



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.: 1103-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	EMPANADAS COMIDAS "VENTA DE EMPANADAS"
IDENTIFICACIÓN	52857120
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	INGRID TATIANA GOMEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	52857120
DIRECCIÓN	KR 13 20 13 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 13 20 13 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred Centro Oriente
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: 13 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____
Fecha Desfijación: 18 DE DICIEMBRE DE 2019	Nombre apoyo: <u>Ma. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____

Ing. Andrea Cortes Barreto
ma.andrea@saludcapital.gov.co





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 06-12-2019 10:31:08

Al Contestar Cite Este No.:2019EE115112 O 1 Fol 8 Anex 0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/INGRID TATIANA GOMEZ GC

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: LD/EXPENDIENTE 11032017

012101

Bogotá D.C.

Señora

INGRID TATIANA GOMEZ GONZALEZ

Propietaria y/o Representante Legal

EMPANADAS COMIDAS (Venta De Empanadas),

KR 13 20 13 Sur

Barrio San José Localidad Rafael Uribe Uribe

Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo sanitario No. **11032017**

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 **INGRID TATIANA GOMEZ GONZALEZ** identificada con Cédula de ciudadanía Número **52.857.120-3** en su calidad propietaria y/o representante legal o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **EMPANADAS COMIDAS (Venta De Empanadas)**, ubicado en la **KR 13 20 13 Sur Barrio San José Localidad Rafael Uribe Uribe, de esta ciudad**, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió auto de pliego de cargos, 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,

Original Firmado por:

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

112

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Profesional Especializado

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Beatriz S.

Revisó: M. Domínguez

Anexa: 8 folios



SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA
EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 20/09/2019

POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 11032017

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 persona contra quien se dirige la presente investigación es la señora **INGRID TATIANA GOMEZ GONZALEZ** identificada con Cédula de ciudadanía Número **52.857.120-3** en su calidad propietaria y/o representante legal o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **EMPANADAS COMIDAS (Venta De Empanadas)**, ubicado en la **KR 13 20 13 Sur Barrio San José Localidad Rafael Uribe Uribe, de esta ciudad**, por presunta vulneración a normas higiénico sanitarias.

2. HECHOS

2.1. Según oficio radicado con el No. **2017ER18429** de fecha **23/03/2017** (folio 1) suscrito por funcionario de la **Subred Integrada de Servicios de Salud CENTRO ORIENTE E.S.E.**, se solicita de oficio iniciar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente como consecuencia de la situación encontrada con motivo de la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.

2.2. El **21/02/2017** los Funcionarios de la **E.S.E.**, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones sanitarias al establecimiento anunciado, según consta en el acta de visita, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia, en la que se dejó constancia de los hechos materia de investigación. Visita en la que se levantó Acta con concepto sanitario Desfavorable.

3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a **Restaurante No. 1275286** de fecha **21/02/2017** (folio **2 a 8**) con concepto sanitario Desfavorable

3.2. Acta Guía de Vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. **1275286** de fecha **21/02/2017** (folio **9 y 10**).

3.3. Acta Vigilancia a establecimiento **100%** libre de humo de tabaco en Bogotá No. **1275286** de fecha **21/02/2017** (folio **11**)

3.4. Copia de certificación del sujeto pasivo de la presente investigación de la PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN donde ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación y el dígito de verificación de la cedula de ciudadanía tal y como consta en los folios **13 y 14** del expediente.

3.5. Mediante oficio radicado No. **2019EE36531** de fecha **25/04/2019** se procedió a comunicar a la parte investigada apertura de procedimiento administrativo sancionatorio (folio **12**).

3.6. Examinada el acta de IVC se aprecia que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria.

4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios de la **Subred Integrada E.S.E.**, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada.

Por infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas practicas sanitarias en el establecimiento, como se determina a continuación donde se indica el aspecto a verificar, la conducta evidenciada en la visita presuntamente vulneradora de la normativa sanitaria, y la correspondiente tipificación, tal como quedo señalada en el Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a **Restaurante No. 1275286** de fecha **21/02/2017** (folio **2 a 8**) con concepto sanitario Desfavorable así:

CARGO PRIMERO Durante la visita se encontró en el establecimiento investigado que no cumplía con adecuadas **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**, se evidencio que incumplía con:

3.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel-higiénico) y en buen estado de funcionamiento. Se evidenció desaseo general de superficies y unidad sanitaria. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 188 que dice:

ARTÍCULO 188º.- En toda edificación, el número y tipo de los aparatos sanitarios estarán de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas de acuerdo con lo establecido en la presente Ley y su reglamentación.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.2; 32 numeral 11 que indican:

ARTÍCULO 6º. 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:

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: 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.

ARTÍCULO 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

3.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. Durante la visita de inceptión higiénico sanitaria se encontró en el establecimiento investigado, el techo área social deteriorado. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 195; 207 que indican:

ARTÍCULO 195º.- 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°.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

CARGO SEGUNDO. Durante la inspección sanitaria no cumplía con adecuadas **CONDICIONES DE SANEAMIENTO - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** - como se expresa a continuación:

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 y

4.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección y

4.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente. Se encontró que el plan de saneamiento no estaba por escrito con los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y utensilios vulnerando la resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1 que señala:

ARTÍCULO 26. 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. 2. Desechos sólidos. 3. Control de plagas. 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

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 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. Se constató e la inspección sanitaria, que faltó área delimitada para almacenamiento de productos químicos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 130 que dice:

ARTÍCULO 130°.- En la importación, fabricación, almacenamiento, transporte, comercio, manejo o disposición de sustancias peligrosas deberán tomarse todas las medidas y precauciones necesarias para prevenir daños a la salud humana, animal o al ambiente, de acuerdo con la reglamentación del Ministerio de Salud.

Y artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013 que dice:

ARTÍCULO 28. 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.

Incumplía con **PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS**, se constató que no cumplía con:

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 los procesos y se pone en práctica. Se constató igualmente en la visita que no estaba documentado programa de control de plagas con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos e

Incumplía con **PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**, se evidenció que no cumplía con:

4.9 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. Tampoco cumplía con programa documentado de el programa de residuos sólidos y líquidos con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 2 que indica:

ARTÍCULO 26. 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. 2. Desechos sólidos. 3. Control de plagas. 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

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.

4.13 El manejo de los residuos líquidos dentro del restaurante no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. Se evidencio en la visita que falto protocolo de aceite usado vegetal. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 10; 231;

ARTÍCULO 10°.- Todo vertimiento de residuos líquidos deberá someterse a los requisitos y condiciones que establezca el Ministerio de Salud, teniendo en cuenta las características del sistema de alcantarillado y de la fuente receptora correspondiente.

ARTÍCULO 231°.- Cuando por la índole de los residuos líquidos producidos en un establecimiento industrial no se permita la disposición de éstos en los colectores públicos se deberán construir sistemas que garanticen su disposición final.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 4.1, 4.2; 32 numeral 5 que indican:

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:

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

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

ARTÍCULO 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

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

CARGO TERCERO: El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con **CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS** incumplió, tal como se expone a continuación:

5.5 La temperatura ambiental y ventilación del área de preparación de alimentos es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal. Se observó en el control sanitario, que falto instalar en forma adecuada el sistema de extracción de olores. Contraviniendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 31 numeral 2 que señala:

ARTÍCULO 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

2. Contar con la infraestructura adecuada.

CARGO CUARTO: En la inspección realizada se observó que no cumplía con adecuadas condiciones de **EQUIPOS Y UTENSILIOS** se encontró en la visita que incumplía con:

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. Se evidencio en la visita, soportes de formica en área de proceso. Transgrediendo la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252 que indican:

ARTÍCULO 251º.- 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.

ARTÍCULO 252º.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8; 9 numeral 1 que dicen:

ARTÍCULO 8º. 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.

ARTÍCULO 9º. 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

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 son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada. Durante la inspección sanitaria se evidenció que no estaba por escrito plan de saneamiento. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1 que indica:

ARTÍCULO 26. 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.

CARGO QUINTO: En el control sanitario se evidenció que no cumplió con **CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO**, se encontró en la visita que no cumplía con:

7.5 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos. Se encontró así mismo que no llevaban registros diarios de control de temperatura. Transgrediendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2; 31 numeral 3 que dicen:

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.

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.

En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

7.6 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad. Tampoco tenían concepto sanitario de proveedores. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 288 que dice:

ARTÍCULO 288°.- 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.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3 que señala:

ARTÍCULO 28. 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.

7.12 Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de lavado de manos (protocolo). Se evidenció en la visita Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.4; 13 párrafo 1 que señalan:

“ARTICULO 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:

“6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar **avisos** o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.”

ARTICULO 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

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.

CARGO SEXTO: El día de la inspección higiénico sanitaria se constató que no cumplió con **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS** como quedo registrado a continuación:

8.6 Los anaqueles son de superficie inerte están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas. Se encontró soportes de formica y superficies en área de proceso. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252 que dicen.

ARTÍCULO 251°.- 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.

ARTÍCULO 252°.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3, 4, 5; 31 numeral 1, 2 que señalan:

ARTÍCULO 28. 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. 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.

ARTÍCULO 31. Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

2. Contar con la infraestructura adecuada.

Durante la visita no cumplía con **PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION** tal como se expresa a continuación:

10.6. Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. No cumplía con lavado y desinfección de manos cada que fuera necesario. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 277 que dice:

ARTÍCULO 277°.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numerales 1, 4 que dicen:

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:

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

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.

CARGO NOVENO: El día de la visita de inspección sanitaria con se encontró que no cumplía con **SALUD OCUPACIONAL**, Se encontró en la visita que incumplía con:

11.1 Se evidencian equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura) Se constató que no había sistema de extracción de olores adecuado. Incumpliendo la Resolución que indican:

ARTÍCULO 31: Expendio de alimentos. El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

2. Contar con la infraestructura adecuada.

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 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 el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Formular Pliego de Cargos a la señora **INGRID TATIANA GOMEZ GONZALEZ** identificada con Cédula de ciudadanía Número **52.857.120-3** en su calidad propietaria y/o representante legal o por quien haga sus veces, del establecimiento denominado **EMPANADAS COMIDAS (Venta De Empanadas)**, ubicado en la **KR 13 20 13 Sur Barrio San José Localidad Rafael Uribe Uribe, de esta ciudad**, por presunta vulneración a las siguientes normas higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 10; 130; 188; 195; 207; 231; 251; 252; 277; 288; la Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 6.2; 8; 9 numeral 1; 13 parágrafo 1; 14 numerales 1, 4; 26 numerales 1, 2; 28 numerales 2, 3, 4, 7; 31 numerales 1, 2, 8; 32 numerales 5, 11, de conformidad con los hechos expuesto en la parte motiva de este auto.





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 de la **Subred Integrada de Servicios de Salud CENTRO ORIENTE E.S.E.**, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaldas en la parte motiva de esta decisión

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Beatriz S. 
Revisó: M. Domínguez 



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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 **PLIEGO DE CARGOS**, proferido dentro del Expediente _____, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.





Trazabilidad Web

Nº Guía

YG247736969CO

Buscar

Para visualizar la guía de servicios, presione los botones de arriba de la info para habilitarlos

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100



Guía No. YG247736969CO

Fecha de Envío 10/12/2019
00.01.00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad:	1	Peso	247.00	Valor	2600.00	Orden de servicio	12943021
-----------	---	------	--------	-------	---------	-------------------	----------

Datos del Remitente:

Nombre	FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD - FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD	Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C.
Dirección	CARRERA 32 NO 12-81	Teléfono	3648090 ext. 9788		

Datos del Destinatario:

Nombre	INGRID TATIANA GÓMEZ GONZÁLEZ	Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C.
Dirección	KR 13 20 13 SUR BR SAN JOSE RAFAEL URIBE URIBE	Teléfono:			
Carta asociada:	Código envío paquete	Quién Recibe	Envío Ida/Regreso Asociado		

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
09/12/2019 09:37 PM	CTP.CENTRO A	Admitido	
11/12/2019 03:33 PM	CTP.CENTRO A	En proceso	
12/12/2019 06:12 AM	CD MURILLO TORO	En proceso	
12/12/2019 10:54 AM	CD MURILLO TORO	Reversion otros no existe numero-dev. a remitente	
12/12/2019 11:44 AM	CD.MURILLO TORO	TRANSITO(DEV)	