



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 12-07-2016 10:11:56

Al Contestar Cite Este No.: 2016EE44767 O 1 Fol:3 Anex:0 Rec:1

ORIGEN: 000100.OFICINA ASESORA DE JURIDICA - N/JIMENEZ

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/GERMAN CRUZ FANDIÑO

TRAMITE: OFICIOS-NOTIFICACION

ASUNTO: INVESTIGAICON 20131023

000100

Señor

GERMAN CRUZ FANDIÑO

Propietario y/o Representante Legal EC EXIMERCADO No 2

Carrera 10 D No 17 C 28 Sur

Ciudad.

Asunto: Notificación por Aviso de Acto Administrativo "Por la cual se resuelve un Recurso de Apelación dentro de la investigación administrativa No 20131023

Por medio de este aviso notifico el Acto Administrativo Resolución No. 617 del 25 de mayo de 2016 proferido por el Señor SECRETARIO DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ.

Se le informa que de conformidad con el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011), esta notificación se considera surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega de este aviso en el lugar de destino.

Se acompaña copia íntegra del acto administrativo objeto de notificación.

ADRIANA JIMÉNEZ BÁEZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

Anexo: Tres (3) folios-Exp. 20131023
Proyecto: Julio César Lozano



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Aviso

RESOLUCIÓN NÚMERO 6-6-617 de fecha 23 MAY 2016

Por la cual se resuelve el Recurso de Apelación interpuesto dentro de la Investigación Administrativa No. 20131023 adelantada por la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.

EL SECRETARIO DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÁ

En ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial de las conferidas por el Decreto 507 del 06 de Noviembre de 2013, en concordancia con el artículo 76 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Resolución No. 5270 del 10 de Julio de 2014, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, sancionó al señor GERMÁN CRUZ FANDIÑO, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 17.097.678, en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento denominado EXIMERCADO No. 2, ubicado en la Carrera 10 D Este No. 17 C 28 Sur de esta ciudad, por violación a lo consagrado en las siguientes normas: Ley 09 de 1979 artículos 304, 305, 576 literal b, Decreto 3075 de 1997 (vigente para la época de los hechos) artículos 2, 3, 8 literales k, m, p, q, r, s, 9 literal f, 10, 11 literales a, b, f, i, 14 literal a, 15 literal b, 17 literales a, b, 20 literal a, 22, 28, 29 literales a, b, c, 31 literales a, b, d, f, 32, 33 literales b, c, 36 literal d, 40, Resolución 2190 de 1991 artículo 2., con una multa de SEISCIENTOS DIECISÉIS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE (\$616.000) suma equivalente a 30 salarios mínimos legales diarios vigentes.

Que el Acto Administrativo Sancionatorio fue notificado al señor GERMÁN CRUZ FANDIÑO por aviso No. 2015EE43171 enviado el 25 de Junio de 2015, quien mediante escrito radicado en esta entidad con el No. 2015ER54085 del 15 de Julio de 2015 interpuso, dentro del término legal, recurso de reposición y, en subsidio apelación, contra el mismo.

Que mediante Resolución No. 03887 del 30 de septiembre de 2015, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública resolvió confirmar el Acto Administrativo Sancionatorio, y concedió el recurso de apelación ante este Despacho.

ARGUMENTOS DEL RECURSO

El señor Germán Cruz Fandiño, manifiesta que el establecimiento sobre el cual recae la sanción tiene por objeto social la distribución y no la fabricación de productos, estos provienen de empresas que deben haber cumplido con todos los requisitos de tipo sanitario, pues se trata de marcas reconocidas a nivel nacional y mundial, por ello, como propietario del establecimiento no puede cambiar la presentación de los productos ni reempacar, rotular o etiquetarlos de manera diferente.

Indica que el establecimiento está afiliado a la cooperativa CORATIENDAS, entidad que compra lo productos y luego los distribuye a sus socios de acuerdo a los parámetros del convenio.

Señala que el acta de visita se aparta de la realidad fáctica porque:

25 MAY 2016

Continuación de la Resolución No. 5171 de fecha 25 MAY 2016 "Por medio de la cual se resuelve un Recurso de Apelación dentro de la Investigación Administrativa No. 20131023, adelantada por la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

- La construcción es apta para el desarrollo de la labor de distribución y comercialización de productos para el hogar
- Las lluvias constantes del sector por estar al lado de la cordillera central y por la misma condición atmosférica y cambios climatológicos generan la humedad, pero siempre se han tomados las medidas necesarias para que no se dañen los productos.
- Las neveras y congeladores donde se almacenan productos que necesitan estar en bajo ambiente están garantizados, dentro de la visita no se evidencia que dichos equipos no estén funcionando.
- El uso de los baños es ocasional y estos se encuentran en buen estado y con los servicios de agua y desinfección acorde con las normas sanitarias.
- En el negocio no se preparan alimentos.
- No se entiende porque la observación respecto a que los casilleros están en mal estado y en un área que no cumple.
- No se manipulan alimentos y los comestibles que se manipulan vienen con sus empaques adecuados, que no permiten el contacto directo con el contenido y por lo mismo no se requiere de un traje especial, además todos los empleados tienen su uniforme igual, ya que estas son exigencias de la misma cooperativa CORATIENDAS a la que están afiliados.
- Debido a que no se producen alimentos no se necesita capacitación para el caso.
- El agua que se utiliza es de la red del acueducto, es decir, es agua potable, su uso se limita a los baños y sanitarios y por lo mismo no requiere de ningún programa para su uso.
- No existen equipos para la fabricación de los alimentos, pues los que se distribuyen vienen en empaques o recipientes directamente de las fábricas.
- El establecimiento si cuenta con tanque de almacenamiento de agua, el cual está cubierto, limpio y desinfectado.
- En el establecimiento no se manejan materias primas.
- Los inventarios periódicos que se hacen nos muestran la rotación de los productos, así como sus condiciones.
- Los productos que se distribuyen en el establecimiento vienen directamente de las empresas productoras y son ellas las responsables de tener un transporte adecuado de acuerdo con la clase de producto.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

25 MAY 2016

Continuación de la Resolución No. - 617 de fecha 25 MAY 2016 "Por medio de la cual se resuelve un Recurso de Apelación dentro de la Investigación Administrativa No. 20131023, adelantada por la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Dice que la Resolución cuestionada viola el debido proceso y el derecho a la defensa al traer unos hechos que son ajenos a la realidad del asunto y con base en ellos producir un acto sancionatorio que afecta su interés

En virtud de lo expuesto, el apelante solicita se revoque la Resolución Sancionatoria.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Dio origen a la actuación administrativa No. 20131023, el oficio No. 55632 del 11 de Abril de 2013 suscrito por el Gerente del Hospital San Cristóbal E.S.E, a través del cual remite el Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Hipermercados, Supermercados y Ensambladoras de Refrigerios No. 08032013 por medio de la cual se reitera el concepto sanitario desfavorable, el Acta de Medida de Seguridad (Suspensión Total de Trabajos y Servicios) No. 111297, Acta de Decomiso de Productos No. 51394, Acta de Destrucción de Productos No. 112035 todas del 18 de Marzo de 2013.

En virtud de lo anterior, la Dirección de Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, formuló Pliego de Cargos, en contra del señor GERMÁN CRUZ FANDIÑO, en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento EXIMERCADO 2.

Culminado el trámite de instancia, el cual se ajustó a las garantías propias del debido proceso, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió el respectivo Acto Administrativo Sancionatorio al encontrar probados los cargos endilgados, contra el cual el señor GERMÁN CRUZ FANDIÑO, interpuso los recursos de reposición y apelación, siendo este último objeto de análisis por parte del Despacho.

En respuesta a los argumentos esgrimidos en alzada, el Despacho encuentra pertinente señalar que la salud es un bien de interés público, las disposiciones que la reglamentan son de orden público y de obligatorio cumplimiento, en consecuencia, los lineamientos que se establecen tanto en la Ley 9 de 1979 como en el Decreto 3075 de 1997 (vigente para la época de los hechos), deben ser acatados a cabalidad por los propietarios y/o representantes legales de los establecimientos de comercio cuya actividad implica la manipulación de alimentos, por ello, corresponde a la Secretaría Distrital de Salud ejercer sus funciones de vigilancia y control, para garantizar el cumplimiento de las exigencias sanitarias a fin de prevenir la generación de riesgos asociados a una incorrecta selección y manipulación de los alimentos que en ocasiones pueden ser graves para la salud de las personas.

Es oportuno señalar que la correcta manipulación de alimentos no sólo es exigible a quienes fabrican los productos, sino también a quienes los transportan y comercializan, caso último en el que se encuentra inmerso el establecimiento EXIMERCADO 2.

Así también, debe aclararse que las exigencias higiénicas sanitarias abarcan distintos factores, entre ellos:

- * Los relativos a las instalaciones y edificaciones: La Ley 9 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997, disponen que:

Continuación de la Resolución No. 6171 de fecha 23 mayo 2016 "Por medio de la cual se resuelve un Recurso de Apelación dentro de la Investigación Administrativa No. 20131023, adelantada por la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Las instalaciones sanitarias deben estar en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal, sobre este punto en específico, los funcionarios del hospital no indicaron que los vestieros eran insuficientes con relación al número de empleados como erróneamente lo consideró el apelante, sino que los mismos debían adecuarse.

Se debe contar con un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.

En consecuencia el establecimiento debe encontrarse en adecuadas condiciones de salubridad para evitar riesgos que puedan afectar la salud de la comunidad.

- * Personal manipulador de alimentos: Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección, entre ellas:

Usar vestuario 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. Debe aclararse que no es determinante que en el establecimiento se fabriquen los productos alimenticios para que se emplee adecuada vestimenta, la norma es también aplicable para aquellos que manipulan los alimentos.

- * Requisitos higiénicos de fabricación: Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos sanitarios, para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento, entre ellos:

Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo el uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. Se reitera, que las normas, higiénico- sanitarias también son exigibles a los comercializadores de alimentos, quienes deben procurar por el debido almacenamiento de los productos alimenticios, aspecto que no fue evidenciado durante la visita de inspección.

De otra parte, en cuanto a los productos alimenticios que fueron objeto de medida de seguridad, por carecer de registro sanitario, fecha de vencimiento, número de lote y estar en inadecuadas condiciones de conservación, el Despacho debe señalar que según lo dispuesto por el artículo 34 del Decreto 3075 de 1997 (vigente para la época de los hechos) *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 materiales primas será responsable solidario con los fabricantes en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Continuación de la Resolución No. - 617 de fecha 25 MAY 2016 "Por medio de la cual se resuelve un Recurso de Apelación dentro de la Investigación Administrativa No. 20131023, adelantada por la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Por lo anterior, se ratifica que los comercializadores de los productos alimenticios, deben procurar por adquirir aquellos que cumplan a cabalidad las normas sanitarias, entre ellas, las relativas al etiquetado y rotulación, máxime cuando la información que se registra es de vital importancia para los consumidores pues se relaciona con la durabilidad de los mismos.

Dicho lo anterior, el Despacho ha de señalar que las condiciones sanitarias deficientes evidenciadas durante la visita de inspección no fueron desvirtuadas por el apelante, quien tampoco aportó prueba de la subsanación de las mismas, razón por la que la decisión de la Primera Instancia será confirmada.

Con fundamento en las anteriores consideraciones,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Confirmar la Resolución No. 5270 del 10 de Julio de 2014, con la cual se sancionó al señor GERMÁN CRUZ FANDIÑO, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 17.097.678, en calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento denominado EXIMERCADO No. 2, ubicado en la Carrera 10 D Este No. 17 C 28 Sur de esta ciudad, con una multa de SEISCIENTOS DIECISÉIS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE (\$616.000) suma equivalente a 30 salarios mínimos legales diarios vigentes, conforme a lo expuesto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar del contenido de esta resolución al señor GERMÁN CRUZ FANDIÑO en la Carrera 10 D Este No. 17 C 28 Sur de esta ciudad, haciéndole saber que contra la presente decisión no procede recurso alguno.

PARÁGRAFO: Si no fuere posible notificar personalmente dentro del término previsto, deberá hacerse conforme con el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO TERCERO: Notificada la presente providencia se ordena devolver el expediente a la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá para que continúe con el trámite legal a que haya lugar.

ARTÍCULO CUARTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE 25 MAY 2016
Dada en Bogotá a los -----

LUIS GONZALO MORALES SANCHEZ
El Secretario Distrital de Salud de Bogotá

Proyectado y Revisado por: OLLS/contratista
Aprobado Por: ADRIANA JB / Jefe Oficina Asesora Jurídica

