

**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.: 1274-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	EL RINCON DEL BUEN SABOR
IDENTIFICACIÓN	28787994
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	LUCERO BAQUERO
CEDULA DE CIUDADANÍA	28787994
DIRECCIÓN	KR 27 7 88 P 2
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 27 7 88 P 2
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Centro Oriente 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: 16 DE ENERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____
Fecha Desfijación: 22 DE ENERO DE 2020	Nombre apoyo: <u>Ing. Andrea Cortes Barreto</u> Firma _____

Rehusado

- No bajaron a
recibir la correspondencia



P-5

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 18-12-2019 10:18:31
 Al Contestar Cite Este No. 2019EE120221 O 1 Fol:6 Anex 0 Rec 2
 ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC
 DESTINO: PERSONA PARTICULAR/LUCERO BAQUERO
 TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
 ASUNTO: LM / EXP 12742017

012101
Bogotá D.C.

Señora
LUCERO BAQUERO
 Propietaria y/o representante Legal
 EL RINCÓN DEL BUEN SABOR
 KR 27 7 – 88 P 2
 Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011)
 Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1274 - 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 de la señora LUCERO BAQUERO identificada con la cédula de ciudadanía No. 28.787.994 en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado EL RINCÓN DEL BUEN SABOR, ubicado en la KR 27 7 88 P 2, Barrio Ricaurte, de la Localidad de Los Mártires de esta ciudad, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 16 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 una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, 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,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
 Profesional Especializado
 Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexa: 6 folios.

Elaboró: Balaguera
 Revisó: Dominguez



SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 16 DE SEPTIEMBRE DE 2019

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No. 1274 - 2017.

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 D.C., y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es la señora LUCERO BAQUERO identificada con la cédula de ciudadanía No. 28.787.994 en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado EL RINCÓN DEL BUEN SABOR, ubicado en la KR 27 7 88 P 2, Barrio Ricaurte, de la Localidad de Los Mártires de esta ciudad.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2017ER24507 de 20 de abril de 2017, proveniente del HOSPITAL CENTRO ORIENTE E.S.E, hoy Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E, se informa de una indagación preliminar que puede iniciar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.

2.2. El 23 de marzo de 2017, los funcionarios del HOSPITAL CENTRO ORIENTE E.S.E, hoy Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente E.S.E, realizaron visita de Inspección Vigilancia y Control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en las actas de visita relacionadas en el acápite de pruebas, debidamente suscritas por quienes intervinieron en la diligencia, en las que se dejó constancia de los hallazgos; la cual se calificó con concepto sanitario DESFAVORABLE.

2.3. Comunicación de apertura de procedimiento administrativo sancionatorio conforme a lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, con radicado N° 2019EE37654 de 30 de abril de 2019.

2.4. De acuerdo con la gestión preliminar realizada en aplicativo RUES de la Cámara de Comercio ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación tal y como consta en el expediente.





ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
CORPORACIÓN

3. PRUEBAS.

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

3.1 Acta de Inspección, Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos N° AS02E001408 de fecha 23/03/2017, con concepto DESFAVORABLE.

3.2. Acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad a Establecimiento N° MH06E000001, de fecha 23/03/2017.

3.3 Formato de Verificación de Rotulado No. AS02E001408 de 23/03/2017.

3.4 Acta de Vigilancia a Establecimientos 100% Libres de Humo de Tabaco en Bogotá No. AS02E001408 de 23/03/2017.

4. CARGOS.

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

- **CARGO PRIMERO: EDIFICACIÓN E INSTALACIONES:** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:
 - (1.1) Localización y diseño. HALLAZGO: Hay mezcla de todas las áreas, no se definen espacios y todo está amontonado, recipientes para limonada están ubicados al lado de bolsas de basura. Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; 32 numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7; 33 numeral 8.
 - (1.2) Condiciones de pisos y paredes. HALLAZGO: Paredes en cocina con grasa y sucias, pisos sucios – drenaje de lavaplatos abierto al final. Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 1 y 2; 33 numerales 1, 2 y 3.
 - (1.3) Techos, iluminación y ventilación. HALLAZGO: Una sección del techo es rustica, con grasa, campana extractora con grasa. Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numerales 3, 4, 5, 7 y 8; 33 numeral 4.
- **CARGO SEGUNDO: EQUIPOS Y UTENSILIOS.** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:
 - (2.1) Condiciones de equipos y utensilios. HALLAZGO: Molino ubicado cerca a garrapas plásticas en desuso, y está sucio – estufa con grasa, empaque nevera sucio. Utensilios desechables de primer y único uso almacenados en corral de bebes. Resolución 2674 de 2013 artículos 8; 9 numerales 1, 6, 8 y 9; 10 numerales 2 y 3; 34.
 - (2.2) Superficies de contacto con el alimento. HALLAZGO: Recipientes para almacenar condimentos, con suciedad, no marcados sin tapa. Resolución 2674 de 2013 artículos 8; 9 numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; 34; 35 numerales 8 y 10.



- **CARGO TERCERO: SANEAMIENTO – PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:
(3.3) Práctica higiénicas. HALLAZGO: No utilizan uniforme completo tono claro. No fomentan correcto lavado de manos, los colaboradores no aplican normas sanitarias en cada una de las áreas asignadas. Resolución 2674 de 2013, artículos 14 numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14; artículo 35 numerales 5 y 7; 36.
- **CARGO CUARTO: REQUISITOS HIGIENICOS.** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:
(4.1) Control de materias primas e insumos. HALLAZGO: No hay control de recepción de materia prima e insumos, los productos llegan y son depositados en el piso, hay bastante desorden. Resolución 2674 de 2013. Artículo 16 numerales 1, 3, 4 y 5; 35 numerales 1, 2 y 3.
(4.2) Prevención de la contaminación cruzada. HALLAZGO: Yuca molida ubicada al lado de recipientes sucios, en nevera mezclan productos. No hay protección de alimentos – no controlan temperaturas. Resolución 2674 de 2013 artículos 16 numeral 7; 18 numeral 7; 20 numeral 5 y 35 numeral 4.
- **CARGO QUINTO. SANEAMIENTO.** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:
(5.5) Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. HALLAZGO: Equipos, sucios, utilizan jabón rey en barra y dersa en polvo, en el lavaplatos. Hay un recipiente pequeño con antibacterial. Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3.
- **CARGO SEXTO: MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD A ESTABLECIMIENTO:** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:
Clausura temporal total. HALLAZGO: No hay definición de áreas, todo está amontonado, paredes en cocina con grasa y sucias, pisos sucios, drenaje de lavaplatos abierto al final con tapón con bolsas plásticas, equipos sucios entre otras cosas. Resolución 2674 de 2013.

5. NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013, “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”, en sus artículos:

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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.



1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

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.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrazos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

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

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:

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. 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 mantenimiento sanitario.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

3. TECHOS



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.

3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación.

Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

5. PUERTAS

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

7. ILUMINACIÓN

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2 de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

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.

8. VENTILACIÓN

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

ARTÍCULO 8. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos





ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

ARTÍCULO 9. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

- 1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.*
- 2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.*
- 3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.*
- 4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.*
- 5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.*
- 6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.*
- 7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.*
- 8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.*
- 9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.*
- 10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.*

ARTÍCULO 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

- 2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.*
- 3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.*

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 éste.*
- 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, éste 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.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

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.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo

10. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

ARTÍCULO 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.



4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

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

7. Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, éste debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

ARTÍCULO 20. Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

5. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.

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.

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

1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
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.
6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.
7. Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

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.
2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente

en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

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

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.

8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.

ARTÍCULO 34. Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo II de la presente resolución.

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

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

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.

3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.

7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene, las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

10. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

ARTÍCULO 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

Parágrafo 2. la autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

6. 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 de 2011 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 LUCERO BAQUERO identificada con la cédula de ciudadanía No. 28.787.994 en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado EL RINCÓN DEL BUEN SABOR, ubicado en la KR 27 7 88 P 2, Barrio Ricaurte, de la Localidad de Los Mártires de esta ciudad, por los



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

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

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por el Hospital Centro Oriente, hoy Subred Integrada de Servicios de Centro oriente E.S.E, dentro de la indagación preliminar, 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 JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: E. Balaguera
Revisó: M. Domínguez

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo. 67 C P A.C.A.)

Bogotá D.C., Fecha _____ hora: _____

En la fecha antes indicada se notifica a:

Identificado(a) con la C C No. _____

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la actuación administrativa de la cual se entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del Notificado Nombre de quien notifica





Trazabilidad Web

Nº Guía

Buscar

Para visualizar la guía de envío e imprimir las [instrucciones de envío](#) para habilitarlas

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. YG248844514CO

Fecha de Envío: 20/12/2019
00:01:00

Tipo de Servicio: POSTEXPRESS

Cantidad: 1 Peso: 238.00 Valor: 2600.00 Orden de servicio: 12899095

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. 12-61 Teléfono: 3549090 ext. 9798

Datos del Destinatario:

Nombre: LUCERO BAQUERO Ciudad: BOGOTA D.C. Departamento: BOGOTA D.C.
Dirección: KR 27 7 88 P12 Teléfono:

Carta asociada Código envío paquete Quien Recibe, Envío Ida/Regreso Asociado

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
19/12/2019 09:23 PM	CTP CENTRO A	Admitido	
20/12/2019 02:48 AM	CTP CENTRO A	En proceso	
20/12/2019 05:39 AM	CD MURILLO TORO	En proceso	
27/12/2019 05:27 PM	CD MURILLO TORO	Otros cerrado tra vez cargar siguiente turno	
28/12/2019 12:24 PM	CD MURILLO TORO	TRANSITO(DEV)	
31/12/2019 05:57 AM	CD OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
07/01/2020 12:32 PM	CD.OCCIDENTE	TRANSITO(DEV)	
08/01/2020 01:50 PM	CD.OCCIDENTE	devolución entregada a remitente	

Eng. Andrea Cortes
TEL: 3115930000