



2024-EE-119863

012100
Bogotá D.C.

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD

Fecha y Hora: 25/09/2024 9:30:00 a. m. Clave: ptU7e3R2BA

Folios: 7 Anexos: Recorrido:

ORIGEN: 012100 SBVSP: 012100-
SUBDIRECCIÓN VIGILANCIA
EN SALUD PÚBLICA



DESTINO: JOSE ROSELLON LOZANO-

INGRESO: Ventanilla

TRAMITE:

ASUNTO: SM / NOTIFICACION AVISO EXP. 15089-2021

Señor
JOSE CARLOS ROSELLON LOZANO
Propietario y/o responsable
SALSAMENTARIA Y PESCADERÍA RONALD
emirrosellon88@gmail.com; joserosellonl@gmail.com
DG 49 A BIS A SUR 13 J 91
Bogotá D.C

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Expediente 15089-2021.

En atención a lo ordenado por el inciso primero del artículo 69 de la Ley 1437 de 2011 por este medio le notifico el Auto de pliego de cargos de fecha 23 JUL 2024, proferido por la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, para lo cual se anexa copia íntegra del acto administrativo objeto de notificación.

Se le advierte que de conformidad con el inciso primero del artículo 69 de la ley 1437 de 2011 *"...la notificación quedará surtida al finalizar el día siguiente a la entrega del aviso en el lugar de destino"*

Se le informa que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación de este auto de cargos, puede presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer, ante esta misma Subdirección, los cuales puede hacer llegar al correo electrónico: **notificacionesprocesoslegales@saludcapital.gov.co** habilitado para tal fin, o radicarlos en correspondencia de la Secretaría Distrital de Salud ubicada en la Carrera 32 No. 12-81, Piso 1 de la ciudad de Bogotá.

Contra el acto administrativo notificado no procede recurso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

ANGELA MARGOTH RIVEROS ROMERO
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexo: 7 folios
Proyectó: L. Pérez

Revisó: Susana B.

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 23 JUN 2021

"POR EL CUAL SE PROCEDE A FORMULAR PLIEGO DE CARGOS DENTRO DE LA
INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA N° 15089-2021".

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 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 en aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 36, 48 demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

I. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO:

La presente investigación se adelanta en contra del señor **JOSE CARLOS ROSELLON LOZANO**, identificado con cédula de ciudadanía N°. 1.085.104.130, en su calidad de propietario y/o responsable del establecimiento de comercio denominado **SALSAMENTARIA Y PESCADERÍA RONALD**, ubicado en la **CL 40 A SUR 3 59 ESTE IN 1**, barrio La Victoria de la ciudad de Bogotá, con dirección de notificación judicial en la DG 49 A BIS A SUR 13 J 91 de Bogotá y correo electrónico **emirrosellon88@gmail.com**; **joserossellonl@gmail.com**, por la presunta vulneración de disposiciones higiénico-sanitarias que se describen más adelante.

II. HECHOS:

2.1. En el Sistema de Información de Investigaciones Administrativas en Salud – SIAS, de la Secretaría Distrital de Salud, se registró con radicado 24940 del 28/12/2021, las actas de Inspección, Vigilancia y Control realizadas por la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E, con el fin de iniciar el proceso administrativo sancionatorio.

2.2. El día **19/11/2021**, los funcionarios de la Unidad de Servicios de Salud San Cristóbal, realizaron visita higiénico sanitaria al establecimiento antes mencionado, tal como consta en el acta N°. **AS21E 503620**, emitiéndose concepto sanitario desfavorable.

2.3. En la misma fecha, se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en la clausura temporal total de todo el establecimiento, hecho que quedó registrado en el acta **MH06E 509559** y se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en el decomiso y destrucción de productos, hecho que quedó registrado en el acta **MH02E 503664 y MH05E 507209**.

2.4. Revisada la documentación allegada a esta Secretaría de Salud y que reposa dentro del expediente, se observó que existe mérito para abrir investigación administrativa higiénica sanitaria en contra de la persona investigada.

III. PRUEBAS:

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

3.1. Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles N°. AS21E 503620 de fecha 19/11/2021.

3.2. Acta de medida sanitaria de seguridad – Clausura Temporal Total N°. MH06E 509559 de fecha 19/11/2021.

3.3. Acta de medida sanitaria de seguridad – Decomiso N°. MH02E 503664 de fecha 19/11/2021.

3.4. Acta de destrucción o desnaturalización de productos N°. MH05E 507209 de fecha 19/11/2021.

3.5. Formatos de verificación de rotulado de fecha 19/11/2021.

3.6. Acta de inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009 y Resolución 1956 de 2008 N°. AS21E 503620 de fecha 19/11/2021.

3.7. Copia de factura de fecha 06/11/2021 emitida por Distribuidora de carne.

3.8. Copia de los documentos que acreditan la identificación del sujeto pasivo de la presente investigación, los cuales fueron extraídos de las bases de datos del: Registro Único Social y Empresarial RUES y la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social En Salud - ADRES.

IV. CARGOS Y NORMAS PRESUNTAMENTE VULNERADAS:

Así las cosas, durante la visita de IVC realizada por los funcionarios de la U.S.S, el día 19/11/2021, se registraron hallazgos presuntamente contrarios a las disposiciones sanitarias, razón por la cual, este Despacho considera que se presentó una presunta infracción a las normas sanitarias y, en consecuencia, se profieren cargos al administrado.

4.1. CARGO PRIMERO. Incumplir presuntamente las normas higiénico-sanitarias relacionadas con el aspecto a verificar: “EDIFICIOS E INSTALACIONES” del acta de I.V.C, de acuerdo con los siguientes:

ÍTEM 1.4. Instalaciones sanitarias. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, “se observa área sanitaria sin ventilación con lavamanos pero las toallas desechables se encuentran sobre el inodoro en el área de proceso se observa que no posee lavamanos de uso exclusivo y la toalla de secado es un pedazo de tela sucio”; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 130. Art. 130. 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 11 del Decreto 1500 de 2007, o la norma que lo modifique adicione o sustituya, 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.

18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de la carne y productos cárnicos comestibles.

19. Las instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de corte son:
19.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos.

ÍTEM 1.5. Programa de mantenimiento de instalaciones. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *"no presenta programa"*; infringiendo presuntamente el:

Decreto 1500 de 2007. Art. 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:

1.2. Programas Complementarios. Los programas complementarios están conformados por:

1.2.1. Programa de Mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.

4.2. CARGO SEGUNDO. Incumplir presuntamente las normas higiénico-sanitarias relacionadas con el aspecto a verificar: "EQUIPOS Y UTENSILIOS" del acta de I.V.C, de acuerdo con los siguientes:

ÍTEM 2.1. Condiciones de equipos y utensilios. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *"se observa hachuela con mango forrado con cinta aislante y superficie punzante, el establecimiento posee solo dos acrílicos de corte los cuales están percutidos y sobre los cuales cortan los tres tipos de carne que manipulan"*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 18. Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deben evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo de las operaciones propias del proceso, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deben ser diseñados, contruidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

Art. 130. Requisitos específicos de los expendios. (...)

22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.

23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma que protejan la carne y productos cárnicos comestibles de daños en el empaque, evitando su contaminación.

24. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios.

ÍTEM 2.2. Condiciones de los equipos de conservación. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *"se evidencia cauchos del refrigerador deteriorados y con acumulo de residuos, el congelador se observa con el indicador de temperatura descompuesto, el motor sucio y este no garantiza adecuada temperatura de congelación del pescado, se observa que la nevera se utiliza para secar telas de secado en el motor"*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 130. Requisitos específicos de los expendios.

23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma que protejan la carne y productos cárnicos comestibles de daños en el empaque, evitando su contaminación.

25. Contar con sistema de refrigeración con la capacidad de almacenar el volumen de carne que comercializa con el propósito de mantener la temperatura a la cual fueron recibidos la carne y los productos cárnicos comestibles.

27. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que se deben mantener actualizados y puedan ser revisados por las autoridades sanitarias competentes.

ÍTEM 2.3. Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *“no presenta programa de mantenimiento de equipos y se observa nevera y congelador en estado inadecuado, dentro de los cuales el congelador ya no garantiza temperatura”*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 18. Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deben evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo de las operaciones propias del proceso, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deben ser diseñados, contruidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

Art. 130. Requisitos específicos de los expendios.

25. Contar con sistema de refrigeración con la capacidad de almacenar el volumen de carne que comercializa con el propósito de mantener la temperatura a la cual fueron recibidos la carne y los productos cárnicos comestibles.

Decreto 1500 de 2007. Art. 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.

4.3. CARGO TERCERO. Incumplir presuntamente las normas higiénico-sanitarias relacionadas con el aspecto a verificar: “PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS” del acta de I.V.C, de acuerdo con los siguientes:

ÍTEM 3.2. Reconocimiento médico. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *“el manipulador no presenta reconocimiento médico”*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 15. Estado de salud. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de

trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Los documentos soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar la carne y los productos cárnicos comestibles directa o indirectamente por personal que posea o se sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que pueda generar un riesgo de este tipo, deberá comunicarlo a la empresa para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.

ÍTEM 3.3. Prácticas higiénicas. NO CUMPLE. Durante la visita se evidenció, *"el manipulador realiza prácticas de lavado y secado de manos las cuales generan contaminación cruzada debido a la contaminación que posee el material de secado el cual posee contaminación, se observa uso inadecuado de la dotación, las toallas de secado se secan en motor de la nevera"*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 17. Prácticas higiénicas y medidas de protección. La planta de beneficio animal de categoría nacional está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

2. Usar ropa de trabajo 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 en el exterior.

6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.

ÍTEM 3.4. Dotación personal. NO CUMPLE. Durante la visita se evidenció, *"el manipulador solo utiliza delantal plástico sobre la ropa y utiliza accesorios"*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 17. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

2. Usar ropa de trabajo 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 en el exterior.

12. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.

ÍTEM 3.5. Educación y capacitación. NO CUMPLE. Durante la visita se evidenció, *"el manipulador manifiesta que no posee capacitación se socializa circular externa del Invima DAB-4150-10264-19"*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 132. Capacitación. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

1. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales, certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.

2. Las personas que realicen las actividades de capacitación, deben demostrar formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines, y demostrar los siguientes requisitos:

2.2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, HACPP e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles. Adicionalmente deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas. (...)

4. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

4.4. CARGO CUARTO. Incumplir presuntamente las normas higiénico-sanitarias relacionadas con el aspecto a verificar: "REQUISITOS HIGIÉNICOS" del acta de I.V.C, de acuerdo con los siguientes:

ÍTEM 4.1. Recepción de materia prima. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *"el establecimiento no posee planillas de recepción y permite el ingreso de productos fraudulentos y productos que no garantizan procedencia"*; infringiendo presuntamente la:

Ley 9 de 1979. Art. 345. Los establecimientos destinados al expendio de carnes reunirán los siguientes requisitos: (...) Además deberán tener las facturas de compra con el número de la licencia sanitaria del matadero donde fueron sacrificados los animales.

Resolución 240 de 2013. Art. 130. Requisitos específicos de los expendios.

28. Antes de recibir el producto en el establecimiento se deberá verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del sistema de transporte empleado.

29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

ÍTEM 4.2. Trazabilidad. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *"se evidencia que el establecimiento presenta documento de compra de carne que no garantiza cumplimiento de requisitos legales y no puede demostrar procedencia se evidencian productos fraudulentos los cuales no pueden acreditar trazabilidad"*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 130. Requisitos específicos de los expendios.

29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne y los productos cárnicos comestibles provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Decreto 1500 de 2007. Art. 36. Almacenamiento y expendio. Todo establecimiento que almacene o expendia productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

1. Almacenar o vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.
2. Almacenar o vender derivados cárnicos que cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de la Protección Social y que garanticen la procedencia de los mismos.
3. Adquirir carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

ÍTEM 4.3. Empaque y etiquetado. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, "el establecimiento posee carne molida sin cumplimiento de lineamientos de la circular Invima DAB-4000-0696-19"; infringiendo presuntamente el:

Decreto 1500 de 2007. Art. 10. Situaciones que afectan la inocuidad. Se consideran situaciones que afectan la inocuidad en los establecimientos y el transporte de los productos de que trata el reglamento técnico que se establece con el presente decreto, las siguientes:

2. Tenencia, transporte o comercialización de productos sin la identificación con la leyenda "APROBADO".

Art. 36. Almacenamiento y expendio. Todo establecimiento que almacene o expendia productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

1. Almacenar o vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "APROBADO" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.
2. Almacenar o vender derivados cárnicos que cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de la Protección Social y que garanticen la procedencia de los mismos.
3. Adquirir carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

Circular externa 4000-0696-19 INVIMA. (...) Por lo anterior, en los establecimientos en los que se expendia carne molida es importante tener en cuenta:

- a. Puede expendirse carne molida sin rotulado/etiquetado, siempre y cuando esta haya sido molida en el momento de la compra.
- b. Esta actividad puede ser realizada en el área de expendio, teniendo en cuenta que el tiempo que transcurra durante esta operación sea corto no llegando a afectar la condición de conservación del producto. Debe tenerse en cuenta que el (los) equipo (s) de molido deben cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

c. Los establecimientos que expendan carne que haya sido molida con antelación a la compra, deben tener un área específica para realizar esta operación manteniendo la cadena de frío y la trazabilidad del producto (los registros generados deben estar a disposición de la autoridad sanitaria competente), la carne molida debe encontrarse debidamente empacada y rotulada/etiquetada para su exhibición al público. (...)

ÍTEM 4.4. Manejo de temperaturas. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *"no posee planillas de control de temperatura diligenciadas, se evidencian postas de bagre a 3.2°C y a la recomendación es a -18°C, se verifica temperatura del pollo = 3.8°C, carne de res = 5.9°C";* infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 130. Requisitos específicos de los expendios. (...)

27. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que se deben mantener actualizados y puedan ser revisados por las autoridades sanitarias competentes.

Decreto 561 de 1984. Capítulo VIII. Del expendio de los productos de la pesca

Art. 102. De la garantía de congelación para conservación de los productos. Para la exhibición y expendio de productos congelados o glaseados se debe contar con equipos que garanticen la conservación de los productos a temperaturas no superiores a -18 grados centígrados.

Art. 103. De las condiciones de los expendios de productos. Los expendios de los productos frescos, enteros, devenados, troceados o fileteados, deberán contar con equipos para el almacenamiento y exhibición que garanticen la conservación de los productos a una temperatura de 0 grados a -4 grados centígrados.

ÍTEM 4.5. Condiciones de almacenamiento. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *"se observa postas de bagre sin conservación y temperaturas adecuadas de congelación = 3.2°C, se observa inadecuado almacenamiento de pacas gaseosas, utensilios y elementos debido a ausencia de equipos o estantes para almacenar";* infringiendo presuntamente el:

Decreto 561 de 1984. Capítulo VIII. Del expendio de los productos de la pesca

Art. 102. De la garantía de congelación para conservación de los productos. Para la exhibición y expendio de productos congelados o glaseados se debe contar con equipos que garanticen la conservación de los productos a temperaturas no superiores a -18 grados centígrados.

Art. 103. De las condiciones de los expendios de productos. Los expendios de los productos frescos, enteros, devenados, troceados o fileteados, deberán contar con equipos para el almacenamiento y exhibición que garanticen la conservación de los productos a una temperatura de 0 grados a -4 grados centígrados.

Resolución 2674 de 2013. Art. 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

Numeral 3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

Numeral 4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

Numeral 5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumas y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

4.5. CARGO QUINTO. Incumplir presuntamente las normas higiénico-sanitarias relacionadas con el aspecto a verificar: "SANEAMIENTO" del acta de I.V.C, de acuerdo con los siguientes:

ÍTEM 5.2. Residuos líquidos. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *"el establecimiento no posee poceta para lavado de traperos y escobas, no posee sistema de recolección de aguas residuales en la entrada del establecimiento"*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 130. Requisitos específicos de los expendios. (...)

11. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:

11.1. Permitir la evacuación continua de aguas residuales sin que se genere empozamiento o estancamiento.

11.2. Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos, su construcción y diseño, deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos.

ÍTEM 5.3. Residuos sólidos. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *"se evidencia contenedor con tapa de accionamiento manual y el almacenamiento se realiza justo al pie del área de lavado de manos y utensilios, no realizan separación adecuada de residuos"*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art. 130. Requisitos específicos de los expendios. (...)

20. Para el manejo de los residuos sólidos debe cumplir los siguientes requisitos:

20.1. Los residuos generados durante el proceso serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, los productos cárnicos comestibles, los equipos y las áreas de proceso.

20.2. Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán contruidos en material lavable y desinfectable.

ÍTEM 5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, *"se observan prácticas de limpieza y desinfección deficientes en pisos, nevera y acrílicos, no posee planillas de control de limpieza diligenciadas"*; infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art 33. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POEs). Cada establecimiento debe desarrollar e implementar POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de la carne y productos cárnicos comestibles, asegurando la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante éstas.

Art. 130. Requisitos específicos de los expendios. (...) 1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.

2. Su construcción debe ser sólida, estar en buen estado de conservación y tener dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación, el manejo y almacenamiento de la carne y productos cárnicos comestibles, de manera que no se produzca la contaminación del producto.

ÍTEM 5.6. Soportes documentales. **NO CUMPLE.** Durante la visita se evidenció, “*presenta plan de saneamiento incompleto se evidencia inadecuada aplicación de programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, control integral de plagas y limpieza y desinfección*”, infringiendo presuntamente la:

Resolución 240 de 2013. Art 33. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POEs). Cada establecimiento debe desarrollar e implementar POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de la carne y productos cárnicos comestibles, asegurando la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante éstas.

Art 34. Desarrollo de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Para su desarrollo, los establecimientos deben tener en cuenta:

1. La descripción de todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales deben ser suficientes para evitar la contaminación o adulteración directa de productos. Cada procedimiento estará identificado como operativo o pre-operativo y contendrá las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con alimentos existentes en las instalaciones, equipos y utensilios.
2. Que los POES, tendrán fecha y firma de la persona con mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. La firma significa que el establecimiento pondrá en cumplimiento los POES.
3. La especificación de la frecuencia con que cada procedimiento debe llevarse a cabo e identificar a los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.

4.6. CARGO SEXTO. DE LA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD – CLAUSURA TEMPORAL TOTAL:

Conforme a lo establecido en el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, las medidas de seguridad que pueden aplicarse están encaminadas a proteger la salud pública, y de acuerdo con su párrafo único serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

Como consecuencia de la visita realizada el día 19/11/2021, mediante acta N°. MH06E 509559, se aplicó Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total, en la totalidad del establecimiento, a causa de haberse encontrado las siguientes inconsistencias:

“DO: El establecimiento no garantiza documento que demuestre la procedencia de la carne. EU: El congelador no garantiza la temperatura de conservación a -18°C según norma. PA: El establecimiento realiza prácticas de lavado y secado de manos que generan recontaminación debido a los elementos de secado y lugar de ubicación de los mismos y al lugar donde secan las telas para el secado. PE: El personal no acredita capacitación según lineamientos de circular externa del Invima DAB-4150-10264-19 y no utiliza dotación. PR: Se evidencia productos fraudulentos y a temperaturas inadecuadas.”

Infringiendo así la normatividad mencionada en los cargos anteriores.

4.7. CARGO SÉPTIMO. MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD - DECOMISO Y DESTRUCCIÓN DE PRODUCTOS:

Por lo tanto, infringir la normatividad sanitaria vigente y causar un riesgo en la salud pública, implicó la aplicación de medida sanitaria de seguridad N°. MH02E 503664 de fecha 19/11/2021, consistente en Decomiso de productos por los siguientes motivos: *"Se encuentra bagre con temperatura 3.2°C el cual indica forma de conservación congelado, queso de cabeza sin información completa en producto, carne de res no presenta procedencia, carne molida a granel"*, con posterior **Acta de destrucción o desnaturalización N°. MH05E 507209 de la misma fecha.**

Producto	Fabricante	Cantidad	Causal aplicación de medida
1. Queso de cabeza	No tiene	2 barras x 4.5kg = 9kg	RO: Incumplimiento rotulado FR: Producto fraudulento
2. Postas de bagre	Distribuidora de pescados y mariscos El gran pez	6 bandejas x 460g = 2,76kg	RO: Incumplimiento rotulado FR: Producto fraudulento
3. Carne de res	No tiene	40kg a granel	DO: Documentación
4. Carne molida	No tiene	6kg a granel	RO: Incumplimiento rotulado FR: Producto fraudulento

Infringiendo presuntamente las normas descritas en el CARGO CUARTO ÍTEMS 4.3, 4.4, 4.5 y a continuación:

Resolución 5109 de 2005. Art. 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

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

5.2. Lista de ingredientes (...)**5.3. Contenido neto y peso escurrido**

5.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional). (...)

5.4. Nombre y dirección

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

5.4.2 Para alimentos nacionales e importados fabricados en empresas o fábricas que demuestren tener más de una sede de fabricación o envasado, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal).

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de

producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

5.5.2 La palabra "Lote" o la letra "L" deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.

5.5.3 Se aceptará como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción, cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra "Lote" o la letra "L", seguida de la fecha escogida para tal fin, cumpliendo con lo descrito en los subnumerales.

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.

5.7 Instrucciones para el uso.

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

5.8 Registro Sanitario.

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

Decreto 561 de 1984. Capítulo VIII. Del expendio de los productos de la pesca

Art. 102. De la garantía de congelación para conservación de los productos. Para la exhibición y expendio de productos congelados o glaseados se debe contar con equipos que garanticen la conservación de los productos a temperaturas no superiores a -18 grados centígrados.

Art. 103. De las condiciones de los expendios de productos. Los expendios de los productos frescos, enteros, devenados, troceados o fileteados, deberán contar con equipos para el almacenamiento y exhibición que garanticen la conservación de los productos a una temperatura de 0 grados a -4 grados centígrados.

V. 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 98 del Decreto 2106 del 22 de noviembre de 2019, el cual modificó el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, en conjunto a los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Artículo 98 - 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 mínimos legales mensuales vigentes*
- 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 de 2011, 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 graduará 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 decidir sobre los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada para que de conformidad con lo estipulado en el inciso segundo del artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 presente los descargos, solicite o aporte las pruebas pertinentes, conducentes y necesarios que pretenda hacer valer, dentro el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo anteriormente expuesto,

RESUELVE

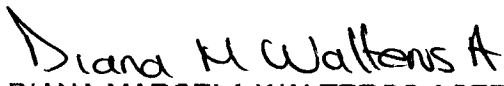
ARTÍCULO PRIMERO: FORMULAR PLIEGO DE CARGOS en contra del señor **JOSE CARLOS ROSELLON LOZANO**, identificado con cédula de ciudadanía N°. 1.085.104.130, en su calidad de propietario y/o responsable del establecimiento de comercio denominado **SALSAMENTARIA Y PESCADERÍA RONALD**, ubicado en la **CL 40 A SUR 3 59 ESTE IN 1**, barrio La Victoria de la ciudad de Bogotá, con dirección de notificación judicial en la DG 49 A BIS A SUR 13 J 91 de Bogotá y correo electrónico emirrosellon88@gmail.com; joserossellonl@gmail.com, por los hechos y las razones de derecho, expuestas en la parte motiva de esta providencia.

ARTÍCULO SEGUNDO: NOTIFICAR el presente pliego de cargos a la investigada, para que dentro de los quince (15) días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente de la notificación del presente acto administrativo, rinda sus descargos, solicite o aporte las pruebas pertinentes, conducentes y necesarios que pretenda hacer valer. Acto que puede ejercer directamente o por intermedio de apoderado.

ARTÍCULO TERCERO: INCORPORAR al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por la Subred, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTÍCULO CUARTO: Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


DIANA MARCELA WALTEROS ACERO
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública
Proyectó: LPérezJ
Revisó: Susana B.

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 la cual se entrega copia íntegra, autentica y gratuita.

Firma del Notificado_____
Nombre de quien notifica