



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
S. 1437-01

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.: __ 2016-5120

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LA BOUTIQUE EN CARNES
IDENTIFICACIÓN	53061890
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	KEITY DAYANA GRANADOS VANEGAS
CEDULA DE CIUDADANÍA	53061890
DIRECCIÓN	KR 76 146 C 28
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 76 146 C 28
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL SUBA E.S.E.

NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)

Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

Fecha Fijación: 25 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma
Fecha Desfijación: 04 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma

*Documentación
no se debe
información*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 26-12-2018 10:35:09

Al Contestar Cite Este No.:2018EE113405 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/KEITY DAYANA GRANADOS

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM - EXPEDIENTE 51202016

012101
Bogotá.

Señor (a):
KEITY DAYANA GRANADOS VANEGAS
Propietario y/o Representante Legal
LA BOUTIQUE EN CARNES
KR 76 146 C 28
Barrio Casa Blanca Localidad de Suba
Ciudad.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 51202016

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 KEITY DAYANA GRANADOS VANEGAS, identificado con cédula de ciudadanía N° 53.061.890-2, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento de Expendio de Carne denominado LA BOUTIQUE EN CARNES, ubicado en la KR 76 146 C 28, Barrio Casa Blanca de la Localidad de Suba de la ciudad de Bogotá D.C., la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Pliego de Cargos de fecha 12 de Abril de 2018, 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 cuenta con quince (15) días contados a partir de finalizar el día siguiente a la de la entrega del aviso, para que presente sus descargos o recursos si lo considera procedente, directamente o a través de apoderado y 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 lo puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado

Reviso:
Elaboro: Angela
Anexo (5) Folios.

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL DOCE (12) DE ABRIL DE 2018

"POR EL CUAL SE REFORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 51202016".

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, en ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La Secretaría Distrital de Salud considera procedente iniciar proceso de investigación administrativa sancionatoria en contra de la señora KEITY DAYANA GRANADOS VANEGAS, identificado con cédula de ciudadanía N° 53.061.890-2, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento de Expendio de Carne denominado LA BOUTIQUE EN CARNES, ubicado en la KR 76 146 C 28, Barrio Casa Blanca de la Localidad de Suba de la ciudad de Bogotá D.C., con fundamento en los hechos, considerandos y fundamentos legales que se describen más adelante.

2. HECHOS.

- 2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER71924 del 13/10/2016 (fol. 1), proveniente del Hospital de Suba E.S.E., hoy Subred integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., se remite Acta de IVC.
- 2.2. En la citada acta, se registra que el establecimiento presentaba irregularidades sanitarias.
- 2.3. Revisada la documentación allegada a esta Secretaría de Salud se observó que existía mérito para abrir investigación administrativa higiénico sanitaria en contra del investigado, tal como se le comunicó a través de oficio radicado con el No.2018EE22906 de fecha 21/02/2018, suscrito por la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, en aplicación de lo establecido por el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

3. PRUEBAS.

Obra dentro de la presente investigación administrativa el siguiente acervo probatorio:

- 3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carne N°1112825 con concepto sanitario Desfavorable de fecha 16/09/2016 a (fol. 2 al 6).
- 3.2. Acta a Establecimiento 100% libre de humo de tabaco N° 1112825 a (fol. 7).
- 3.3. Guía para la vigilancia de rotulado / etiquetado de alimentos y materias primas N° 1112825, a (fol. 8 y 9).

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visita y que constan en las actas descritas en el ordinal anterior, pueden implicar violación de las disposiciones higiénicas sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos:

4.1. CARGO PRIMERO: 3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

3.4. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento, debido a que el techo en cocina tiene espacios abiertos, incumpliendo la Decreto 1500 de 2007 Art. 26 Numeral 1.1.7 y Resolución 2905/2007 Art. 78, Numeral 15, Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Numeral 6, Subnumeral 6.2.

Decreto 1500 de 2007

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.1.7 Instalaciones sanitarias.

Resolución 2905 de 2007

Artículo 78. Requisitos Específicos de los Expendios: Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

15. 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.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

3.7. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento, debido a que no tenía pisos sucios en área de procesos, incumpliendo la ley 9 de 1979 Art. 207

LEY 9/1979

Artículo 207°.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

3.10. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento, ya que no cumplía con la protección de lámparas y estaban sucias incumpliendo la

Decreto 1500 de 2007

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la inspección, igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, contruidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

1.1.6 Iluminación

Artículo 78. Requisitos Específicos de los Expendios: Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

9. Las áreas en donde se manipula o almacena la carne y los productos cárnicos comestibles, deben contar con la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.

14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles en caso de ruptura o cualquier accidente.

3.11. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento, ya que tenía los elementos de aseo en desorden incumpliendo la

LEY 9/1979

Artículo 260°.- Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.

Decreto 1500 de 2007

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.1.12 Operaciones sanitarias. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá realizar las operaciones sanitarias que comprenden la limpieza y desinfección que se aplican a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el establecimiento, que no tienen contacto con el alimento, para evitar la creación de condiciones insalubres y su contaminación. Estas operaciones deberán contar con procedimientos documentados, cronograma de ejecución y registros, los cuales estarán a disposición de la autoridad sanitaria para su verificación y control.

Las sustancias químicas empleadas en la limpieza y desinfección deberán cumplir la legislación que al respecto se expida sobre la materia.

3.12. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento, debido a que no realiza limpieza de equipos como nevera y molino, incumpliendo la

LEY 9/1979

Artículo 251°.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Artículo 253°.- Las conexiones y los mecanismos de equipos que requieran lubricación, estarán contruidos de manera que el lubricante no entre en contacto con los alimentos o bebidas ni con las superficies que estén en contacto con éstos.

Artículo 254°.- La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

Decreto 1500 de 2007

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la inspección, igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, contruidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

CARGO SEGUNDO. 4 SANEAMIENTO – PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4.1- 4.6 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitaria en el establecimiento ya que presentaba plan de saneamiento, básico incumpliendo la

Decreto 1500 De 2007

Artículo 13. Plan de Saneamiento. Todo predio destinado a la producción de animales para consumo humano, deberá minimizar y controlar los riesgos asociados a la producción, a través de la implementación de los programas de saneamiento que incluyan como mínimo, los siguientes aspectos:

- 1. Disponer de agua con la calidad y cantidad suficiente, de manera que satisfaga las necesidades de los animales y se eviten riesgos sanitarios y a la inocuidad.*
- 2. Contar con un programa documentado de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios.*
- 3. Manejar los residuos de acuerdo con las normas ambientales vigentes.*
- 4. Contar con un programa de manejo integrado de plagas. Se deberán adoptar medidas que involucren el concepto de control integral, incluyendo la aplicación armónica de diferentes medidas preventivas y de control.*

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas 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 estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- 1. 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, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.*

4.3 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que no presento soporte de lavado de tanque de agua potable, incumpliendo la

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizarán conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas 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

estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

DECRETO 1575/2007 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.

4.5. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que no había recipientes suficientes y no cuentan con tapa, incumpliendo la

LEY 9/1979

Artículo 198°.- Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

Artículo 199°.- Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

Decreto 1500 de 2007

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.1.9 Manejo de residuos líquidos y sólidos. Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos de que trata el presente capítulo, deberán contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. Este programa, se desarrollará cumpliendo con los lineamientos establecidos en el presente decreto y la legislación ambiental vigente.

CARGO TERCERO: 5. EQUIPOS Y UTENSILIOS.

5.1 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que presentaba canastillas y caucho de nevera sucio incumpliendo la

Decreto 1500 de 2007

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la

inspección, igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, contruidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. 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.

CARGO CUARTO. 6. CONDICIONES DE MANEJO

6.3 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que faltaba mejorar separación en áreas de vísceras, incumpliendo la

Resolución 2905 de 2007

Artículo 78. Requisitos Específicos de los Expendios: Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.

CARGO QUINTO. 7 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

7.1 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que no presentaba, certificados médicos del personal incumpliendo la

LEY 9/1979

Artículo 275°.- Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal.

Decreto 1500 de 2007

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cármicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1.1.13 Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cármicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

7.2 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, ya que no presentaba cursos de manipulación de alimentos del personal incumpliendo

Decreto 1500 de 2007

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1.1.13 Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

7.3 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento ya que no todos los empleados cuentan con uniforme completo, no utiliza tapabocas ni gorro, incumpliendo la

LEY 9/1979

Artículo 277°.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

2. 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. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las

etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

7.3 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento ya que no había dotación de jabón líquido en punta de lavados de manos, incumpliendo la

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- 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.

Ley 1437, Artículo 50.- *Graduación de las sanciones.* Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Con el fin de esclarecer los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada a efecto que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes, conducentes y necesarios, dentro el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

RESUELVE

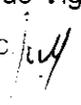
ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la señora KEITY DAYANA GRANADOS VANEGAS, identificado con cédula de ciudadanía N° 53.061.890-2, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento de Expendio de Carne denominado LA BOUTIQUE EN CARNES, ubicado en la KR 76 146 C 28, Barrio Casa Blanca de la Localidad de Suba de la ciudad de Bogotá D.C., por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 Art.198; Art. 199; Art. 207; Art. 251; Art. 254; Art. 260; Art. 275; Art. 277; y El Decreto 1500 de 2007 Art. 16; Art. 26 Numerales 1.1.1;1.1.7; 1.1.9; 1.1.12; 1.1.13 y la Resolución 2905 de 2007 Art. 78 Numerales 9, 10, 14, 15 y El Decreto 1575 de 2007 Art. 10; y la Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 5 Subnumeral 6.2; Art. 9 Numeral 1; art. 11 Numeral 1; art. 12; Art. 14 Numerales 2,5, 6, 9 Art. 26 Numeral 1, 4.

ARTICULO SEGUNDO. 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 TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por Hospital Vista Hermosa E.S.E. hoy Subred integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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

ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública
Reviso
Proyecto. Angela C. 



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

NOTIFICACIÓN PERSONAL
(Artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).

Bogotá D.C., _____ Hora _____.

En la fecha se notifica personalmente a: _____

_____, identificado(a) con C.C. N° _____.

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo calendarado 12 de Abril de 2018, proferido dentro del Expediente 51202016, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.