



ALCALDIA 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.: 1085-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	TEMPURA LOUNGE CLUB (RESTAURANTE)
IDENTIFICACIÓN	41649161
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	NIDIA JESUS VELANDIA ESCARMILLA
CEDULA DE CIUDADANÍA	41649161
DIRECCIÓN	CL 24 C 75 69
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 24 C 75 69
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred Sur Occidente
<p>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.</p>	
Fecha Fijación: 11 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____
Fecha Desfijación: 17 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____

Ma. Andrea Cortes Barreto
1085-2017-093-0100



26/11

Cerrado
- tiene 2 visitas



P-9

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ	SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD	25-11-2019 08:46:46
Al Contestar Cite Este No :2019EE108860 O 1 Fol:8 Anex:0 Rec:2		
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO		
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/NIDIA JESUS VELANDIA ESC		
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION		
ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 10852017		

012101

Bogotá D.C.

Señora
 NIDIA JESUS VELANDIA ESCAMILLA
 Propietaria y/o Representante Legal
 TEMPURA LOUNGE CLUB (restaurante)
 CL 24 C 75 69
 Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 10852017

La Subdirectora 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 NIDIA JESUS VELANDIA ESCAMILLA, identificada con C.C. No. 41.649.161-3 en su calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado TEMPURA LOUNGE CLUB (restaurante), ubicado en la CL 24 C 75 69, Barrio Modelia de la Localidad Fontibón de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió acto administrativo de fecha 17 de septiembre de 2019, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso.

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

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
 Profesional Especializado
 Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Marihel G.
 Revisó: C. Esquivel
 Anexa: (8 folios)

Cra. 32 No. 12-81
 Tel.: 364 9090
 www.saludcapital.gov.co
 Info: 364 9666



**BOGOTÁ
 MEJOR
 PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 17 DE SEPTIEMBRE DE 2019

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
10852017".

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

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La presente investigación se adelanta en contra de la señora NIDIA JESUS VELANDIA ESCAMILLA, identificada con C.C. No. 41.649.161-3 en su calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado TEMPURA LOUNGE CLUB (restaurante), ubicado en la CL 24 C 75 69, Barrio Modelia de la Localidad Fontibón de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No.2017ER9683 del 14-02-2017 (folio 1), proveniente de la Subred Sur Occidente E.S.E., se remite acta de visita No. 01148497 de fecha 08-02-2017, en la que se emite concepto sanitario Desfavorable al establecimiento de comercio denominado TEMPURA LOUNGE CLUB (restaurante), de propiedad de la ciudadana mencionada en el párrafo anterior.

2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias. Adicionalmente, en la misma fecha de la diligencia, se impuso medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 00204051 de fecha 08-02-2017 consistente en Clausura Temporal Total (folio 2).

3.2. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Restaurantes No. 01148497 de fecha 08-02-2017 con concepto Desfavorable (folios 3 al 9).

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

3.3. Guías para vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 1148497 (folios 10 y 11).

3.4. Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio (folio 12).

4. CARGOS.

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

4.1. CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

ITEM 3.3. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos. No cumple, no hay aislamiento en techos contra ingreso de plagas, se evidencia láminas desprendidas en techos; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 que establece: "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 que establece: 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. Diseño y Construcción. 2.1. "La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos".

ITEM 3.6. Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento. No cumple, no hay dotación completa para el lavado de manos, jabón líquido y toallas de papel; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 que establece: Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación: 6. Instalaciones Sanitarias 6.2. "Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual".

ITEM 3.7. Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. No cumple, se evidencia acumulación de residuos en rejillas; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 177 que establece: "Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable”.

ITEM 3.10. Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. No cumple, pisos sin emboquillar área de servicios y baldosa rota en mesón de barra, limpieza deficiente en rincones; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 193 que establece: “El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente”; artículo 195 que establece: “El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos, según los criterios que al efecto determine la autoridad competente”; artículo 207 que establece: “Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”.

ITEM 3.11. Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas. No cumple, cableado expuesto; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 117 que establece: “Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riegos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión”.

4.2. CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:

ITEM 4.1. Existe un plan de saneamiento escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos, se pone en práctica. No cumple, no se pone en la práctica; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: Plan de saneamiento, toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste 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”.

ITEM 4.3. El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente. No cumple, no se protegen los utensilios: menaje; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 251 que establece: “El material,

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 8 que establece: 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".

ITEM 4.4. Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. No cumple, No hay planillas diligenciadas; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: Plan de saneamiento. toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia 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".

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS:

ITEM 4.6. Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas, que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos, se pone en práctica. No cumple, no se valida en la práctica, excremento de roedor; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia 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: 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".

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS

ITEM 4.7. El uso de químicos para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos. No cumple; no hay soportes de control; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: Plan de saneamiento. *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 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”.*

ITEM 4.8. Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores. No cumple, no hay aislamiento en techos, excremento de roedor; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 que establece: “Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios” en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 que establece: 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. Diseño y Construcción. 2.1. “La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos”; artículo 32 que establece: Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: 7. “Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga”.*

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS:

ITEM 4.9. Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos, se pone en práctica. No cumple, no hay registros de inspección; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: Plan de saneamiento. *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 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*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

no deben 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 y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación".

ITEM 5.10. Las uniones entre paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeadas para impedir la acumulación de suciedad y facilitar limpieza. No cumple, limpieza deficiente; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 249 que establece: Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley, y, además, las siguientes: c) "La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: Condiciones específicas de las áreas de preparación de alimentos. 2. Paredes. 2.2. "Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección".

4.4. CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

ITEM 6.1. Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar. No cumple, equipos de refrigeración sucios, estufas con limpieza deficiente; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 251 que establece: "El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 8 que establece: 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".

ITEM 6.2. Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente. No cumple, no se protegen utensilios desechables, se evidencia excremento de roedor en bases donde se coloca el menaje; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 17 que establece: Envases y embalajes. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: 5. "Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos".

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DEL SALUD

Expediente No. 10852017

ITEM 6.3. Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, y similares son lavados y desinfectado después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada. No cumple, limpieza deficiente; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: Plan de saneamiento. *toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 1. Limpieza y desinfección. "Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección".*

4.5. CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO:

ITEM 7.1. Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente. No cumple, no hay limpieza profunda; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: Plan de saneamiento. *toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 1. Limpieza y desinfección. "Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección".*

ITEMS 7.2 – 7.3. Los alimentos y materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas se lavan con agua potable corriente antes de la preparación. - Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas. No cumple, no ubicó protocolo de lavado de limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: Plan de saneamiento. *Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la*

Cra. 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

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"; artículo 35 que establece: Operaciones de preparación y servicio de los alimentos. Las operaciones de preparación y servicio de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: 3. "Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social".

ITEM 7.4. Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados (carne de res, de cerdo, pollo, pescados, quesos, etc.) se almacenan en recipientes separados y bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas. No cumple, se evidencian bolsas sin refrigeración; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 263 que establece: "Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consumen o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 31 que establece: 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".

ITEM 7.5. Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos. No cumple, no hay registros escritos; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: 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".

ITEM 7.6 - Los alimentos proceden de proveedores que garanticen su calidad. No cumple, no presenta conceptos sanitarios actuales de proveedores; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 288 que establece: "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" en

Cra. 32 No. 12-81
Tel : 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: Almacenamiento. *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: 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".*

ITEM 7.7. El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan al picar o fraccionar alimentos. No cumple, utensilios expuestos; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 que establece: Operaciones de preparación y servido de los alimentos. *Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: 8. "EL lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón".*

4.6. CARGO SEXTO: CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS:

ITEM 8.1. Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación. No cumple, productos sin refrigerar; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 263 que establece: "Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consumen o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 31 que establece: 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".*

ITEM 8.6. Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas. No cumple, no se profundiza limpieza; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 8 que establece: 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".

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

4.7. CARGO SEPTIMO: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

ITEM 10.1. El personal manipulador de alimentos tiene certificados médicos y controles médicos periódicos. No cumple, no presenta certificados médicos con concepto apto para manipular alimentos de personal nuevo; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 276 que establece: *“Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título III de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario”*; en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 que establece: *“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”*.

ITEM 10.2. Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. No cumple, no presenta soportes actuales de capacitación en manejo higiénico de alimentos de personal nuevo; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 12 que establece: 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 necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos”*.

ITEM 10.6. Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. No cumple, no se encuentra dotación completa para el lavado de manos: jabón líquido y toallas de papel, lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 que establece: Condiciones generales. *Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación: 6. Instalaciones Sanitarias 6.3. “Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito”*; artículo 14 que establece: Prácticas higiénicas y medidas de protección. *Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 4. “Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, 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”*.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

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

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión ó cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

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

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

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

Así mismo conforme al parágrafo del artículo 576 ibidem "Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar."

Por lo expuesto,

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la señora NIDIA JESUS VELANDIA ESCAMILLA, identificada con C.C. No. 41.649.161-3 en su calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado TEMPURA LOUNGE CLUB (restaurante), ubicado en la CL 24 C 75 69, Barrio Modelia de la Localidad Fontibón de esta ciudad, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 109, 117, 177, 193, 195, 199, 207, 249 literal c; 251, 263, 276, 288 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 2 sub numerales 2.1; 6 numeral 6 sub numerales 6.2, 6.3; 7 numeral 2 sub numeral 2.2; 7 numeral 8 sub numeral 8.1; 8; 11 numeral 1; 12; 14 numeral 4; 17 numeral 5; 26 numerales 1, 2, 3; 28 numerales 2, 3; 31 numeral 3; 32 numeral 7; 33 numerales 1, 3, 54, 7; 35 numerales 3, 8; Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 3.

ARTICULO SEGUNDO. Notificar el presente pliego de cargos a la parte implicada, para que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, rinda sus descargos directamente o a través de apoderado y aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o pertinentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por la Subred Sur Occidente E.S.E, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO CUARTO. Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Maribel G.
Revisó: C. Esquiaqui
Fecha de elaboración: 17/09/2019

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 10852017

NOTIFICACIÓN PERSONAL (artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).	
Bogotá D.C., _____ Hora _____.	
En la fecha se notifica personalmente a: _____	
_____, identificado(a) con C.C. N° _____.	
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo calendarado <u>17 de septiembre de 2019</u> , proferido dentro del Expediente <u>10852017</u> , del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.

Cra. 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**

