ IGUARAN

Anexo: 1 expediente con 46 Folios

Elaboró: José A. Rodríguez Guerra Moreno
Aprobó: Mequisedec Guerra Moreno
12/04/2016

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 23-07-2015 02:53:28

Al Contestar Cite Este No.: 2015EE50252 O 1 Fol 9 Anex 0 Rec. 3

ORIGEN: 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAGA

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/RAUL ANTONIO SOLANO MOYA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20141974

012101
Bogotá D.C.

Señor
RAUL ANTONIO SOLANO MOYA
Propietario
CARNES Y FRUVER EL ESQUINAZO
KR 87 C No 66-04 Sur Local 1
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 20141974

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 RAUL ANTONIO SOLANO MOYA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 74281603, propietario del establecimiento denominado CARNES Y FRUVER EL ESQUINAZO, ubicado en la KR 87 C No 66-04 Sur Local 1 Barrio San Pedro, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 20 de abril 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 9 folios

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



BOGOTÁ
HUMANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 20 DE ABRIL DE 2015

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 20141974”.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CARNES Y FRUVER EL ESQUINAZO
PROPIETARIO	RAUL ANTONIO SOLANO MOYA
CEDULA DE CIUDADANÍA	74281603
DIRECCIÓN	KR 87 C No 66- 04 Sur Local 1
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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

higiénico sanitaria, está consagrada en las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes.

La competencia de ejercer la inspección vigilancia y el control sanitario está establecida de manera general en el artículo 564 de la ley 9ª de 1979, la cual dice que corresponde al Estado, como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.

La anterior normativa establece que las Entidades Territoriales de Salud, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro, congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas¹

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER38773 del 09/05/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL PABLO VI DE BOSA, se informa a esta Dirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado CARNES Y FRUVER EL ESQUINAZO, ubicado en la KR 87 C No 66-04 Sur Local 1, Barrio San Pedro, de propiedad del Señor RAUL ANTONIO SOLANO MOYA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 74281603, y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario Acta de Inspección Vigilancia y Control No 701436 de fecha 24 de abril de 2014 donde se emite concepto sanitario Desfavorable (folio 2 a 6), Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No 91519 de fecha 24 de abril 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 701436 (folio 8), Guía para Vigilancia de Rotulado/ Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No 701436 (folio 9), Acta de Decomiso No 92001 de fecha 24 de abril de 2014 (folio 10 y 11), y Acta de Destrucción No 1226 de fecha 24 de abril de 2014 (folio 12 y 13).

En virtud de la competencia previamente mencionada y sin observar causal alguna que pueda invalidar la actuación hasta ahora adelantada, procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, a emitir su pronunciamiento en apoyo al conjunto probatorio obrante en el informativo y a bajo las disposiciones que atañen al tema a debatir.

Para resolver lo que en derecho corresponde, es del caso precisar que el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, --Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA)-- preceptúa:

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar que data del 24 de Abril 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:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.4	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 cuenta con insumo condiciones generales de limpieza orden y desinfectar deficientes	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal s
3.10	El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad y las lámparas se encuentran debidamente protegidas	No cumplió 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 alejado, protegido	No cuenta con insumo	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.	Superficie en acrílico con corte deteriorada	Decreto 3075 de 1997 Art 10, 11 literal a



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

3.14	El tamaño de los almacenes o depósitos están 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	Condición general de manejo de residuos	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal q
------	---	---	--------------------------------------

Cargo Segundo: No cuenta con las Condiciones de Saneamiento 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
4.1	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos de control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, lista de chequeo y registros de los procesos y se pone en practica	No presenta plan de saneamiento ni listas de chequeo	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.4	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente	No presenta registros de lavado y desinfección del tanque	Resolución 2190 de 1991 Art 2
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 adecuado (químicos- físicos)	No esta documentada-se evidencia condiciones de limpieza y desinfección deficientes	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

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	No está documentada-se evidencia condiciones de limpieza y desinfección deficientes	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.10	Los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies de plagas	Condiciones de manejo de residuos en área de fruver deficientes con acumulo de productos y residuos en partes bajas de exhibidores	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal r
4.12	Existen condiciones internas que posibiliten el ingreso y anidamiento de plagas	Condiciones de manejo de residuos en área de fruver deficientes con acumulo de productos y residuos en partes bajas de exhibidores	Decreto 3075 de 1997 Art 29 literal c

Cargo Tercero: No cuenta con Equipos y Utensilios 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 inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	Presenta acrílico deteriorado	Decreto 3075 de 1997 Art 10, 11 literal a
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 está documentada-se evidencia condiciones de limpieza y desinfección deficientes	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

Cargo Cuarto: No cuenta con Condiciones de Manejo 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 cuenta con termómetro ni registro de temperatura	Decreto 3075 de 1997 Art 19 literal a
6.3	Los alimentos diferentes a la carne, se encuentran en condiciones de conservación requerida, protegida y separada para evitar la contaminación	No realiza separación de productos	Decreto 3075 de 1997 Art 20 literal a
6.4	Las superficies para corte, fraccionamiento, picado, etc, son de material sanitario y se encuentran en condiciones de conservación e higiene	Presenta acrílico deteriorado	Decreto 3075 de 1997 Art 10
6.5	Los productos empacados cumplen con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005	Productos no cumplen con resolución 5109/2005	Ley 09 de 1979 Art 271
6.6	El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria	Condiciones generales de todas las áreas deficientes	Decreto 3075 de 1997 Art 35 literal a

Cargo Quinto: No cuenta con Prácticas higiénicas y Medidas de Protección 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 certificados	Decreto 3075 de 1997 Art 13 literal a



7.2	Los manipuladores de alimentos acreditan cursos en manejo de alimentos	No presenta carnet	Decreto 3075 de 1997 Art 14 literal a
7.3	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 consiste con el tipo de trabajo que desarrolla	No cuenta con uniforma	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal b
7.7	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario	Punto hídrico sin insumos	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal c

Cargo Sexto: infringir presuntamente la normatividad sanitaria vigente, como consecuencia del Decomiso, tal como se desprende del Acta de Decomiso al haberse encontrado:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en Decomiso, según Acta de Decomiso No 92001 de fecha 24 de abril de 2014, y Acta de Destrucción No 1226 de fecha 24 de abril de 2014	Producto encontrado en nevera para venta al público, con cambio en características organolépticas, sin cumplimiento de resolución 5109/2005 sobre rotulado no apto para consumo humano	Ley 09 de 1979 Art 271, 304, 305, Resolución 5109 de 2005 Art 5 numeral 5.1, 5.1.1, 5.4, 5.4.1, 5.5, 5.5.1, 5.6, 5.6.1, 5.8, Decreto 3075 de 1997 Art 34

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

Producto	Cantidad	Causal de aplicación de la medida
DERIVADO CARNICO	63- 65 G	Producto encontrado en nevera para venta al público, con cambio en características organolépticas, sin cumplimiento de resolución 5109/2005 sobre rotulado no apto para consumo humano



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

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

LEY 9 DE 1979:

ARTICULO 271. Los alimentos y bebidas, empacados o envasados, destinados para venta al público, llevarán un rótulo, en el cual se anotarán las Leyendas que determine el Ministerio de Salud:

- a) Nombre del producto;*
- b) Nombre y dirección del fabricante;*
- c) Contenido neto en unidades del Sistema Internacional SI;*
- d) Registro del Ministerio de Salud, y*
- e) Ingredientes.*

PARAGRAFO. Lo establecido en este artículo no se aplicará a los alimentos o bebidas que se fraccionen y expendan en el mismo establecimiento. El Ministerio de Salud señalará las condiciones de identificación de estos productos cuando considere que su venta dé lugar a falsificación o a riesgos para la salud.

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

Artículo 305. Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos.

DECRETO 3075 DE 1997:

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

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

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 la áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal.

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

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

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

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 10. CONDICIONES GENERALES. *Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.*

ARTICULO 11. CONDICIONES ESPECIFICAS. *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

ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.

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



Página 10 de 17

BOGOTÁ
HUMANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

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 manipulen. 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.*

ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION.

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

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

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

a: Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deberán controlar los factores físicos, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo y, además, vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan a la descomposición o contaminación del alimento.

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

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

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

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.

ARTICULO 31. ALMACENAMIENTO. *Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:*

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

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.

ARTICULO 34. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION. *Durante las actividades de distribución y comercialización de Alimentos y materias primas deberá garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable solidario con los fabricantes en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.*

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

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

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

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

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



Página 13 de 17

BOGOTÁ
HUMANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

RESOLUCION 5109 DE 2005:

Artículo 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico.

5.4. Nombre y dirección

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO O ENVASADO POR".

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

5.8 Registro Sanitario

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

RESOLUCIÓN 2190 DE 1991:

ARTÍCULO 2. *Los tanques de almacenamiento domiciliario deberán ser sometidos a lavado y desinfección mínimo 2 veces al año y en caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.*

Página 14 de 17

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



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

Edificios, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de aguas, colocando un aviso antes de realizar la acción, a fin de que se tomen medidas necesarias ante el corte de agua por lavado y desinfección de los tanques.

La Administración de estos edificios reclamará formato para el control de lavado y desinfección del tanque ante la Secretaría Distrital de Salud, y lo devolverá indicando la fecha que se realizó el lavado y el desinfectante utilizado.

En los edificios donde exista tanque elevado y subterráneo, la circulación del agua debe ser permanente del tanque subterráneo al elevado, a fin de garantizar la renovación permanente del agua en los tanques de almacenamiento, de modo que se mantenga en el agua el nivel de cloro residual.

Los tanques de agua estarán debidamente protegidos con tapa que permita el ingreso para su lavado, deberán estar ubicados en áreas de la edificación que permitan acceso para su lavado y desinfección, y estarán debidamente impermeabilizados y protegidos de infiltraciones de agua.

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”.*

Igualmente se señala que el carácter y objeto de la medida sanitaria es el de ser de inmediata aplicación, preventiva, transitoria y se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, conforme a lo establecido en el parágrafo del artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

Por lo antes expuesto,



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS al Señor RAUL ANTONIO SOLANO MOYA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 74281603, propietario del establecimiento denominado CARNES Y FRUVER EL ESQUINAZO, ubicado en la KR 87 C No 66-04 Sur Local 1, Barrio San Pedro, 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. 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

Elaboró: Jesus Vasquez Berduo
Revisó: Julio Cesar Torrente
Aprobó: Melquisedec Guerra
Apoyo: José A Rodríguez -17/04/2015



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20141974

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)

Bogotá DC. Fecha _____ Hora _____

En la fecha antes indicada se notifica a: _____

Identificado con la C.C. No. _____

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 20 de abril de 2015 y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita. dentro del expediente Exp: 20141974

Mediante el cual se adelanta proceso a: RAUL ANTONIO SOLANO MOYA, identificado con Cedula de Ciudadanía No 74281603, representante legal del establecimiento denominado CARNES Y FRUVER EL ESQUINAZO

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica

