

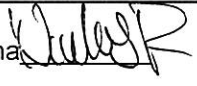


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: _____ PLIEGO DE CARGOS _____

Expediente No.: _____ 2014878 _____

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	MIL DELICIAS DE LA 68
IDENTIFICACIÓN	51.874.873
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ADELA ANGARITA HERNANDEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	51.874.873
DIRECCIÓN	CLL 68 N° 28 B – 27
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CLL 68 N° 28 B – 27
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CHAPINERO 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; <i>“Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i>	
Fecha Fijación: 26 DE ENERO DE 2017	Nombre apoyo: _____ NICOLAS RODRIGUEZ G. _____ Firma: 
Fecha Desfijación: 03 DE FEBRERO DE 2017	Nombre apoyo: _____ NICOLAS RODRIGUEZ G. _____ Firma: 



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-06-2016 08:23:29

Contestar Cite Este No.:2016EE38450 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:2

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARIA DE SALUD

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ADELA ANGARITA HERNANDEZ

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: ACT.ADM EXP 2014878

012101

Bogotá D.C.

Señor (a)
ADELA ANGARITA HERNANDEZ
Propietario y/o representante Legal
MIL DELICIAS DE LA 68
Calle 68 N° 28 B -27
Cuidad

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 2014878

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 ADELA ANGARITA HERNANDEZ, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 51.874.873, en condición de propietario (a) y/o representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento denominado MIL DELICIAS DE LA 68, ubicado en la Calle 68 N° 28 B -27 de la ciudad de Bogotá D.C; la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto Pliego de Cargos de fecha 10 de Junio de 2014, 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 diez (15) días, para que presente sus recursos de reposición o de reposición y subsidiario de apelación si así lo considera, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

DAIBETH ELENA HENRIQUEZ IGUARAN
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Revisó. Maria Lourdes Córdoba Acosta
Apoyo. Jenny Quintero Álvarez
Anexo. (6 folios)

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA
AUTO DE PLIEGO DE CARGOS

Bogotá, D. C., **10 de Junio de 2014.**

Ref. Expediente 2014-878

Nombre del establecimiento: MIL DELICIAS DE LA 68.

INDIVIDUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DEL PRESUNTO INFRACTOR DE
LAS NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS

La Secretaría Distrital de Salud considera procedente iniciar proceso de investigación sancionatoria en contra de la señora ADELA ANGARITA HERNANDEZ, identificada con Cédula de Ciudadanía No. 51.874.873, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado MIL DELICIAS DE LA 68, ubicado en la Calle 68 No 28b-27, de esta ciudad, con fundamento en los hechos, considerandos y fundamentos legales que se describen más adelante.

De acuerdo a la gestión preliminar realizada en la página web de la Procuraduría General de la Nación, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación, del cual reposa copia en el cuaderno administrativo.

La competencia de esta Secretaría Distrital de Salud- Dirección de Salud Pública como organismos investigador en materia higiénico sanitaria está dada por las Leyes 09 de 1979, Ley 10 de 1990 artículos 10, 11 y 12 literales q y r, Ley 100 de 1993, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45 Ley 1122 de 2007 artículo 34 y Acuerdo 17 de 1997 artículo 31, los Decretos Distritales 122 de 2007 y 483 de 2007 del Alcalde Mayor de Bogotá y demás normas concordantes.

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), es el conjunto de normas, procedimientos y actividades tendientes a funcionar articuladamente en búsqueda de la racionalización y unificación de procesos e instrumentos de acuerdo con las competencias al interior de cada una de las entidades, busca potencializar el desarrollo de las investigaciones administrativas tendientes a establecer las presuntas irregularidades, incumplimientos o violaciones de las normas a las cuales están obligados a observar todos las personas que ejerzan una determinada actividad.

Página 1 de 12



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

HECHOS, CONSIDERANDOS Y FUNDAMENTOS LEGALES

Mediante oficio radicado: 2014ER27761 de fecha 02 de abril de 2014 (folio 1), suscrito por el Gerente del HOSPITAL CHAPINERO E.S.E., remite Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 900983 del 12/03/2014, con concepto sanitario DESFAVORABLE (folio 2 a 5), Guía para vigilancia de rotulado No 900983, Acta de aplicación de medida de seguridad No 159218 con suspensión total de trabajos o servicios y clausura temporal total (Folio 7), Acta de Vigilancia a establecimientos 100% libres de humo No 90983 (Folio 8), Acta de inspección Vigilancia y control higiénico sanitaria No 900989 de fecha del 18 de marzo de 2014 con concepto pendiente (Folio 12-17) y Acta de levantamiento de medida sanitaria No 159322 de la misma fecha (Folio 18).

Los aspectos sanitarios presuntamente incumplidos fueron:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conductas	Disposición presuntamente violada
1	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	Falta aislamiento de máquina de café.	Decreto 3075 de 1997 Art. 8 (lit. s)
2	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y encuentran limpios y en buen estado.	Manchadas	Decreto 3075 de 1997 Art. 9 (lit. a, d, f)
3	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	Cable sueltos, caja suelta	Ley 09 de 1979 art 117 y Decreto 3075 de 1997 Art. 9 (lit. II)
4	existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica	No hay listas ni registros a la fecha. (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art 28 y 29
6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	No hay a la fecha	Decreto 1575 de 2007 Art 10.

Página 2 de 12



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conductas	Disposición presuntamente violada
7	el manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los elementos ni para las superficies en contacto con estos	Se socializa programas basuras cero	Decreto 3075 de 1997 Art. 8 (lit. o)
8	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños ocasionados por plagas	Hay presencia de cucarachas y mosquitos	Decreto 3075 de 1997 Art. 28 y 29 c
9	se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados	Utensilios de aseo en área de equipos	Decreto 3075 de 1997 art 31 (lit. G)
10	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado	deteriorados	Decreto 3075 de 1997 Art 37 (lit. a)
11	Las paredes son impermeables, sólidas, de fácil limpieza resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura.	Manchadas y deterioradas	Decreto 3075 de 1997 Art. 9 (lit. d)
12	Los techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades, hongos, polvo o humedad.	manchados	Decreto 3075 de 1997 art. 37 (lit. d)
13	La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal	Falta ampliación desagüe	Decreto 3075 de 1997 Art. 9 (lit. p)



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conductas	Disposición presuntamente violada
14	Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	Batidora en piso, equipos con pintura deteriorada, acumulación de suciedad	Decreto 3075 de 1997 Art. 10 Y 11 (lit. a. b)
15	Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	Falta especificaciones por escrito y aplicación a diario	Decreto 3075 de 1997 Art. 28 y 29 c
16	Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	No hay área específica para almacenamiento insumos.	Decreto 3075 de 1997 Art. 17 (lit. a)
17	Los alimentos crudos (cárnicos lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados, de tal manera que se evite la contaminación cruzada	Falta tapas en recipientes plásticos	Decreto 3075 de 1997 Art. 39 (lit. d)
18	Los alimentos, proceden de proveedores que garanticen su calidad	Falta conceptos sanitarios proveedores.	Ley 09 de 1979 Art 288 en concordancia con el artículo 35 (lit. d)
19	Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón) y se encuentra en condiciones de conservación e higiene (no cumple)	Rodillos de madera utensilios de madera.	Decreto 3075 de 1997 Art. 11 (lit. c)
20	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	No presenta	Decreto 3075 de 1997 Art. 13 (lit. a)



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conductas	Disposición presuntamente violada
21	Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	No presenta	Decreto 3075 de 1997 Art. 14 (lit. a)
22	Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	Falta jabon liquido sin olor en lavaplatos (No cumple)	Decreto 3075 de 1997 Art. 15 (lit. c)
23	El almacenamiento de producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación del aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas, etc)	Falta protección a productos.	Decreto 3075 de 1997 Art. 30, 31 (lit. b)
24	Los alimentos y bebidas expuestas a la venta están en vitrinas, campanas plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.	Productos expuestos a la contaminación en la entrada local.	Decreto 3075 de 1997 Art. 39 (lit. f)
25	El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.	Falta mejoramiento de protección.	Decreto 3075 de 1997 Art. 34
26	el establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible	Falta aseo a botiquín	Resolución 705 de 2007 Art. 1

Las conductas antes mencionadas son presuntamente violatorias de las siguientes disposiciones:

Ley 9 de 1979

Artículo 117. Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Artículo 288º.- Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

Decreto 3075 de 1997:

ARTICULO 8o. Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

o. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

s. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.

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

PISOS Y DRENAJES

a. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

PAREDES

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.

TECHOS

f. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)

II. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

VENTILACION

p. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deberán crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

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, contruidos, 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 11. **CONDICIONES ESPECÍFICAS.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

a. 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.

b. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre estas o de estas con el alimento, a menos que este o los elementos contaminantes migren al producto, dentro de los límites permitidos en la respectiva legislación. De esta forma, no se permite el uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro, u otros que resulten de riesgo para la salud.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

Página 7 de 12



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

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 medico, 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.

ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. *Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:*

b. 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

c. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

ARTICULO 17. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. *Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

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

ARTICULO 28. *Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de*

Página 8 de 12



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

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 31. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

g. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en reas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.

ARTICULO 34. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION. Durante las actividades de distribución y comercialización de Alimentos y materias primas deber 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 materias 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

PARAGRAFO 1o. Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución, deberán mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.

PARAGRAFO 2o. Cuando se trate de alimentos que requieren congelación estos deben conservarse a temperaturas tales que eviten su descongelación.

ARTICULO 35. EXPENDIO DE ALIMENTOS. El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

d. El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.

ARTICULO 37. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplir con las siguientes condiciones sanitarias específicas.

a. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.

d. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento.

ARTICULO 39. OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplir n con los siguientes requisitos:

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

f. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.

Decreto 1575 de 2007

Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos:

1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.

Página 10 de 12



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.

3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente.

Resolución 705 de 2007 de la Secretaría Distrital de Salud

ARTÍCULO 1º.- *Obligatoriedad de uso de los elementos de primeros auxilios. Todo establecimiento comercial deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, con el fin de atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones.*

La violación a las normas sanitarias señaladas en el presente auto, conllevará la aplicación del artículo 577 de la Ley 9 de 1979 el 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 servicios respectivo".

Por lo antes expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a la señora ADELA ANGARITA HERNANDEZ, identificada con Cédula de Ciudadanía No. 51.874.873, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado MIL DELICIAS DE LA 68, ubicado en la Calle 68 No 28b-27, de esta ciudad, por la presunta violación a lo consagrado en las normas antes enunciadas de conformidad con lo expuesto en la parte motiva de éste auto.

ARTÍCULO SEGUNDO. Notifíquese del presente Pliego de Cargos al(a) propietario(a) del establecimiento acusado, para que dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación del presente proveído de acuerdo a lo establecido por el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, 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.

Página 11 de 12



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

ARTÍCULO TERCERO. 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

JAIME HERNAN URREGO RODRIGUEZ

Director de Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno

Revisó: Alba Betty Cardona

Proyecto: Paola Andrea Leguizamo

Apoyo: Fabián Campos

Fecha de entrega para firma: 20/05/2014

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. _____

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la actuación administrativo de fecha: 10 de junio 2014

Mediante el cual se adelanta proceso a: ADELA ANGARITA HERNANDEZ, identificada con Cédula de Ciudadanía No. 51874873, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado MIL DELICIAS DE LA 68.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica

Página 12 de 12