

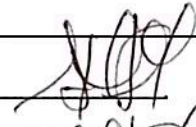
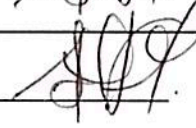


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 20144100

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SURTIDORA DE AVES DE LA 22
IDENTIFICACIÓN	4281062
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	REINEL RUIZ FIGUEROA
CEDULA DE CIUDADANÍA	4281062
DIRECCIÓN	CLL 16 H # 97 A 17
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CLL 16 H # 97 A 17
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	FONTIBON
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: 23 DE MAYO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma 
Fecha Desfijación: 27 DE MAYO 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 03-11-2015 11:27:08
Al Contestar Cite Este No.:2015EE77529 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:2
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/REINEL RUIZ FIGUEROA
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTIFICACION PERSONAL EXP. 20144100

012101
Bogotá D.C.

Señor
REINEL RUIZ FIGUEROA
Propietario
SURTIDORA DE AVES DE LA 22
Calle 16 H No. 97 A - 17
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20144100

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 REINEL RUIZ FIGUEROA, identificado con cédula de ciudadanía No. 4.281.062, en calidad de propietario del establecimiento denominado SURTIDORA DE AVES DE LA 22, ubicado en la Calle 16 H No. 97 A - 17 de esta ciudad, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 21 de julio 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 7 folios

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



BOGOTÁ
HUMANANA

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

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE No. 20144100".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SURTIDORA DE AVES DE LA 22.
PROPIETARIO	REINEL RUIZ FIGUEROA
CEDULA DE CIUDADANÍA	4.281.062
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 16 H No. 97 A - 17
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL FONTIBÓN 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. 2014ER75001 del 08 de septiembre de 2014 (folio 1), proveniente del HOSPITAL FONTIBÓN 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 SURTIDORA DE AVES DE LA 22, ubicado en la Calle 16 H No. 97 A - 17 de esta ciudad, de propiedad del señor REINEL RUIZ FIGUEROA, identificado con cédula de ciudadanía No. 4.281.062; 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 aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 85484 del 28 de agosto de 2014 (folio 2); Acta de Inspección, Vigilancia y Control No. 874119 del 28 de agosto de 2014, con concepto sanitario DESFAVORABLE y aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura temporal total (folios 3 - 9); Guías de rotulado No. 967373 y 967374 (folios 10 y 11), Acta establecimiento libre de humo No. 874119 (folio 12).

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 30 de abril de 2012, fecha a partir de la cual se han realizado exigencias higiénico sanitarias a la parte investigada, sin que a la fecha, se hubiera

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00

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 contar con las condiciones adecuadas de Instalaciones físicas y sanitarias como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 874119*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Instalaciones físicas y sanitarias - Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	No cumple - No se cuenta con toallas desechables.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 (lit. s).
2	Instalaciones físicas y sanitarias - Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en, buen estado.	No cumple - Drenaje del lavaplatos en mal estado.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 (lit. c).
3	Instalaciones físicas y sanitarias - Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	No cumple - Faltan baldosas en bodega de gaseosa en piso de cocina.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 (lit. a).
4	Instalaciones físicas y sanitarias - Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	No cumple - Tomas eléctricas sueltas.	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. 874119*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Saneamiento (programa de limpieza y desinfección) - Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuenta con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No cumple - Lista de chequeo sin actualizar.	Decreto 3075 de 1997 artículos 28 y 29.

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
2	Saneamiento (programa de limpieza y desinfección) - Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos.	No cumple - Listas de chequeo desactualizadas.	Decreto 3075 de 1997 artículo 28 y 29
3	Saneamiento (programa de limpieza y desinfección) - Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	No cumple - Falta ubicar y señalizar sitio para productos de aseo.	Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. e), 28 y 29, 31 (lit. g).
4	Saneamiento (programa de control de plagas) - Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No cumple - Listas de chequeo desactualizadas.	Decreto 3075 de 1997 artículos 28 y 29 (lit. c)
5	Saneamiento (programa de control de plagas) - Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores.	No cumple - Falta aseo profundo a pisos, apozamiento de agua en zona de procesos.	Decreto 3075 de 1997 artículos 28 y 29 (lit. c)
6	Saneamiento (programa de residuos sólidos y líquidos) - Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No cumple - No se lleva listas de chequeo desactualizadas.	Decreto 3075 de 1997 artículos 28 y 29 (lit. b)
7	Saneamiento (programa de residuos sólidos y líquidos) - Existen recipientes suficientes, adecuados separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la recolección interna de desechos sólidos.	No cumple - Falta clasificar residuos.	Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. p, q), 28 y 29 (lit. b)
8	Saneamiento (abastecimiento de agua) - El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente se limpia y desinfecta periódicamente.	No cumple -No se encuentra en funcionamiento.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 (lit. m), Decreto 1575 de 2007 artículo 10

Cargo Tercero: No contar con las Condiciones específicas del área de preparación de alimentos, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (Acta No. 874119), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones específicas del área de preparación de alimentos - Los pisos están contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.	No cumple - No se realizó mantenimiento, faltan baldosas en área de proceso debajo de canastillas.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 37 (lit. a).
2	Condiciones específicas del área de preparación de alimentos - Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, no poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada	No cumple - Techos sin acabado en bodega, agujeros en techo en área de expendio.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 37 (lit. c).
3	Condiciones específicas del área de preparación de alimentos - Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas ser encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	No cumple - Falta protección a bombillo de área de poceta y área de nevera.	Decreto 3075 de 1997 artículos 9 (lit. m).
4	Condiciones específicas del área de preparación de alimentos - El piso en áreas húmedas tiene la pendiente del 2% hacia el drenaje y en áreas de baja humedad del 1% hacia el drenaje.	No cumple - Apozamiento de agua en zona de procesos.	Decreto 3075 de 1997 artículos 9 (lit. b).
5	Condiciones específicas del área de preparación de alimentos - 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.	No cumple - Drenaje del lavaplatos en mal estado.	Decreto 3075 de 1997 artículos 9 (lit. c).

Cargo Cuarto: No contar con las condiciones específicas en equipos y utensilios, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (Acta No. 874119), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Equipos y utensilios - Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente.	No cumple - Falta proteger utensilios desechables.	Ley 9 de 1979 artículo 290
2	Equipos y utensilios - Equipos como licuadoras, rebañaduras, procesadores, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	No cumple - Falta aseo profundo diariamente a vaso de licuadora.	Decreto 3075 de 1997 artículo 28, 29 y 39 (lit. i).

Cargo Quinto: No contar con las Condiciones de manejo, preparación y servido, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (Acta No. 874119), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones de manejo, preparación y servido - Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente	No cumple - Falta limpieza profunda en canastillas y muebles donde se ubican.	Decreto 3075 de 1997 artículo 17 (lit. a).
2	Condiciones de manejo, preparación y servido - Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	No cumple - No se almacenan alimentos cocinados en recipientes plásticos con tapa.	Decreto 3075 de 1997 artículo 39 (lit. d).
3	Condiciones de manejo, preparación y servido - Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	No cumple - Control desactualizado.	Decreto 3075 de 1997 artículo 19 (lit. c).

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4	Condiciones de manejo, preparación y servido - Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	No cumple - Falta concepto proveedor de carnes.	Ley 9 de 1979 artículo 288.

Cargo Sexto: No contar con las Condiciones de conservación y manejo de los productos, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 874119*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones de conservación y manejo de los productos - Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación.	No cumple - No se separa adecuadamente los alimentos, falta proteger alimentos en nevera, falta rotular alimentos cocidos.	Decreto 3075 de 1997 artículo 31 (lit. b).
2	Condiciones de conservación y manejo de los productos - El proceso de servido, expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	No cumple - No se garantiza.	Decreto 3075 de 1997 artículo 35 (lit. a).
3	Condiciones de conservación y manejo de los productos - El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso.	No cumple - Alimentos en el piso sin estibar (plátanos y bebidas).	Decreto 3075 de 1997 artículo 31 (lit. d).

Cargo Séptimo: No contar con las condiciones de control de temperaturas, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 874119*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Control de temperatura - Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4 °C	No cumple - No se llevan actualizados registros escritos.	Decreto 3075 de 1997 artículo 19 (lit. c).
2	Control de temperatura - Almacenamiento en congelación a temperaturas de menos 18°C	No cumple - No se llevan actualizados registros escritos.	Decreto 3075 de 1997 artículo 19 (lit. c).

Cargo Octavo: No contar con las condiciones de salud ocupacional, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (Acta No. 874119), 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 - Falta uno.	Decreto 3075 de 1997 artículo 13 (lit. a).

Cargo Noveno: Infringir presuntamente la normatividad sanitaria vigente, como consecuencia de la Aplicación de una Medida Sanitaria de Seguridad de Carácter Preventivo (Acta No. 85484), tal como se desprende del Acta de IVC, al haberse encontrado:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Medida Sanitaria de Seguridad, consistente en la Clausura Temporal Total, de conformidad con el Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 85484 del 28 de agosto de 2014 (folio 2).	Drenaje del lavaplatos en mal estado, tanque de agua de reserva no se encuentra en funcionamiento, no hay clasificación de residuos por tipo y las demás consignadas en el Acta de Inspección, Vigilancia y Control No. 874119 del 28 de agosto de 2014.	Ley 9 de 1979 artículo 288, 290; Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. e, m, p, q, r), 9 (lit. a, b, c, ll, m), 13 (lit. a), 17 (lit. a), 19 (lit. c), 28, 29, 31 (lit. b, d, g), 35 (lit. a), 37 (lit. a, c), 39 (lit. d, 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.

Artículo 290.- Cuando los establecimientos comerciales de alimentos o bebidas no cuenten con agua y equipos, en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deberán ser desechables con el primer uso.

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:

e. La edificación debe poseer una adecuada separación física y/o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes;

m. Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

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.

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,

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;

b. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas de refrigeración deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior;

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.

II. 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 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 17.- Materias Primas e Insumos. *Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

a. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos;

Artículo 19.- Operaciones de Fabricación. *Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:*

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

- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C (39°F).*
- Mantener el alimento en estado congelado.*
- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).*
- Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando éstos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.*

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:*

b. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrá limpias y en buenas condiciones higiénicas, además se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto;

d. El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizarán ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias deterioradas;

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 37.- Condiciones Específicas del Área de Preparación de Alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones específicas:

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 el mantenimiento sanitario;

c. Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados;

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

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

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.

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

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,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS al señor REINEL RUIZ FIGUEROA, identificado con cédula de ciudadanía No. 4.281.062, en calidad de propietario del establecimiento denominado SURTIDORA DE AVES DE LA 22, ubicado en la Calle 16 H No. 97 A - 17 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, 290; Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. e, m, p, q, r), 9 (lit. a, b, c, ll, m), 13 (lit. a), 17(lit. a), 19 (lit. c), 28, 29, 31 (lit. b, d, g), 35 (lit. a), 37 (lit. a, c), 39 (lit. d, i).

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por el HOSPITAL FONTIBÓN 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.
Revisó: Julio Cesar Torrente
Proyecto: Miguel Ángel Domínguez
Apoyo: José A Rodríguez
Fecha de entrega para firma: 17/07/2015

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 julio de 2015 y de la cual se entrega copia íntegra, auténtica y gratuita, dentro del expediente No. 2014100 .	
Mediante el cual se adelanta proceso contra el señor REINEL RUIZ FIGUEROA, identificado con cédula de ciudadanía No. 4.281.062, en calidad de propietario del establecimiento denominado SURTIDORA DE AVES DE LA 22, ubicado en la Calle 16 H No. 97 A - 17 de esta ciudad.	
_____ Firma del Notificado	_____ Nombre de quien notifica