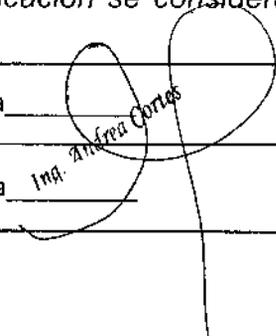
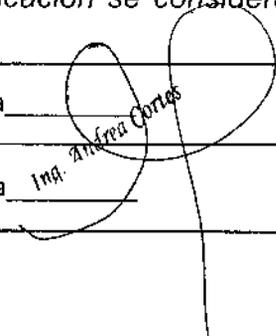




ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 1087-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ALPES BROASTER TACOS CANTINFLAS "RESTAURANTE"
IDENTIFICACIÓN	52343006
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	BLANCA NELLY CARO AGUILAR
CEDULA DE CIUDADANÍA	52343006
DIRECCIÓN	KR 3 B 32 B 09 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 3 B 32 B 09 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Centro Oriente E.S.E
<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: 23 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 
Fecha Desfijación: 30 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma 



E-26/11

Rechusado
- No estan autorizados
a firmar



P-6

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD	25-11-2019 07:29:42
Al Contestar Cite Este No. 2019EE108780 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:2		
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO		
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/BLANCA NELLY CARO AGUIII		
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION		
ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 10872017		

012101

Bogotá D.C.

Señora
 BLANCA NELLY CARO AGUILAR
 Propietaria y/o Representante Legal
 ALPES BROASTER TACOS CANTINFLAS (restaurante – comidas rápidas)
 KR 3 B 32 B 09 SUR
 Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 10872017

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 BLANCA NELLY CARO AGUILAR, identificada con C.C. No. 52.343.006-5 en su calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado ALPES BROASTER TACOS CANTINFLAS (restaurante – comidas rápidas), ubicado en la KR 3 B 32 B 09 SUR, Barrio Villa de Los Alpes de la Localidad San Cristóbal 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: Maribel G.
 Revisó: C. Esquivel
 Anexa: (6 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. 10872017

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
10872017”.

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 BLANCA NELLY CARO AGUILAR, identificada con C.C. No. 52.343.006-5 en su calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado ALPES BROASTER TACOS CANTINFLAS (restaurante – comidas rápidas), ubicado en la KR 3 B 32 B 09 SUR, Barrio Villa de Los Alpes de la Localidad San Cristóbal de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No.2017ER11003 del 20-02-2017 (folio 1), proveniente de la Subred Centro Oriente E.S.E., se remite acta de visita No. 1274350 de fecha 07-02-2017, en la que se emite concepto sanitario Desfavorable al establecimiento de comercio denominado ALPES BROASTER TACOS CANTINFLAS (restaurante – comidas rápidas), 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 Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria a Restaurantes No. 1274350 de fecha 07-02-2017 con concepto Desfavorable (folios 2 al 8).

3.2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 607138 de fecha 07-02-2017 consistente en Clausura Temporal Total (folio 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. 10872017

3.3. Guías para vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 1274350 (folios 10 y 11).

3.4. Acta 100% libres de humo de tabaco en Bogotá No. 1274350 (folio 12).

3.5. Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio (folio 14).

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:

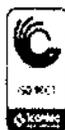
4.1. CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

ITEM 3.2. El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos y roedores. No cumple, presencia excrementos de roedor en bodega bebidas y cocina; 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 32 que establece: Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales: 4. *"No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga"*; 7. *Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga"*.

ITEM 3.3. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos. No cumple, 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: 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. 7. *Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga"*.

ITEM 3.12. El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas. No cumple, no se cuenta con lugar exclusivo para el almacenamiento de objetos personales; 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: 2. Diseño y Construcción. 2.2. *"La edificación debe poseer una adecuada*

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. 10872017

separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes”.

4.2. CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

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, superficies bodega con 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”.

ITEM 4.4. Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. No cumple, no presenta registros, superficies bodega con 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”.

ITEM 4.5. Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. No cumple, no se cuenta con lugar aislado para el almacenamiento de sustancias para el aseo; lo que contraría lo

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. 10872017

preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones: 7. "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 áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas".

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 presenta registros; 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, presencia excrementos de roedor en bodega y zona de proceso; 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:

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. 10872017

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 presenta registros; 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 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".

ITEM 4.11. Los residuos son retirados frecuentemente del restaurante; No cumple, acumulo de residuos en bodega; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 198 que establece: "Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas" 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 33 que establece: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas: 5. "Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental".

4.3. CARGO TERCERO: CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS:

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, desprendimiento de pintura en curvaturas; 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".

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. 10872017

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, freidora en desuso; 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, 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"*.

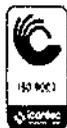
4.5. CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO:

ITEM 7.1. Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente. No cumple, iluminación deficiente en bodega gaseosas, acumulación de elementos en desuso; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: Condiciones específicas de las áreas de elaboración. *Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción: 7. Iluminación, 7.3. "Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales"*.

ITEM 7.5. Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos. No cumple, se adquirió termómetro pero no se llevan registros; 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 garantizan su calidad. No cumple, presentan concepto sanitario proveedor carne "Districarnes la Mejor JP" concepto favorable de fecha 26-07-2016 acta 1234674; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 288 que establece: *"Todos los alimentos y bebidas deben provenir de*

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 10872017

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 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”.*

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

ITEM 8.4. El proceso de servido, expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria. No cumple, excremento de roedor en bodega y área de proceso; 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 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”.**

ITEM 8.5. El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso. No cumple, superficies insuficientes para la disposición de bebidas gaseosas; 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: 4. “El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso”.*

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 presentan certificado médico de Yuly Saganome, Carolina Gómez, Andrés Rodríguez, 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*

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. 10872017

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; 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 cuenta con jabón para el lavado de manos, 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”.

- Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 607138 de fecha 07-02-2017 consistente en Clausura Temporal Total .No cumple. No registra control de temperatura, no presenta registros de verificación plan de saneamiento, no presenta concepto de proveedores, Certificados médicos y manejo de alimentos, control de plagas y roedores. Contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674/2013, Decreto 3075/1997.

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. 10872017

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDE IMPONER

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

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

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

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

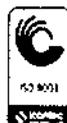
1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios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

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

Así mismo conforme al párrafo 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. 10872017

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la señora BLANCA NELLY CARO AGUILAR, identificada con C.C. No. 52.343.006-5 en su calidad de propietaria y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado ALPES BROASTER TACOS CANTINFLAS (restaurante – comidas rápidas), ubicado en la KR 3 B 32 B 09 SUR, Barrio Villa de Los Alpes de la Localidad San Cristóbal de esta ciudad, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 198, 207, 249 literal c; 251, 276, 288 en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 2 sub numerales 2.1, 2.2; 6 numeral 6 sub numeral 6.3; 7 numeral 2 sub numeral 2.2; 7 numeral 7 sub numeral 7.3; 8; 11 numeral 1; 12; 14 numeral 4; 26 numerales 1, 2, 3; 28 numerales 2, 3, , 4, 7; 32 numerales 4, 7; 33 numeral 5.

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 recaudadas por la Subred Centro Oriente E.S.E, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

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. 10872017

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>10872017</u> , del cual se le entrega copia íntegra, autentica 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**

