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.:____18262015__

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE (SIN RAZON SOCIAL)
IDENTIFICACIÓN	36.160.073
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ALBA LUZ RIVERA DE LOZANO
CEDULA DE CIUDADANÍA	36.160.073
DIRECCIÓN	CLL 48 SUR N° 13 – 66 ESTE
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CLL 48 SUR N° 13 – 66 ESTE
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL SAN CRISTOBAL 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: 16 DE ENERO DE 2017	Nombre apoyo: __NICOLAS RODRIGUEZ G. ____Firma
Fecha Desfijación: 24 DE ENERO DE 2017	Nombre apoyo: __NICOLAS RODRIGUEZ G. ____Firma

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 30-12-2016 12:50:15
Al Contestar Cite Este No.:2016EE83396 O 1 Fol:9 Anex:0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/REBOLL
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ALBA LUZ RIVERA DE LOZAI
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: AVISO EXP 20151826

012101
Bogotá.

Señora
ALBA LUZ RIVERA DE LOZANO
Propietario y/o Representante Legal o quien haga sus veces
RESTAURANTE (Sin Razón Social)
Calle 48 Sur N° 13 – 66 Este Barrio Los Pinares
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20151826.

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 ALBA LUZ RIVERA DE LOZANO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 36.160.073, en calidad de Propietario y/o Representante Legal o quien haga sus veces del establecimiento RESTAURANTE (Sin Razón Social), ubicado en la Calle 48 Sur N 13 – 66 Este Barrio Los Pinares de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha de 07 de Junio de 2016 del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si así lo considera, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Anexa 9 folios
Aprobó: Julio Cesar torrente
Elaboro: Leidy Balanta

Expediente No. 18262015

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 07 DE JUNIO DE 2016

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No. 18262015".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O RAZÓN SOCIAL	RESTAURANTE (SIN RAZÓN SOCIAL)
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ALBA LUZ RIVERA DE LOZANO
CEDULA DE CIUDADANÍA y/o EXTRANJERIA / NIT	36.160.073
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	CALLE 48 SUR No. 13 – 66 ESTE BARRIO LOS PINARES
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CALLE 48 SUR No. 13 – 66 ESTE BARRIO LOS PINARES
CORREO ELECTRÓNICO	NO REPORTA
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL SAN CRISTOBAL E.S.E

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), propende por generar y desarrollar mecanismos y procedimientos dirigidos a la ciudadanía con el fin de crear y afianzar la cultura de la autorregulación, fomentando el cumplimiento voluntario y preventivo de las normas en materia higiénico sanitario por parte de todos los actores que tengan alguna injerencia en salud pública; cuando dicho objetivo no se cumple, se hace necesario adelantar las investigaciones pertinentes tendientes a restablecer el bien público transgredido, a través de la facultad punitiva de la administración.

Una vez cumplidos todos los requisitos y no existiendo impedimento legal alguno, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, procede a proveer de conformidad, previa evaluación de los siguientes:

I. OBJETO

Procede el Despacho decidir si es procedente Formular Pliego de Cargos dentro de la investigación administrativa de carácter sancionatorio, por la presunta

infracción a la normativa higiénico sanitaria, como consecuencia de los hallazgos consignados en las Actas de Inspección Vigilancia y Control, remitidas por los funcionarios de la ESE

II. COMPETENCIA

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, como organismo investigador y autoridad sanitaria, está consagrada en las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes.

Ahora bien, la competencia de ejercer la inspección vigilancia y el control sanitario está establecida de manera general en el artículo 564 de la ley 9ª de 1979, la cual dice que corresponde al Estado, como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dicta las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.

La anterior normativa señala que las Entidades Territoriales, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, tienen competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro, congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas[1].

III. HECHOS, CONSIDERANDOS Y FUNDAMENTOS LEGALES

1. Según oficio radicado con el N° 2015ER3741 de fecha 19-01-15 (folio 1), proveniente del Hospital San Cristóbal E. S. E, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento Restaurante (sin razón social) ubicado en la Calle 48 Sur No. 13 –66 Este Barrio Los pinares de la ciudad de Bogotá D.C, propiedad

[1] Corte Constitucional Sentencia T-333/00

de ALBA LUZ RIVERA DE LOZANO, identificada con cedula de ciudadanía No. 36.160.073 y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario el Acta de Inspección, Vigilancia y Control No. 696853 de fecha 07-01-15, con concepto DESFAVORABLE visible a folios 2 a 11.

En virtud de la competencia previamente mencionada y sin observar causal alguna que pueda invalidar la actuación hasta ahora adelantada, procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública , a emitir su pronunciamiento en apoyo al conjunto probatorio obrante en el informativo y a bajo las disposiciones que atañen al tema a debatir.

Para resolver lo que en derecho corresponde, es del caso precisar que el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, --Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA)-- preceptúa:

> *"Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes"*

3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se realizado una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practicó visita inicial que data del 18-11-13, fecha a partir de la cual se le otorgo a la parte investigada un plazo perentorio para cumplir las exigencias higiénico sanitarias, sin que a la fecha de la última visita que obra en el expediente, se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

Expediente No. 18262015

IV. FUNDAMENTOS LEGALES

Cargo Único: No contar con las condiciones higiénicas sanitarias para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable tal como se desprende del Acta de Inspección, Vigilancia y Control No. 696853 de fecha 07-01-15, con concepto DESFAVORABLE visible a folios 2 a 11, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No	CONDUCTAS A SEGUIR	CUMPLIMIENTO	DISPOSICIÓN PRESUNTAMENTE VIOLADA
3.9	El establecimiento es independiente de la vivienda.	NO CUMPLE- El establecimiento no es independiente de la vivienda.	Resolución No. 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2, Subnumeral 2.6
3.12	El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas.	NO CUMPLE- No hay identificación de áreas.	Resolución No. 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2, Subnumeral 2.6
4.1	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	NO CUMPLE- No hay plan de saneamiento.	Resolución No. 2674 de 2013 artículo 26.
4.4	Se realizan mediante lista de chequeos inspecciones sobre el estado de limpieza de los equipos.	NO CUMPLE- No hay registros.	Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3.
4.6	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de os procesos y se ponen en práctica.	NO CUMPLE – No hay de plan de saneamiento, no hay registros.	Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3
4.9	Existe un plan de	NO CUMPLE – No	Resolución 2674 de 2013

Expediente No. 18262015

	saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, listas de chequeo y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	hay plan de saneamiento, no hay registros.	artículo 26 numeral 2
4.12	Existen recipientes adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapas, identificados para la recolección interna de desechos sólidos.	NO CUMPLE - Recipientes sin tapa y sin bolsa.	Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 6, artículo 26 numeral 2
4.16	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	NO CUMPLE – No hay taque.	Resolución 2674 de 2013 articulo 6 numerales 3.5; 26 numerales 4 Resolución 2190 de 1991 Articulo 2 Decreto 1575 de 2007 artículo 10.
5.2	Las paredes son de material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada.	NO CUMPLE – Faltan baldosas en mesón, superficies porosas.	Resolución No. 2674 de 2013 artículo 33 Numeral 3.
5.7	El almacenamiento de sustancias peligrosas se hace fuera de la cocina o del área de preparación de alimentos.	NO CUMPLE – Almacenamiento inadecuado	Resolución 2674 Articulo 28 numeral 7.
6.3	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 desramados, lavados y	NO CUMPLE – Equipos sucios (licuadora)	Resolución No. 2674 de 2013 Artículos 8 y 9.

	desinfectados después de cada jornada.		
7.1	Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	NO CUMPLE – Inadecuado almacenamiento	Resolución 2674 de 2013 Artículo 27.
7.4	Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne, preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y /o congelación adecuadas.	NO CUMPLE – Almacenamiento inadecuado, empaques de nevera dañados.	Resolución 2674 de 2013 artículo 35 Numeral 4, artículo 31 numeral 3
7.5	Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos.	NO CUMPLE – No hay termómetro, no hay registro.	Resolución No. 2674 de 2013 artículo 28 Numeral 2
7.6	Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad.	NO CUMPLE – No acredita.	Resolución No. 2674 de 2013 artículo 28 Numeral 3.
7.9	Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores etc.	NO CUMPLE – Molinillo en madera.	Resolución 2674 de 2013 artículo 9 numeral 1
7.12	Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo)	NO CUMPLE – No hay avisos.	Resolución 2674 de 2013 artículo 13 parágrafo 1
8.3	Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros: libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	NO CUMPLE - No hay rotulado.	Ley 9 de 1979 artículo 256. Resolución 2674 de 2013 artículo 31 parágrafo 2.
9.1	Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4°C	NO CUMPLE – No hay registros.	Resolución No. 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2
9.2	Almacenamiento en congelación a temperaturas de menos de 18°C	NO CUMPLE - No hay registros.	Resolución No. 2674 de 2013 artículo 28 Numeral 2
9.3	Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 65°C	NO CUMPLE - No hay registros.	Resolución 2674 de 2013 artículo 28 Numeral 2

9.4	Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4°C o por encima de 65°C según lo requieran	NO CUMPLE - No hay registros.	Resolución 2674 de 2013 artículo 28 Numeral 2
10.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	NO CUMPLE – No acredita.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 numeral 1
10.2	Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos.	NO CUMPLE – No acredita.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 12.
10.4	Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	NO CUMPLE – Trabajador usa joyas.	Resolución No. 2674 de 2013 artículo 14 Numeral 7

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

> La Constitución Nacional de Colombia, en la necesidad de preservar el orden público y salvaguardar la salubridad pública señala en su Art. 78 "*La ley regulará **el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad**, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.*
>
> *Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la **comercialización de bienes y servicios**, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios…*"

LEY 9 DE 1979

"**Artículo 256°.-** Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación."

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:

(...)

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

(...)

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 realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:"

***"Artículo 8°. Condiciones generales.** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto."*

***"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.

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse

otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente

desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin."

"**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."

*"**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.

*"**Artículo 13. Plan de capacitación.** (...)*

***Parágrafo 1°.** Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.*

Expediente No. 18262015

"**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:

(...)7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte."(...)

"Artículo 26. Plan de saneamiento. *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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.

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

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."

(...)

"Artículo 27. *Condiciones generales.* Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar:

a) La contaminación y alteración;

b) La proliferación de microorganismos indeseables;

c) El deterioro o daño del envase o embalaje."

"Artículo 28. Almacenamiento. *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor."

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."

"Artículo 31. Expendio de alimentos. *El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:*

3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones

especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

Parágrafo 2°. Los productos que se comercialicen en los expendios deben estar rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la exhibición y venta de alimentos o materias primas que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada."

*"**Artículo** 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*

(...)

3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

"Artículo 35. *Operaciones de preparación y servido de los alimentos.* Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

(...)

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada."

Expediente No. 18262015

RESOLUCIÓN 2190 DE 1991

*"**Artículo 2º.-** Los tanques de almacenamiento domiciliario deberán ser sometidos a lavado y desinfección mínimo 2 veces al año y en caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación.*

1. *Edificios, conjuntos habitacionales, fabricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de aguas, colocando un aviso antes de realizar la acción, a fin de que se tomen medidas necesarias ante el corte de agua por lavado y desinfección de los tanques.*

   La Administración de estos edificios reclamará formato para el control de lavado y desinfección del tanque ante la Secretaría Distrital de Salud, y lo devolverá indicando la fecha que se realizó el lavado y el desinfectante utilizado.

2. *En los edificios donde exista tanque elevado y subterráneo, la circulación del agua debe ser permanente del tanque subterráneo al elevado, a fin de garantizar la renovación permanente del agua en los tanques de almacenamiento, de modo que se mantenga en el agua el nivel de cloro residual.*

3. *Los tanques de agua estarán debidamente protegidos con tapa que permita el ingreso para su lavado, deberán estar ubicados en áreas de la edificación que permitan acceso para su lavado y desinfección, y estarán debidamente impermeabilizados y protegidos de infiltraciones de agua."*

DECRETO 1575 DE 2007

*"**ARTÍCULO 10º.- 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.

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."

V. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

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

igualmente se señala que el carácter y objeto de la medida sanitaria es el de ser de inmediata aplicación, preventiva, transitoria y se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, conforme a lo establecido en el parágrafo del artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

VI. INDIVIDUALIZACIÓN DE LA PERSONA NATURAL Ó JURÍDICA A SANCIONAR.

Expediente No. 18262015

Es preciso señalar, que previo análisis de los documentos remitidas por el Hospital de origen, se estableció que el sujeto pasivo de la investigación es ALBA LUZ RIVERA SÁNCHEZ, identificada con cedula de ciudadanía No. 36.160.073, información verificada con la consulta realizada en la página web de RUES de la Cámara de Comercio de Bogotá, tal como consta en los folios12 y 13 del expediente.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS a ALBA LUZ RIVERA SÁNCHEZ, identificada con cedula de ciudadanía No. 36.160.073, en calidad de propietaria y/o representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento RESTAURANTE (sin razón social) ubicado en la Calle 48 Sur No. 13 – 66 Este Barrio Los Pinares de la ciudad de Bogotá D.C, por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias que se transcriben a continuación: Ley 9 de 1979 artículo 256; Resolución No. 2674 de 2013 artículo 6 numerales 2.6, 3.5, artículos 8, 9 numeral 1, artículo 11 numeral 1,
Artículo 12, artículo 13 parágrafo 1, artículo 14 Numeral 7, artículo 26 numerales 2, 3 y 4, artículo 27, artículo 28 Numerales 2, 3 y 7, articulo 31 numeral 3 y parágrafo 2, artículo 33 numerales 3 y 6, artículo 35 numeral 4;Resolución 2190 de 1991 Articulo 2;Decreto 1575 de 2007 artículo 10.

ARTÍCULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por el Hospital dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTÍCULO TERCERO. NOTIFÍCAR el presente pliego de cargos a la parte implicada, conforme a lo dispuesto por el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo Ley 1437 de 2011, 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. En caso de no poder hacer la notificación personal al cabo de cinco

Expediente No. 18262015

(5) días del envió de la citación, esta se hará por medio de aviso en los términos del artículo 69 ibídem.

ARTÍCULO 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

DAIBETH ELENA HENRIQUEZ IGUARAN
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró. Catherine Britton Nieto
Revisó. Maria Lourdes Córdoba Acosta

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 47 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 del Acto Administrativo de fecha: 07 **de junio de 2016** y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente de la referencia.

Mediante el cual se adelanta proceso a: ALBA LUZ RIVERA SÁNCHEZ, identificada con cedula de ciudadanía No. 36.160.073, en calidad de propietaria y/o representante legal o quien haga sus veces, del establecimiento RESTAURANTE (sin razón social) ubicado en la Calle 48 Sur No. 13 – 66 Este Barrio Los Pinares de la ciudad de Bogotá D.C,

_____ _____
Firma del Notificado. Nombre de quien Notifica