



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-12-2015 06:50:08

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Al Contestar Cite Este No.: 2015EE88853 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:1

SECRETARIA DE SA

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ROSA MARIA CRUZ GUTIERI

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20145920

012101

Bogotá D.C.

Señora
ROSA MARIA CRUZ GUTIERREZ
Propietaria
FAMA EL BUEN CORAZON
DG 69 SUR 17 J 43
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. **2014-5920**.

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 de la señora ROSA MARIA CRUZ GUTIERREZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 40.432.555, en condición de propietaria del establecimiento denominado FAMA EL BUEN CORAZON, ubicado en la DG 69 SUR 17 J 43, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha **21 de Septiembre 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: Nelson Bernal Daza
Apoyo: José Rodríguez.
Anexa (5 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 2014-5920

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 21 DE SEPTIEMBRE DE 2015

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 2014-5920”.

| | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO | FAMA EL BUEN CORAZON |
| PROPIETARIO | ROSA MARIA CRUZ GUTIERREZ |
| CEDULA DE CIUDADANÍA | 40.432.555 |
| DIRECCIÓN | DG 69 SUR 17 J 43 |
| LÍNEA DE INTERVENCIÓN | ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS |
| HOSPITAL DE ORIGEN | HOSPITAL VISTA HERMOSA I NIVEL 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 es procedente Formular Pliego de Cargos dentro de la investigación administrativa de carácter sancionatorio, por la presunta infracción a la normativa higiénico sanitaria, como consecuencia de los hallazgos consignados en las Actas de Inspección Vigilancia y Control, remitidas por los funcionarios de la ESE.

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 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-5920

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° 2014ER98477 del 28/11/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL VISTA HERMOSA I NIVEL, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado FAMA EL BUEN CORAZON, ubicado en la DG 69 SUR 17 J 43, de esta ciudad, de propiedad de la señora ROSA MARIA CRUZ GUTIERREZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 40.432.555 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 el Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 750644 de fecha 22/11/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 2 a 6), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 750644 (folio 7 - 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

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00



Expediente 2014-5920

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 serian procedentes

3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se realizado una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practico visita que data del 22 de noviembre de 2014, fecha a partir de la cual se emitió un concepto sanitario desfavorable, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

IV. FUNDAMENTOS LEGALES

CARGO PRIMERO: No cumple presuntamente con instalaciones físicas adecuadas a la norma, 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 |
|------|--|--|--|
| 3.7 | Pisos, muros y techos construidos con material impermeable, e inalterable, que facilite su limpieza y desinfección. | Muro de área de lavado de utensilios con desprendimiento de baldosa. | Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (d). |
| 3.10 | El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad y las lámparas se encuentran debidamente protegidas. | No hay protección de tubos contra rupturas. | Decreto 3075 de 1997 artículo 9 Lit. (o). |



Expediente 2014-5920

CARGO SEGUNDO: No cumple presuntamente con las 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, abastecimiento de agua potable, que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. | Falta registro de control de programa de plagas y residuos sólidos. | Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29. |
| 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) | Falta limpieza de utensilios como recipientes de la basura, arreglo de tubo de la red sanitaria. | Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (i). |
| 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. | Falta cepillo en material sanitario. | Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (h). |



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-5920

CARGO TERCERO: No cumple presuntamente con los equipos y utensilios adecuados, 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 |
|-----|--|---|-------------------------------------|
| 6.1 | Los equipos y superficies en contacto con los alimentos 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 | Falta acabado de material sanitario a la sierra que presenta desprendimiento de pintura y formación de óxido. | Decreto 3075 de 1997 Artículo 10 |

CARGO CUARTO: No cumple presuntamente con las prácticas higiénicas y medidas de protección, 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. | Decreto 3075 de 1997 Artículo 13 Lit. (a). |
| 7.2 | Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos | | Decreto 3075 de 1997 Artículo 14 Lit. (a) |

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-5920

Decreto 3075 de 1997:

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

PISOS Y DRENAJES

d. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las 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.

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

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 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber 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 tomar 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-5920

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, reas, 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, reas, 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 39. OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. *Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

h. EL lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-5920

V. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

Finalmente esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual establece: *“Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a. Amonestación; b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución; c. Decomiso de productos; d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo”*.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS a la señora ROSA MARIA CRUZ GUTIERREZ, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 40.432.555, en condición de propietaria del establecimiento denominado FAMA EL BUEN CORAZON, ubicado en la DG 69 SUR 17 J 43, 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.

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por la E.S.E. HOSPITAL VISTA HERMOSA I NIVEL, 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-5920

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: Nelson Bernal Daza
Revisó: Julio Cesar Torrente
Aprobó: Melquisedec Guerra M.
Apoyo: José A Rodríguez
Fecha de Entrega: 18/09/2015

| 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. _____ | |
| <p>Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: <u>21 de Septiembre de 2015</u> y de la cual se le entrega copia integra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp. : 2014-5920</p> <p>Mediante el cual se adelanta proceso a la señora: <u>ROSA MARIA CRUZ GUTIERREZ</u>, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 40.432.555, en condición de propietaria del establecimiento denominado <u>FAMA EL BUEN CORAZON</u>.</p> | |
| Firma del Notificado. _____ | Nombre de Quien Notifica _____ |



