



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.: 1125-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	SURTIDORA DE AVES JH 66
IDENTIFICACIÓN	80000878
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ARLEX HUMBERTO PUENTES ZAMUDIO
CEDULA DE CIUDADANÍA	80000878
DIRECCIÓN	KR 80 66 A 19
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 80 66 A 19
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Norte E.S.E
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)	
Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>"Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso."</i>	
Fecha Fijación: 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 _____

Ma. Andrea Cortes



Cerrado
- Se realizan dos
visitas



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 25-11-2019 08:52:25

Al Contestar Cite Este No. 2019EE108874 O 1 Fol:7 Anex 0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ARLEX HUMBERTO PUENTE

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM / EXPEDIENTE 11252017

012101

Señor:
ARLEX HUMBERTO PUENTES ZAMUDIO
Propietario y/o Responsable
SURTIDORA DE AVES JH 66
KR 80 66 A 19
Barrio San Marcos Localidad de Engativá
Bogotá.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1125/2017.

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 del señor ARLEX HUMBERTO PUENTES ZAMUDIO, identificado con cédula de ciudadanía N°80.000.878-1, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento de Restaurante denominado SURTIDORA DE AVES JH 66, ubicado en la KR 80 66 A 19, Barrio San Marcos de la Localidad de Engativá de la ciudad de Bogotá D.C., la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Pliego de Cargos de fecha 18 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, 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.

Reviso: Piedad J
Elaboro: Angela C.
Anexo (7) Folios.

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL DIECIOCHO (18) DE SEPTIEMBRE DE 2019

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 11252017".

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 Secretaría Distrital de Salud considera procedente iniciar proceso de investigación administrativa sancionatoria en contra del señor ARLEX HUMBERTO PUENTES ZAMUDIO, identificado con cédula de ciudadanía N°80.000.878-1, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento de Restaurante denominado SURTIDORA DE AVES JH 66, ubicado en la KR 80 66 A 19, Barrio San Marcos de la Localidad de Engativá de la ciudad de Bogotá D.C., con base en los hechos, considerandos y fundamentos legales que se describen más adelante.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER22773 del 11/04/20167(fol. 1), proveniente de la Subred integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., se remite Acta de IVC y Acta de medias sanitaria de seguridad.

2.2. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER74895 del 04/12/2017 (fol. 1), proveniente de la Subred integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., se remite Acta de IVC y Acta de media sanitaria de seguridad.

2.3. En las citadas actas, se registra que el establecimiento presentaban irregularidades sanitarias.

2.4. El Despacho al analizar las solicitudes realizadas por la Sub Red Integrada de Salud Norte E.S.E., encuentra que las actuaciones descritas en los numerales 2.1; 2.2, corresponden a visitas de inspección realizadas al mismo establecimiento y que las visitas son precedentes la una de la otra, buscando verificar el cumplimiento de las exigencias realizadas, por lo que es posible la acumulación de dichas Actas para ser resueltos en uno solo expediente, la acumulación tiene como finalidad la de evitar la posibilidad, de que se profieran decisiones de fondo encontradas, en asuntos que, por sus características, pueden fallarse bajo una misma cuerda, con lo cual se garantizan los principios de economía procesal, celeridad y seguridad jurídica, según lo preceptuado en el Art. 36 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2.011), cuyo aparte pertinente establece lo siguiente:

ARTÍCULO 36. FORMACIÓN Y EXAMEN DE EXPEDIENTES. Los documentos y diligencias relacionados con una misma actuación se organizarán en un solo expediente, al cual se acumularán, con el fin de evitar decisiones contradictorias, de oficio o a petición de interesado, cualesquiera otros que se tramiten ante la misma autoridad. (...)

De conformidad con lo anterior se acumularan las Actas Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes N°1286556 con concepto sanitario Desfavorable de fecha 23/02/2017 y el Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos N° AS02N256844 con concepto sanitario Desfavorable de fecha 07/11/2017 bajo el expediente 11252017.

2.5. Revisada la documentación allegada a esta Secretaría de Salud se observó que existía mérito para abrir investigación administrativa higiénico sanitaria en contra del investigado, tal como se le comunicó a través de oficios radicados con el No.2019EE36429 de fecha 25/04/2019 a (fol. 1), y 2019EE72287 de fecha 05/08/2019 a (fol. 31), suscritos por la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, en aplicación de lo establecido por el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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 N°1286556 con concepto sanitario Desfavorable de fecha 23/02/2017 a (fol. 2 al 8).

3.2. Guía para la vigilancia de rotulado / etiquetado de alimentos y materias primas N° 1286556 a (fol. 9 y 10).

3.3. Acta de aplicación de medida sanitaria a establecimiento N°126235 de fecha 23/02/2017 consistente en clausura Temporal Total a (fol. 11).

3.4. Acta de establecimiento 100 libre de humo de tabaco 100% libre de humo de tabaco N°1286556 A (fol. 12.)

3.4. Oficio de Remisión de Acta a (fol. 14)

3.5. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos N° AS02N256844 con concepto sanitario Desfavorable de fecha 07/11/2017 a (fol. 15 al 20).

3.6. Formato de verificación de rotulado N° AS02N256844 a (fol. 21 y 24).

3.6. Acta de Inspección Vigilancia de establecimiento 100% libre de humo de tabaco N° AR01N002191 A (fol. 25 AL 27).

3.7. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento N° MH06N 000090 de fecha 07/11/2017, a (fol. 28 y 30).

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visitan y que constan en las actas descritas en el ordinal anterior contenidas en las Actas N°1286556 y N°AS02N256844 con concepto sanitario Desfavorable de fecha 23/02/2017 a (fol. 2 al 8), y de fecha 07/11/2017 (fol. 15 al 20) y la medidas sanitarias de Clausura Temporal N°126235 de fecha 23/02/2017 y N°MH06N 000090 pueden implicar violación de las disposiciones higiénicas sanitarias, el Despacho teniendo como base la acumulación, se profieren los siguientes cargos. Incluida la medida Sanitarias de clausura Temporal Total, por el riesgo inminente presentado:

4.1. CARGO PRIMERO: 3. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS. – CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

3.3. y 1.1. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 evidencian espacios en el techo del restaurante y heces de roedores y cucarachas; Acta N°AS02N256844 no retira material en desuso del área de producción y bodega carbones, costales, equipos e desuso, no sellan uniones pared-techo espacios que permiten ingreso de plagas y anidación de vectores sin protección, sin malla en área salón comedor, incumpliendo

LEY 9/1979

Artículo 121°.- El almacenamiento de materiales u objetos de cualquier naturaleza deberá hacerse sin que se creen riesgos para la salud o el bienestar de los trabajadores o de la comunidad.

Artículo 207°.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

2. 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.

3.10. y 1.2. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 se evidencian espacios e techo de restaurante; Acta N°AS02N256844 pared debajo de área de higienización porosa, no lisas, y con imperfecciones pequeñas, piso en deficiente estado de limpieza y desinfección, paredes en bodega con deficiente estado de limpieza y desinfección incumpliendo

LEY 9/1979

Artículo 193°.- 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°.- 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.

3.11. y 1.3. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 se evidencia cableado sin protección Acta N°AS02N256844 techos en tramo de horno, producción manchado con pintura deteriorada y en bodega tramo poroso que no permite fácil limpieza y desinfección, lámpara con residuos y sin protección, extractor y ducto con residuos, faltaba mantenimiento, no protegen plafones, no canalizan cableado eléctrico, incumpliendo

LEY 9/1979

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

Artículo 193°.- 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 207°.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 7°. 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.

CARGO SEGUNDO: 4 SANEAMIENTO

4.1. – 4.4.- 4.6.- 4.9 y - 5.4. - 5.5. – 5.6. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 no presenta plan de saneamiento, no presenta registros, no presenta programa de control de plagas, no presenta programas de residuos sólidos y líquidos; Acta N°AS02N256844 Se evidencia

cucarachas muertas y vivas de bajo de los equipos y paredes de producción y bodega no presenta diagnóstico de fumigación de plagas; falta limpieza y desinfección profunda en paredes, pisos, techos, no tiene perchero, no realiza mantenimiento en poceta, falta baldosas, marco oxidado en puertas, procesos, no hay protocolo de limpieza y desinfección, no presenta plan de saneamiento con sus 4 programas, no lleva controles de registro, no hay control de programas de limpieza y desinfección, residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua, incumpliendo

LEY 9/1979

Artículo 174°.- *Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios donde se almacenen, manipulen o sirvan alimentos.*

Artículo 259°.-

Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.

Los plaguicidas y los sistemas de aplicación que se utilicen para el control de plagas en alimentos y bebidas cumplirán con la reglamentación que al efecto dicte el Ministerio de Salud.

Las reglamentaciones sobre materias primas agrícolas se establecerán conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.

Artículo 260°.- *Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.*

Artículo 207°.- *Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 6°. Condiciones generales. *Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:*

2.9. En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este.

Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. *Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.*

Artículo 26. 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.

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

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

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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

9. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.

4.13. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556, no presenta certificado de disposición final de aceite usado, incumpliendo,

Ley 9/1979

Artículo 190°.- Cuando los residuos contengan sólidos o líquidos que puedan afectar el funcionamiento de los colectores de las edificaciones o de los colectores públicos se instalarán separadores en sitios que permitan su limpieza.

ACUERDO 634 DE 2015

Artículo 5

Obligaciones del generador:

b) El Establecimiento será responsable del Aceite Vegetal Usado que él genere y tiene la obligación de asegurarse que dichos residuos sean gestionados de manera adecuada, de acuerdo con las normas ambientales y sanitarias. La responsabilidad del generador se extiende a todos los posibles efectos ocasionados a la salud y al ambiente por la inadecuada gestión de éste residuo.

5.2. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento Acta N°AS02N256844, no tiene desagües para residuos líquidos, en el establecimiento, no adecuan en producción, incumpliendo

Ley 9/1979

Artículo 177°.- 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 el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

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: 4 SANEAMIENTO – ABASTECIMIENTO DE AGUA. SUMINISTRO Y CALIDAD DE AGUA POTABLE.

4.16.y 5.1 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 no presenta registro de lavado de tanque; Acta N°AS02N256844, no tiene tanque de agua no instalan ducto a baños y producción, incumpliendo

Ley 9/1979

Artículo 175°.- Las instalaciones interiores de las edificaciones se deberán diseñar y construir de modo que preserve la calidad del agua y garantice su suministro sin ruido, en cantidad y presión suficientes en los puntos de consumo.

Artículo 176°.- La dotación de agua para las edificaciones deberá calcularse con base en las necesidades a satisfacer y en los servicios a prestar y deberá garantizar el cumplimiento de requisitos sanitarios mínimos.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizarán conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

Artículo 26. 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:

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y

microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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

8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.

DECRETO 1575/2007

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

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

CARGO CUARTO. 5. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

5.1 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 se evidencia en pisos deteriorados, incumpliendo la

RESOLUCIÓN 2674/2013

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

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

5.3 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 se evidencian techo con suciedad y esquinas sin protección, incumpliendo la

LEY 9/1979

Artículo 207°.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Artículo 259°.- Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

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

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

CARGO QUINTO.7 CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

7.3. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 no presenta protocolo de lavado de frutas y verduras incumpliendo

RESOLUCIÓN 2674/2013

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.

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

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

7.5. 4.3. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 ya presenta controles de temperatura; Acta N°AS02N256844 no lleva controles, registros de temperatura de productos en procesos, servido y de equipo frío incumpliendo

LEY 9/1979

Artículo 293°.- Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud.

Artículo 424°.- Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

5. Las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas altas (> 60°C) o bajas no mayores de 4°C +/-2°C según sea el caso.

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.

7.6. 4.1. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 no presenta conceptos proveedores, Acta N°AS02N256844 no presenta conceptos higiénico sanitario de proveedores, carne, pollo, pescado, falta trazabilidad de productos preparados en nevera, incumpliendo

LEY 9/1979

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.

Artículo 345°.- Los establecimientos destinados al expendio de carnes reunirán los siguientes requisitos:

Además deberán tener las facturas de compra con el número de la licencia sanitaria del matadero donde fueron sacrificados los animales.

RESOLUCIÓN 2674/2013

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.

CARGO SEXTO: 8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

8.5. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 se evidencia almacenamiento sin estibas incumpliendo,

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 28. 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

4.4. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento Acta N°AS02N256844, en condiciones de almacenamiento, área desorganizada, con cucarachas muertas y vivas en pisos y paredes, falta aseo y orden, señalización limpieza en pisos debajo suciedades adheridas, incumpliendo

LEY 9/1979

Artículo 207°.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

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

Artículo 259°.- Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.

Artículo 289°.- Los alimentos que no requieran de empaque o envase se almacenarán en forma que se evite su contaminación o alteración, para evitar riesgos higiénico-sanitarios al consumidor.

Parágrafo.- En el expendio de los alimentos a que se refiere este artículo se deberán tener elementos de protección, como gabinetes o vitrinas, adecuados, fáciles de lavar y de desinfectar. Además, deberá disponerse de utensilios apropiados para su manipulación.

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.

CARGO SEPTIMO: 10 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

10.1. 10.2 – 3.1. – 3.2. 3.3. 3.4. Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 ya que no presentan certificados médicos, Acta N°AS02N256844 no presenta certificados médicos el personal manipulador, no presenta acciones correctivas y preventivas, no envían al personal a valoración médica, no tienen uniforme de color claro, no usan tapabocas, manipuladores con barba, no presentan plan de capacitación continuo, no tienen temática, cronograma e intensidad horaria incumpliendo la

LEY 9/1979

Artículo 275°.- Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal.

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

10.2 Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir con las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, Acta N°1286556 no acredita curso, Acta N°AS02N256844 no presenta plan de capacitación continua, no tiene temática, cronograma e intensidad horaria, listas de asistencias, personal no tiene conocimientos en plan de saneamiento limpieza y desinfección y control de plagas, incumpliendo

RESOLUCIÓN 2674/2013

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. 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 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

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:

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

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

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Acumular los expedientes **11252017** y **71712017** por las razones expuestas en el proveído. Continúese la presente investigación para todos los trámites pertinentes dentro del expediente **11252017**

ARTICULO SEGUNDO Formular pliego de cargos al señor ARLEX HUMBERTO PUENTES ZAMUDIO, identificado con cédula de ciudadanía N°80.000.878-1, o quien haga sus veces de propietario y/o responsable del establecimiento de Restaurante denominado SURTIDORA DE AVES JH 66, ubicado en la KR 80 66 A 19, Barrio San Marcos de la Localidad de Engativá de la ciudad de Bogotá D.C., por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias Ley 9 de 1979 Art. 117; Art. 121; Art. 174; Art. 175; Art. 176; Art. 177; Art. 190; Art. 193; Art. 195; Art. 207; Art. 256; Art. 259; Art. 260; Art. 275; Art. 288; Art. 289; Art. 293; 345 párrafo final, Art. 424 y la Resolución 2674 de 2013 Art.6 Numeral 2 Subnumeral 2.1, 2.9; Numeral 31 Subnumeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5; Numeral 4 Subnumeral 4.1, 4.2; Art. 7 Numeral 7 Subnumeral 7.3; Art. 9 Números 1,9; Art. 11 Numeral 1, Art. 12; Art. 13 Parágrafo 2; 14 numeral 2; Art. 18 Numeral 3 Subnumerales 3.1, 3.2, 3.3, Numeral 5; Art. 21; Art. 26; Art. 28 Números 2, 3; Art. 32 Números, 5, 8; Art. 33 Números 1, 4, 9; Art. 35 Numeral 2.

ARTICULO TERCERO. 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 CUARTO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por la Subred integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E., las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO QUINTO. 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 JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública
Revisó: Piedad J.
Proyecto: Angela C.

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, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.

