

**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.: 1344-2017

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CASA HOGAR JHESUA
IDENTIFICACIÓN	52582080
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ENITH JOSEFA HERNANDEZ MARIMON
CEDULA DE CIUDADANÍA	52582080
DIRECCIÓN	KR 17 B 187 10
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 17 B 187 10
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Calidad de Agua y Saneamiento básico
HOSPITAL DE ORIGEN	Subred ISS Sur Occidente 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; "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: 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 

c-19/11



P7

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD	19-12-2019 11:04:09
Al Contestar Cite Este No.:2019EE120741 O 1 Fol 24 Anex:0 Rec.2	
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO	
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ENITH JOSEFA HERNANDEZ	
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION	
ASUNTO: LM / EXP 13442017	

012101

Bogotá D.C.

Señor (a)
ENITH JOSEFA HERNANDEZ MARIMON
 Propietario y/o Representante Legal o quien haga sus veces
 CASA HOGAR JHESUA
KR 17 B 187 10
 Ciudad

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1344-2017

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber Que dentro de la investigación adelantada en contra de ENITH JOSEFA HERNANDEZ MARIMON.. identificado con C.C No. 52582080-5, propietario del establecimiento comercial denominado CASA HOGAR JHESUA, ubicado en la KR 17 B 187 10 barrio Verbenal de la Localidad Usaquén de la ciudad de Bogotá. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió 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 lo considera pertinente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
 Profesional Especializado
 Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Susana B.

Revisó: A Lozano:

Anexos: 24 folios



741



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
PROFIERE AUTO DE FECHA 16 DE OCTUBRE DE 2019

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No.
1344- 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 DC y demás normas concordantes y,

ANTECEDENTES

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es a ENITH JOSEFA HERNANDEZ MARIMON., identificado con C.C No. 52582080-5. propietario del establecimiento comercial denominado CASA HOGAR JHESUA, ubicado en la KR 17 B 187 10 barrio Verbenal de la Localidad Usaquén de la ciudad de Bogotá.

2. HECHOS

2.1. Mediante oficios radicados No. 2017ER20018 de fecha 3/03/2017 (folio 1), No. 2017ER35212 de fecha 07/06/2017 (folio 15), No. 2017ER54380 de fecha 06/09/2017 (folio 31) provenientes de la UPSS SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS SUR OCCIDENTE, se informan de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita.

2.2. En los días 24/03/2017, 17/05/2017, 10/08/2017 los funcionarios de la referida E.S.E, realizaron visitas de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en las actas, relacionada en el acápite de pruebas, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia.

2.3 De acuerdo a la gestión preliminar realizada por los funcionarios de la E.S.E, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación tal y como consta en la foliatura.

3. CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Respecto al principio de la unidad procesal, la Ley 1437 de 2011 “Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo”, el artículo 36 señala:

“Artículo 36. Formación y examen de expedientes. Los documentos y diligencias relacionados con una misma actuación se organizarán en un solo expediente, al cual



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

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.

Si las actuaciones se tramitaren ante distintas autoridades, la acumulación se hará en la entidad u organismo donde se realizó la primera actuación. Si alguna de ellas se opone a la acumulación, podrá acudir, sin más trámite, al mecanismo de definición de competencias administrativas.

Así las cosas y atendiendo que la finalidad de la acumulación de procesos es 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.

Que una vez analizadas las solicitudes elevadas por la Subred y revisadas la bases de datos y los sistemas de información con los que cuenta la Secretaría Distrital de Salud se evidenció que los expedientes con radicados números 1344-2017, 1710-2017 y 4248-2017 corresponden al mismo investigado y en este momento los TRES expedientes se encuentran pendientes para formulación de pliego de cargos, de conformidad con lo establecido en los artículo 47 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo

De conformidad con lo anterior y en atención a la normativa aplicable al presente caso se observa que resulta conducente y aceptable la acumulación de los precitados procesos radicados bajo los expedientes No. 1344-2017, 1710-2017 y 4248-2017, puesto que cumplen con cada uno de los presupuestos exigidos por la ley para su procedencia.

En lo sucesivo las diligencias se continuarán con el expediente 1344-2017, por mantener la primera acta de visita realizada al establecimiento objeto de investigación.

4. PRUEBAS

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

4.1. Acta de Visita No. 000109 de fecha 24-03-2017 con concepto sanitario Desfavorable (folio 2 a 9)

4.2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No 000636 de fecha 24-03-2017 consistente en Clausura Temporal Total, por encontrarse: No cuenta con la documentación que garantice la idoneidad del personal auxiliar de enfermería, no garantiza las valoraciones medicas periódicamente, no aplica guías y protocolos de salud, no cuenta con la totalidad de resúmenes de salud y formulas medicas vigentes de la eps, no se garantizan procesos de limpieza y desinfección, no cuenta con espacios suficientes para el fácil desplazamiento de los adultos en habitaciones múltiples y demás consignadas en acta ivc No 000109 (folio 10)

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

4.3. *Guía para vigilancia de rotulado de alimentos y materias primas de alimentos para el consumo humano No AS14C 013920 de fecha 24-03-2017 (folio 11 y 12)*

4.4. *Oficio de comunicación de apertura de procedimientos administrativo sancionatorio No 2019EE36976 de fecha 25-04-2019 (folio 13).*

4.5 *Acta de Visita No. 000032 de fecha 17-05-2017 con concepto sanitario Desfavorable (folio 16 a 23)*

4.6. *Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No 000560 de fecha 17-05-2017 consistente en Clausura Temporal Total, por encontrarse: SB No cuenta con adecuados procesos de aseo, desinfección ni organización en todas las áreas del establecimiento, no cuenta con la totalidad de forros y almohadas, ni timbres en funcionamiento. DO no cuenta con valoraciones medicas mensuales , no cuenta con asesoría mensual de la enfermera jefe, no presenta conceptos sanitarios de proveedores de carne y pescado y demás consignas en acta No 000032, (folio 24).*

4.7 *Guía para vigilancia de rotulado de alimentos y materias primas de alimentos para el consumo humano No AS14C 011518 de fecha 17-05-2017 (folio 25 y 28)*

4.8 *Oficio de comunicación de apertura de procedimientos administrativo sancionatorio No 2019EE41358 de fecha 13-05-2019 (folio 29).*

4.9 *Acta de Visita No. 000349 de fecha 10-08-2017 con concepto sanitario Desfavorable (folio 32 a 29)*

4.10. *Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No 000497 de fecha 10-08-2017 consistente en Clausura Temporal Total, por encontrarse: SB: No cuenta con adecuados procesos de aseo y desinfección, ni organización en todas las áreas del establecimiento, IN: No cuenta con la totalidad de forros en almohadas ni timbres en funcionamiento, no cuenta con la totalidad de resúmenes de salud y formulas medicas vigentes de la eps, no cuenta con la totalidad de protocolos de salud y las guías de salud, no cuenta con soporte por escrito de la socialización, no presenta notas de enfermería (folio 40).*

4.11. *Guía para vigilancia de rotulado de alimentos y materias primas de alimentos para el consumo humano No 019152 de fecha 10-08-2017 (folio 41 y 44).*

4.12 *Acta de Visita a establecimientos no farmacéuticos No. 000191 de fecha 10-08-2017 sin concepto sanitario (folio 45 a 47)*

4.13. *Acta de vigilancia de establecimientos 100% libres de humo de tabaco No 003571 (folio 50 a 52)*

4.14. *Oficio de comunicación de apertura de procedimientos administrativo sancionatorio No 2019EE110077 de fecha 12-12-2019 (folio 53).*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

4. CARGOS.

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

- **Acta de Visita No. 000109 de fecha 24-03-2017 con concepto sanitario Desfavorable (folio 2 a 9)**

CARGO PRIMERO: ATENCION BASICA EN SALUD:

Ítem 3.6. No cuenta con documentación que garantice la idoneidad del personal auxiliar de enfermería:

Resolución 110 de 1995: *CAPÍTULO IV ÁREAS Y PERSONAL SEGÚN TIPO DE INSTITUCIÓN Según su complejidad, las instituciones además de las diferentes exigencias de dotación por cada uno de los espacios físicos que conforman las respectivas áreas, el saneamiento y aspecto general de la infraestructura física deberán cumplir específicamente en cuanto a áreas y personal con las siguientes condiciones: Artículo 45º.- Hogares Gerontológicos:*

1. *Área de vivienda para residentes, de salud, de servicios generales y administrativos.*
2. *Personal técnico o científico:*

- *Médico 8 horas con disponibilidad de 16 horas.*
- *Asesoría del personal de enfermería.*
- *Auxiliares de enfermería.*
- *Auxiliares de enfermería 24 horas, una por cada 20 residentes*

Resolución 110 de 1995: *Artículo 48º.- Las instituciones serán clasificadas de acuerdo al mayor grado de complejidad que se encuentre prestando y en tal virtud deberán dar cumplimiento a los requisitos para ellas exigidos*

Ítem 3.8. No cuenta con certificado médico que indique quien requiere y quien no con cama de barandas:

Resolución 110 de 1995 Artículo 4º.- *Dotación de la Habitación. 1. La cama. debe ser apropiada en dimensiones (1.80 mts. De largo por 0.90 mts de ancho por 0.80 mts. de altura. suavidad, abrigo y limpieza con tendidos suficientes y protectores plásticos, que permitan comodidad para el descanso). Cuando el anciano presente dificultad para el desplazamiento o que por otra circunstancia se vea obligado a permanecer por tiempo prolongado en la cama. es importante que esta sea adecuada para facilitar los cambios de posición, disminuyendo el riesgo de producir úlceras de presión (preferiblemente cama hospitalaria).*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ítem 3.9. No cuenta con botiquín tipo B según resolución 705 de 2007:

Ley 9 de 1979 Artículo 127.- *Todo lugar de trabajo tendrá las facilidades y los recursos necesarios para la prestación de primeros auxilios a los trabajadores,*

Resolución 705 de 2007 ARTÍCULO 1º.- *Obligatoriedad de uso de los elementos de primeros auxilios. Todo establecimiento comercial deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, con el fin de atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones.*

Ítem 3.10. No cuenta con espacio destinado a la atención en salud que brinde privacidad que sea con pisos, paredes y techos lisos de fácil limpieza y desinfección y no cuenta con báscula tallmetro se almacenan por usuarios:

Resolución 110 de 1995 Artículo 6º.- *Consultorio Médico. Un consultorio médico en donde se realizará la consulta médica - geriátrica de los ancianos resientes deberá estar ubicado en el edificio donde funcione el establecimiento. Tendrá como dotación básica: una camilla, un escritorio, sillas, fonendoscopio, tensiómetro, báscula, linterna de mano, equipo de órgano de los sentidos, martillo de reflejos, termómetro, equipo de reanimación cardio - pulmonar y equipo para oxigenoterapia.*

Resolución 110 de 1995 Artículo 7º.- *Servicio de Enfermería. El área destinada a salud tendrá un sector donde funcionará el servicio de enfermería, el cual dispondrá de: 1. Una sala de curaciones. 2. Una zona de lavado para el material quirúrgico, sondas, guantes, pinzas, etc. 3. Un salón oficina donde se llevarán los controles de enfermería. Parágrafo.- Está área deberá estar dotada de una camilla articulable para curaciones, carro de curaciones, equipo de cirugía menor, tensiómetro, fonendoscopio, trípode para suero, sondas nasogástricas y sondas urológicas (Foley y Nelaton); recipientes para gasa y algodón con material estéril y suficiente, recipientes para medicamentos prescritos, botiquín vitrina para almacenamiento de medicamentos básicos, bandejas, antisépticos, jeringas, estufas, un mesón y lavamanos, archivador para historias clínicas y registros*

Ítem 3.12. No garantiza las valoraciones médicas periódicamente:

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 12. *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud*

Ítem 3.13. No cuenta con la totalidad de resúmenes de salud y formulas médicas vigentes de la eps:

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 12. *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud*





Ítem 3.16. No aplican guías y protocolos de salud:

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 11. *El Ministerio de la Protección Social establecerá los lineamientos técnicos a seguir en los centros de protección social, de día y de atención, de acuerdo con el número de residentes y condiciones de los mismos.*

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 12. *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud.*

Ítem 3.17. No cuentan con soporte por escrito de la socialización de guías y protocolos:

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 11. *El Ministerio de la Protección Social establecerá los lineamientos técnicos a seguir en los centros de protección social, de día y de atención, de acuerdo con el número de residentes y condiciones de los mismos.*

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 12. *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud.*

Ítem 3.18. No presentan notas de enfermería según normatividad Ley 911 de 2004:

Ley 911 de 2004 ARTÍCULO 37. *El profesional de enfermería exigirá o adoptará los formatos y medios de registro que respondan a las necesidades de información que se deba mantener acerca de los cuidados de enfermería que se prestan a los sujetos de cuidado, según los niveles de complejidad, sin perjuicio del cumplimiento de las normas provenientes de las directivas institucionales o de autoridades competentes.*

Ley 911 de 2004 ARTÍCULO 38. *El profesional de enfermería diligenciará los registros de enfermería de la historia clínica en forma veraz, secuencial, coherente, legible, clara, sin tachaduras, enmendaduras, intercalaciones o espacios en blanco y sin utilizar siglas, distintas a las internacionalmente aprobadas. Las correcciones a que haya lugar, se podrán hacer a continuación del texto que las amerite, haciendo la salvedad respectiva y guardando la debida secuencia. Cada anotación debe llevar la fecha y la hora de realización, el nombre Completo, la firma y el registro profesional del responsable.*

Ítem 3.19. No cuenta con protocolo para el almacenamiento de medicamentos o dispositivos médicos vencidos o averiados:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ley 911 de 2004 **ARTÍCULO 35.** *Entiéndase por registro de enfermería los documentos específicos que hacen parte de la historia clínica, en los cuales se describe cronológicamente la situación, evolución y seguimiento del estado de salud e intervenciones de promoción de la vida, prevención de la enfermedad, tratamiento y rehabilitación que el profesional de enfermería brinda a los sujetos de cuidado, a la familia y a la comunidad.*

Ley 911 de 2004 **ARTÍCULO 36.** *La historia clínica es un documento privado, sometido a reserva. por lo tanto sólo puede ser conocido por el propio paciente o usuario por el equipo humano de salud vinculado a la situación en particular, por terceros previa autorización del sujeto de cuidado o su representante legal o en los casos previstos por la ley o por los tribunales de ética.*

PARÁGRAFO: *Para fines de investigación científica, el profesional de enfermería podrá utilizar la historia clínica, siempre y cuando se mantenga la reserva sobre la identidad del sujeto de cuidado.*

Decreto 677 de 1995 **Artículo 77.** *De las prohibiciones. De conformidad con lo dispuesto en los artículos 386 y 450 del Decreto-ley 1298 de 1994, con excepción de los laboratorios farmacéuticos fabricantes legalmente autorizados y de los titulares del correspondiente registro sanitario, se prohíbe la tenencia de empaques o envases vacíos, etiquetas y elementos destinados a la elaboración de medicamentos en los establecimientos farmacéuticos de que trata este Decreto, de conformidad con las disposiciones vigentes sobre la materia.*

Parágrafo 1º. *Se prohíbe la tenencia o la venta de productos farmacéuticos que presenten en envase tipo hospitalario, que sean distribuidos por entidades públicas de seguridad social, de muestras médicas y de productos farmacéuticos con la fecha de vigencia, expiración o caducidad vencida o sin registro sanitario, en las droguerías, depósitos de drogas, farmacias-droguerías y establecimientos similares.*

Parágrafo 2º. *Se prohíbe la fabricación, tenencia o venta de productos farmacéuticos fraudulentos o alterados en los establecimientos farmacéuticos.*

Parágrafo 3º. *De conformidad con el artículo 17 de la Ley 23 de 1962, el gerente, el administrador, el propietario o propietarios y el director responsable de los establecimientos farmacéuticos que fabriquen, distribuyan, despachen o vendan productos farmacéuticos son solidariamente responsables civil o penalmente de la calidad, pureza y autenticidad de los productos que fabriquen, adquieran, distribuyan, despachen o vendan en el respectivo establecimiento.*

Parágrafo 4º. *Los laboratorios farmacéuticos, los titulares del registro sanitario y cualquiera otra persona que tenga conocimiento de la existencia de productos alterados o fraudulentos o hecho relacionado con lo mismo, están en la obligación de informar tales hechos a la autoridad competente*

CARGO SEGUNDO: CONDICIONES LOCATIVAS.

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



Ítem 4.11. No cuenta con señalización en cambio de nivel:

Ley 9 de 1979 Artículo 206º.- *Toda edificación o espacio que pueda ofrecer peligro para las personas, deberá estar provisto de adecuada señalización.*

Resolución 110 de 1995 Artículo 17º.- *Características. La planta física deberá tener especificaciones que permitan el desplazamiento fácil y seguro de los ancianos, en particular para la fácil movilización de los discapacitados.*

Resolución 110 de 1995 Artículo 23º.- *Áreas de Acceso, Circulación y Salida. Deberán cumplir con las condiciones locativas ya mencionadas. Además contarán con señalización en lugares visibles, estableciendo las zonas restringidas*

Ítem 4.12. No cuenta con estricto protocolo de limpieza y desinfección y organización en todas las áreas, las listas de chequeo están diligenciadas hasta 31-03-2017 adelantadas:

Resolución 110 de 1995 Artículo 26º.- *Condiciones de los Pisos. Los pisos serán de material impermeable, antideslizante, uniformes, de manera que tengan continuidad, de fácil limpieza y desinfección, sin desniveles ni obstáculos (como tapetes móviles y otros aditamentos que puedan ocasionar accidentes por caídas de los ancianos), de manera que tengan continuidad. Deben tener nivelación adecuada para facilitar su drenaje y la unión con paredes y muros llevará guardaescoba a media caña.*

Resolución 110 de 1995 Artículo 27º.- *Condiciones Generales de Cielo-rasos. Techos. Paredes y Muros. Los cielorosos, techos paredes o muros deberán como mínimo ser impermeables, sólidos y resistentes a factores como la humedad y temperatura y de preferencia incombustible. Cuando requieran de pintura, ésta no debe contener sustancias tóxicas, inflamables o irritantes.*

Parágrafo.- *Las paredes de cocina, cuarto de almacenamiento de alimentos, baños, sala de curaciones y depósito para utensilios de aseo, deben ser de material lavable y de fácil limpieza, tales como baldosin de porcelana o acrílico*

Ley 9 de 1979 que dispone: Artículo 207º "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios." 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."

Ítem 4.13. No cuenta con protección en la totalidad del cableado:

Ley 9 de 1979 que dispone: **Artículo 117º.-** *Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

Ítem 4.14. No cuenta con la ventilación adecuada en algunas habitaciones ni la protección en luminarias:

Ley 9 de 1979 que dispone: Artículo 32º.- Iluminación y Ventilación. La iluminación y ventilación de todas las alcobas, estares, corredores y demás áreas debe ser en forma manual y en caso de deficiencia, deberá mejorarse mediante sistemas artificiales, dentro de los niveles exigidos para tal fin. Igualmente deberán tener ventilación natural que permita 10 cambios de aire por hora, evitándose circulación cruzada o recirculación del aire entre el lugar de aislamiento y otras áreas del establecimiento.

Ítem 4.16. No cuenta con un plan de emergencias completo ajustado al sitio:

Ley 9 de 1979 ARTICULO 499. Todas las entidades responsables por la aplicación de los análisis de vulnerabilidad, deberán participar en las labores de planeamiento de las operaciones de emergencia en sus respectivas comunidades. Además, deberán participar todas las entidades que puedan albergar grupos de personas, a criterio del Comité de Emergencia respectiva. PARAGRAFO. Para los efectos de este artículo se tendrán en cuenta principalmente hospitales, escuelas, colegios, teatros, iglesias, unidades deportivas, sitios de recreación masiva, almacenes, depósitos y similares.

Ley 9 de 1979 ARTICULO 500. En el planeamiento de las operaciones de emergencia se tendrá en cuenta, como mínimo: a) Tipo de desastre; b) Autoridades responsables; c) Funciones de las personas; d) Suministros y su ubicación durante la vida normal de la comunidad; e) Lugares que puedan utilizarse durante el periodo del desastre; y forma de utilización. y .f) Las demás que el Comité de Emergencia estime necesarias.

Ítem 4.18 No cuenta con la totalidad de timbres o sistema de comunicación interna desde la habitación y baños:

Resolución 110 de 1995 Artículo 4º.- Dotación de la Habitación. Numeral 3. Timbre o intercomunicador: Cada habitación individual debe tener un medio de comunicación con el personal que este atendiendo a los ancianos. En habitaciones compartidas, cada cama dispondrá de igual medio de comunicación

Resolución 110 de 1995 Artículo 37º.- Timbre en los Baños. Los baños deben contar con un timbre que les permita comunicarse con los ayudantes en caso necesario..

Ítem 4. 20. No cuenta con espacio suficiente en habitaciones múltiples que permitan el desplazamiento fácil de los adultos mayores:

Resolución 110 de 1995 Artículo 3º.- Las Habitaciones. Pueden ser individuales o colectivas, con disposición de espacio suficiente que permita un desplazamiento facial al anciano

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

residente, evitando el hacinamiento. Cuando se trate de albergues y hogares gerontólogos, las áreas mínimas por personas y camas en habitaciones individuales y compartidas serán de seis (6) y cinco (5) metros cuadrados respectivamente, reservando un (1) metro para circulación por dos (2) lados de cada cama como mínimo y en todos los casos. Cuando se trata de Centros Geriátricos y unidades de cuidado terminal las áreas mínimas por persona y cama en habitaciones individuales y compartidas serán de siete (7) y seis (6) metros cuadrados respectivamente, reservando un metro con veinte centímetros (1.20) para circulación por dos (2) lados de cada cama como mínimo y en todos los casos. Deberán estar individualizadas por sexo. De preferencia tendrán baño individual cada habitación o estará ubicada cerca de un servicio sanitario.

Ítem 4. 21. No cuenta con la totalidad de forros impermeables o anti fluidos en colchones y almohadas:

Resolución 110 de 1995 Artículo 4º.- Dotación de la Habitación. 1. La cama: debe ser apropiada en dimensiones (1.80 mts. De largo por 0.90 mts de ancho por 0.80 mts. de altura, suavidad, abrigo y limpieza con tendidos suficientes y protectores plásticos, que permitan comodidad para el descanso.

Ítem 4. 23. No cuenta con pasamanos funcionales en sanitarios del segundo piso:

Resolución 110 de 1995 Artículo 34º.- Dotación. La dotación de cada uno deberá ser completa y equipados con los dispositivos apropiados para la tercera edad, de acuerdo al sexo así: 1. Para uso masculino. Debe instalarse en cada baño para uso masculino un retrete, un lavamanos y una ducha. Parágrafo.- El retrete debe tener apoyos laterales de 30 cms. De longitud en forma de pasamanos entre 0.85 y 0.75 mts.; debe haber un espacio a la izquierda para cuando el anciano necesite un asistente, apoyos perimetrales en cada artefacto sanitario (ducha, ducha de asiento, retrete y lavamanos). El lavamanos estará colocado a 0.83 mts De altura del piso y su fondo no debe estar a más de 0.65 o .75 mts. Del piso, con el objeto de que pueda ser usado por personas en silla de ruedas.

Ítem 4. 24. Los elementos personales no se encuentran marcados por residente no estas aseados ni protegidos:

Resolución 110 de 1995 Artículo 4º.- Dotación de la Habitación. 2. Closet o armario: Deben ofrecer seguridad y privacidad para la ropa y los objetos de los ancianos residentes, sus dimensiones deben permitir un fácil acceso.

Ítem 4. 29. Los muebles están en mal estado no son de fácil limpieza y desinfección y no están aseados:

Resolución 110 de 1995 Artículo 10º.- Comedor. Debe ser amplio y tener un diseño de tipo familiar con decoraciones hogareñas. Puede cumplir función de sala de uso múltiple: por lo tanto deberá tener una superficie mínima de dos metros cuadrados por anciano residente.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Debe estar dotado de mesas, sillas, receptor de televisión, radio, juegos de salón e implementos para actividades sociales, culturales y recreativas.

Ítem 4. 31. Las paredes no están enchapadas, no son lisas aseo:

Resolución 110 de 1995 Artículo 27º.- *Condiciones Generales de Cielo-rasos, Techos, Paredes y Muros. Los cielorasos, techos paredes o muros deberán como mínimo ser impermeables, sólidos y resistentes a factores como la humedad y temperatura y de preferencia incombustible. Cuando requieran de pintura, ésta no debe contener sustancias tóxicas, inflamables o irritantes. Parágrafo.- Las paredes de cocina, cuarto de almacenamiento de alimentos, baños, sala de curaciones y depósito para utensilios de aseo, deben ser de material lavable y de fácil limpieza, tales como baldosín de porcelana o acrílico.*

Ítem 4. 39. No se validan en la práctica los protocolos de limpieza y no cuenta con soporte de socialización al personal:

Ley 9 de 1979 que dispone: Artículo 207º "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios." 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."

Resolución 110 de 1995 Artículo 27º.- *Parágrafo.- Las paredes de cocina, cuarto de almacenamiento de alimentos, baños, sala de curaciones y depósito para utensilios de aseo, deben ser de material lavable y de fácil limpieza, tales como baldosín de porcelana o acrílico.*

CARGO TERCERO: SERVICIOS DE ALIMENTACION.

Ítem 5.2. No hay sifón:

Ley 09 de 1979 que dispone artículo 177 de la: "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 líquidos o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y finalmente, eviten la polución del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable."

Resolución 110 de 1995 Artículo 11º.- *Cocina. Estará en cercanía o anexa el comedor, será dotada de todos los elementos necesarios, tales como horno, estufa, refrigerador, vajilla, ollas y demás utensilios de cocina, mesones y lavaplatos; dispondrá de un depósito para el almacenamiento de vajilla y las ollas*

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 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."

Ítem 5.5. No se implementan en la práctica protocolo de limpieza y desinfección en cocina y bodega:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 207 "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.";

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- De la Preparación de Alimentos Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos

Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1, que dispone: "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."

Resolución 2674 de 2013, que dispone artículo 35 numeral 9 de la: "La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto"

Ítem 5.6. No presentan fichas técnicas de sustancias para el aseo:

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos

Resolución 2674 de 2013, que dispone artículo 35 numeral 9 de la: "La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto"

Ítem 5.7. No se implementa en la práctica limpieza, desinfección y secado de menaje:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 207 *"Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios."*;

Ley 09 de 1979 que dispone: 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."*;

Resolución 2674 de 2013, que dispone: 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, 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"*

Resolución 2674 de 2013, que dispone: Artículo 9 numerales 1, 2, 3, 4 y 5 *"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"*

Resolución 110 de 1995 Artículo 11º.- *Cocina. Estará en cercanía o anexa el comedor, será dotada de todos los elementos necesarios, tales como horno, estufa, refrigerador, vajilla, ollas y demás utensilios de cocina, mesones y lavaplatos; dispondrá de un depósito para el almacenamiento de vajilla y las ollas*

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos.*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ítem 5.8. No garantiza drenaje de residuos líquidos generados:

Resolución 110 de 1995 Artículo 30º.- *Disposiciones de Residuos Líquidos. Se realizará mediante conexión al sistema de alcantarillado. En caso de no existir debido a la ubicación del establecimiento, deberá instalarse un sistema de tratamiento, evacuación y disposición sanitaria de residuos líquidos.*

Ley 09 de 1979 que dispone artículo 177 de la: *“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 líquidos o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y finalmente, eviten la contaminación del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.”,*

Resolución 110 de 1995 Artículo 11º.- *Cocina. Estará en cercanía o anexa al comedor, será dotada de todos los elementos necesarios, tales como horno, estufa, refrigerador, vajilla, ollas y demás utensilios de cocina, mesones y lavaplatos; dispondrá de un depósito para el almacenamiento de vajilla y las ollas*

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos*

Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 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.”*

Ítem 5.9. No se corrige oxidación en bordes de puertas de anaquel de almacenamiento de materias primas, no se profundiza aseo en estufa y nevera:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 207 *“Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.”;*

Ley 09 de 1979 que dispone: 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.”;*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 252 *"Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos."*;

Resolución 2674 de 2013, que dispone: 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, 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"*

Resolución 2674 de 2013. que dispone: Artículo 9 numerales 1, 2, 3, 4 y 5 *"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"*

Resolución 110 de 1995 Artículo 12º.- *Dispensa. Deberá existir un depósito suficientemente ventilado para el almacenamiento de los alimentos fungibles, que estará dotado de armarios, recipientes con tapas, tarimas y demás elementos necesarios para la conservación de alimentos.*

Ítem 5.11. No se garantiza limpieza en piso, debajo de equipos y esquina de paredes, no se alisa parte interna de mesón no se garantiza superficies lisas:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 92 *"Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser, en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores."*;

Ley 09 de 1979 que dispone Artículo 207º *"Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios."*;

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Resolución 2674 de 2013, que dispone: Artículo 7 numeral 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.”;*

Resolución 2674 de 2013, que dispone: Artículo 33 numeral 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.”*

Resolución 110 de 1995 Artículo 26º.- *Condiciones de los Pisos. Los pisos serán de material impermeable, antideslizante, uniformes, de manera que tengan continuidad, de fácil limpieza y desinfección, sin desniveles ni obstáculos (como tapetes movibles y otros aditamentos que puedan ocasionar accidentes por caídas de los ancianos), de manera que tengan continuidad. Deben tener nivelación adecuada para facilitar su drenaje y la unión con paredes y muros llevará guardaescoba a media caña.*

Ítem 5.15., 5.18 No hay protocolo para el lavado de verduras:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 410 *“Las frutas y hortalizas deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente Ley y sus reglamentaciones.”*

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 411 *“Durante la manipulación o almacenamiento de frutas y hortalizas se deberán tomar las precauciones necesarias para evitar su contaminación.”;*

Resolución 2674 de 2013, artículo 35 numeral 2 y 3 que dispone: *“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.”*

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos.*

Ítem 5.19 No se garantiza protección y rotulación de alimentos almacenados en nevera:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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.”*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ley 09 de 1979 que dispone: 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.”*;

Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 4 de la, que dispone: *“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.”*

Ítem 5.20 No se llevan registros de temperatura:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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 de 2013 artículo 28 numeral 2 que dispone: *“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”*

Ítem 5.22. 5.23 No se garantiza limpieza y orden en materias primas y abarrotes se almacenan inadecuadamente, no se corrige oxidación en bordes de anaquel de almacenamiento de materias primas, no se coloca protección en área donde se almacenan utensilios y ollas:

Resolución 110 de 1995 Artículo 12º.- *Dispensa. Deberá existir un depósito suficientemente ventilado para el almacenamiento de los alimentos fungibles, que estará dotado de armarios, recipientes con tapas, tarimas y demás elementos necesarios para la conservación de alimentos.*

Ley 09 de 1979 que dispone: 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.”*,

Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numerales 4 y 5 que dispone: *“4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017

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 5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.”

CARGO CUARTO: SE APLICA MEDIDA DE SEGURIDAD A ESTABLECIMIENTO:

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD A ESTABLECIMIENTO NO 000636 DE FECHA 24-03-2017 CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, por encontrarse: No cuenta con la documentación que garantice la idoneidad del personal auxiliar de enfermería, no garantiza las valoraciones medicas periódicamente, no aplica guías y protocolos de salud, no cuenta con la totalidad de resúmenes de salud y formulas medicas vigentes de la eps, no se garantizan procesos de limpieza y desinfección, no cuenta con espacios suficientes para el fácil desplazamiento de los adultos en habitaciones múltiples y demás consignadas en acta ivc No 000109 (folio 10)

- **Acta de Visita No. 000032 de fecha 17-05-2017 con concepto sanitario Desfavorable (folio 16 a 23)**

CARGO PRIMERO: ATENCION BASICA EN SALUD:

Ítem 3.4 No garantiza la asesoría mensual de una enfermera jefe 24-02-2017

Resolución 110 de 1995: *CAPÍTULO IV ÁREAS Y PERSONAL SEGÚN TIPO DE INSTITUCIÓN Según su complejidad, las instituciones además de las diferentes exigencias de dotación por cada uno de los espacios físicos que conforman las respectivas áreas. el saneamiento y aspecto general de la infraestructura física deberán cumplir específicamente en cuanto a áreas y personal con las siguientes condiciones: Artículo 45º.- Hogares Gerontológicos:*

1. *Área de vivienda para residentes, de salud, de servicios generales y administrativos.*
2. *Personal técnico o científico:*

- *Médico 8 horas con disponibilidad de 16 horas.*
- *Asesoría del personal de enfermería.*
- *Auxiliares de enfermería.*
- *Auxiliares de enfermería 24 horas, una por cada 20 residentes*

Resolución 110 de 1995: *Artículo 48º.- Las instituciones serán clasificadas de acuerdo al mayor grado de complejidad que se encuentre prestando y en tal virtud deberán dar cumplimiento a los requisitos para ellas exigidos*

Ítem 3.9. No cuenta con botiquín tipo B según resolución 705 de 2007:

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ley 9 de 1979 Artículo 127.- *Todo lugar de trabajo tendrá las facilidades y los recursos necesarios para la prestación de primeros auxilios a los trabajadores,*

Resolución 705 de 2007 ARTÍCULO 1º.- *Obligatoriedad de uso de los elementos de primeros auxilios. Todo establecimiento comercial deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, con el fin de atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones.*

Ítem 3.10. No garantiza la privacidad del área de enfermería no cuenta con bascula y tallímetro:

Resolución 110 de 1995 Artículo 6º.- *Consultorio Médico. Un consultorio médico en donde se realizará la consulta médica - geriátrica de los ancianos resientes deberá estar ubicado en el edificio donde funcione el establecimiento. Tendrá como dotación básica: una camilla, un escritorio, sillas, fonendoscopio, tensiómetro, báscula, linterna de mano, equipo de órgano de los sentidos, martillo de reflejos, termómetro, equipo de reanimación cardio - pulmonar y equipo para oxigenoterapia.*

Resolución 110 de 1995 Artículo 7º.- *Servicio de Enfermería. El área destinada a salud tendrá un sector donde funcionará el servicio de enfermería, el cual dispondrá de: 1. Una sala de curaciones 2. Una zona de lavado para el material quirúrgico, sondas, guantes, pinzas, etc. 3. Un salón oficina donde se llevarán los controles de enfermería. Parágrafo.- Está área deberá estar dotada de una camilla articulable para curaciones, carro de curaciones, equipo de cirugía menor, tensiómetro, fonendoscopio, trípode para suero, sondas nasogástricas y sondas urológicas (Foley y Nelaton); recipientes para gasa y algodón con material estéril y suficiente, recipientes para medicamentos prescritos, botiquín vitrina para almacenamiento de medicamentos básicos, bandejas, antisépticos, jeringas, estufas, un mesón y lavamanos, archivador para historias clínicas y registros*

Ítem 3.12. No garantiza las valoraciones médicas cada mes:

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 12. *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud*

Ítem 3.13. No cuenta con la totalidad de resúmenes de salud y formulas médicas vigentes de la eps:

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 12. *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud*

Ítem 3.16. No cuentan con la totalidad de guías y protocolos de salud:

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 11. *El Ministerio de la Protección Social establecerá los lineamientos técnicos a seguir en los centros de protección social, de día y de atención, de acuerdo con el número de residentes y condiciones de los mismos.*

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 12. *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud.*

Ítem 3.17. No presentan soporte por escrito de la socialización de guías y protocolos:

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 11. *El Ministerio de la Protección Social establecerá los lineamientos técnicos a seguir en los centros de protección social, de día y de atención, de acuerdo con el número de residentes y condiciones de los mismos.*

Ley 1315 de 2009 ARTÍCULO 12. *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud.*

Ítem 3.18. No presentan notas de enfermería según normatividad Ley 911 de 2004:

Ley 911 de 2004 ARTÍCULO 37. *El profesional de enfermería exigirá o adoptará los formatos y medios de registro que respondan a las necesidades de información que se deba mantener acerca de los cuidados de enfermería que se prestan a los sujetos de cuidado, según los niveles de complejidad, sin perjuicio del cumplimiento de las normas provenientes de las directivas institucionales o de autoridades competentes.*

Ley 911 de 2004 ARTÍCULO 38. *El profesional de enfermería diligenciará los registros de enfermería de la historia clínica en forma veraz, secuencial, coherente, legible, clara sin tachaduras, enmendaduras, intercalaciones o espacios en blanco y sin utilizar siglas, distintas a las internacionalmente aprobadas. Las correcciones a que haya lugar, se podrán hacer a continuación del texto que las amerite, haciendo la salvedad respectiva y guardando la debida secuencia. Cada anotación debe llevar la fecha y la hora de realización, el nombre completo, la firma y el registro profesional del responsable.*

Ítem 3.19. No presentan protocolo para el almacenamiento de medicamentos o dispositivos médicos vencidos o averiados:

Ley 911 de 2004 ARTÍCULO 35. *Entiéndase por registro de enfermería los documentos específicos que hacen parte de la historia clínica, en los cuales se describe cronológicamente la situación, evolución y seguimiento del estado de salud e intervenciones de promoción de la*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

vida, prevención de la enfermedad, tratamiento y rehabilitación que el profesional de enfermería brinda a los sujetos de cuidado, a la familia y a la comunidad.

Ley 911 de 2004 ARTÍCULO 36. La historia clínica es un documento privado, sometido a reserva, por lo tanto sólo puede ser conocido por el propio paciente o usuario por el equipo humano de salud vinculado a la situación en particular, por terceros previa autorización del sujeto de cuidado o su representante legal o en los casos previstos por la ley o por los tribunales de ética.

PARÁGRAFO: Para fines de investigación científica, el profesional de enfermería podrá utilizar la historia clínica, siempre y cuando se mantenga la reserva sobre la identidad del sujeto de cuidado.

Decreto 677 de 1995 Artículo 77. De las prohibiciones. De conformidad con lo dispuesto en los artículos 386 y 450 del Decreto-ley 1298 de 1994, con excepción de los laboratorios farmacéuticos fabricantes legalmente autorizados y de los titulares del correspondiente registro sanitario, se prohíbe la tenencia de empaques o envases vacíos, etiquetas y elementos destinados a la elaboración de medicamentos en los establecimientos farmacéuticos de que trata este Decreto, de conformidad con las disposiciones vigentes sobre la materia.

Parágrafo 1º. Se prohíbe la tenencia o la venta de productos farmacéuticos que presenten en envase tipo hospitalario, que sean distribuidos por entidades públicas de seguridad social, de muestras médicas y de productos farmacéuticos con la fecha de vigencia, expiración o caducidad vencida o sin registro sanitario, en las droguerías, depósitos de drogas, farmacias-droguerías y establecimientos similares.

Parágrafo 2º. Se prohíbe la fabricación, tenencia o venta de productos farmacéuticos fraudulentos o alterados en los establecimientos farmacéuticos.

Parágrafo 3º. De conformidad con el artículo 17 de la Ley 23 de 1962, el gerente, el administrador, el propietario o propietarios y el director responsable de los establecimientos farmacéuticos que fabriquen, distribuyan, despachen o vendan productos farmacéuticos son solidariamente responsables civil o penalmente de la calidad, pureza y autenticidad de los productos que fabriquen, adquieran, distribuyan, despachen o vendan en el respectivo establecimiento.

Parágrafo 4º. Los laboratorios farmacéuticos, los titulares del registro sanitario y cualquiera otra persona que tenga conocimiento de la existencia de productos alterados o fraudulentos o hecho relacionado con lo mismo, están en la obligación de informar tales hechos a la autoridad competente

CARGO SEGUNDO: CONDICIONES LOCATIVAS.

Ítem 4.2. 3 plantas y no hay separación física del hogar y los apartamentos todos ingresan por la misma entrada hay acceso a 3 piso:



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Resolución 110 de 1995 Artículo 2º.- *Distribución de la Infraestructura Física. Los establecimientos que prestan algún tipo de servicio al anciano en el Distrito Capital deberán conformarse de acuerdo a los servicios prestados (alojamiento, atención médica, servicios de urgencias, alimentación y otras) y todas sus áreas deberán ser físicamente independientes de las demás, identificadas en lugar visible y serán las siguientes:* a. Área de vivienda residentes.

Resolución 110 de 1995 Artículo 18º.- *Área de Construcción. La superficie total de construcción está dada en forma proporcional al número de plazas que ofrezca la institución. Son necesarios como mínimo diez metros cuadrados (10m2.) por cada residente en lo que a superficie cubierta se refiere.*

Resolución 110 de 1995 Artículo 19º.- *Número de Pisos. Las edificaciones destinadas a las actividades reguladas en la presente disposición han de ser preferiblemente de una sola planta, máximo de dos, en cuyo caso se realizará la circulación de los residentes por medio de rampas, con pendientes entre el cinco (5%) y el ocho por ciento (8%).*

Ítem 4.3. 3 plantas, la 3ra planta son 2 apartamentos y no cuentan con ninguna separación en acceso las personas que viven allí ingresan por el hogar a todas horas y la escalera no esta protegida:

Resolución 110 de 1995 Artículo 2º.- *Distribución de la Infraestructura Física. Los establecimientos que prestan algún tipo de servicio al anciano en el Distrito Capital deberán conformarse de acuerdo a los servicios prestados (alojamiento, atención médica, servicios de urgencias, alimentación y otras) y todas sus áreas deberán ser físicamente independientes de las demás, identificadas en lugar visible y serán las siguientes:* a. Área de vivienda residentes.

Resolución 110 de 1995 Artículo 21º.- *Las Escaleras. En caso de existir escaleras, además de las rampas, ellas deben tener como mínimo un metro de ancho, pendiente de treinta y cinco por ciento (35%) con escalones cortos en un máximo de diez escalones por tramo y su superficie plana sin ninguna saliente o tramo abierto. Deberán estar dotadas de material antideslizante y los pasamanos se extenderán 0,60 m. antes del primer escalón y después del último.*

Ítem 4.5. Pasamanos de escalera suelto:

Resolución 110 de 1995 Artículo 21º.- *Las Escaleras. En caso de existir escaleras, además de las rampas, ellas deben tener como mínimo un metro de ancho, pendiente de treinta y cinco por ciento (35%) con escalones cortos en un máximo de diez escalones por tramo y su superficie plana sin ninguna saliente o tramo abierto. Deberán estar dotadas de material antideslizante y los pasamanos se extenderán 0,60 m. antes del primer escalón y después del último.*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ítem 4.11. No se señalizan cambio de nivel:

Ley 9 de 1979 Artículo 206º.- *Toda edificación o espacio que pueda ofrecer peligro para las personas, deberá estar provisto de adecuada señalización.*

Resolución 110 de 1995 Artículo 17º.- *Características. La planta física deberá tener especificaciones que permitan el desplazamiento fácil y seguro de los ancianos, en particular para la fácil movilización de los discapacitados.*

Resolución 110 de 1995 Artículo 23º.- *Áreas de Acceso, Circulación y Salida. Deberán cumplir con las condiciones locativas ya mencionadas. Además contarán con señalización en lugares visibles, estableciendo las zonas restringidas*

Ítem 4.12. Se tienen listas de chequeo al día pero no hay estricto cumplimiento de limpieza y desinfección ya que se evidencia desorden y falta de aseo:

Resolución 110 de 1995 Artículo 26º.- *Condiciones de los Pisos. Los pisos serán de material impermeable, antideslizante, uniformes, de manera que tengan continuidad, de fácil limpieza y desinfección, sin desniveles ni obstáculos (como tapetes movibles y otros aditamentos que puedan ocasionar accidentes por caídas de los ancianos), de manera que tengan continuidad. Deben tener nivelación adecuada para facilitar su drenaje y la unión con paredes y muros llevará guardaescoba a media caña.*

Resolución 110 de 1995 Artículo 27º.- *Condiciones Generales de Cielo-rasos, Techos, Paredes y Muros. Los cielorastos, techos paredes o muros deberán como mínimo ser impermeables, sólidos y resistentes a factores como la humedad y temperatura y de preferencia incombustible. Cuando requieran de pintura, ésta no debe contener sustancias tóxicas, inflamables o irritantes.*

Parágrafo.- *Las paredes de cocina, cuarto de almacenamiento de alimentos, baños, sala de curaciones y depósito para utensilios de aseo, deben ser de material lavable y de fácil limpieza, tales como baldosín de porcelana o acrílico*

Ley 9 de 1979 que dispone: Artículo 207º "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios." 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."

Ítem 4.13. No cuenta con protección de cableado, tomas de luz:

Ley 9 de 1979 que dispone: **Artículo 117º.-** *Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

Ítem 4.14. No cuenta con adecuada ventilación en habitaciones y no se protegen luminarias:

Ley 9 de 1979 que dispone: Artículo 32º.- Iluminación y Ventilación. La iluminación y ventilación de todas las alcobas, estares, corredores y demás áreas debe ser en forma manual y en caso de deficiencia, deberá mejorarse mediante sistemas artificiales, dentro de los niveles exigidos para tal fin. Igualmente deberán tener ventilación natural que permita 10 cambios de aire por hora, evitándose circulación cruzada o recirculación del aire entre el lugar de aislamiento y otras áreas del establecimiento.

Ítem 4.16. No presenta plan de emergencias ajustado al sitio:

Ley 9 de 1979 ARTICULO 499. Todas las entidades responsables por la aplicación de los análisis de vulnerabilidad, deberán participar en las labores de planeamiento de las operaciones de emergencia en sus respectivas comunidades. Además, deberán participar todas las entidades que puedan albergar grupos de personas, a criterio del Comité de Emergencia respectiva. PARAGRAFO. Para los efectos de este artículo se tendrán en cuenta principalmente hospitales, escuelas, colegios, teatros, iglesias, unidades deportivas, sitios de recreación masiva, almacenes, depósitos y similares.

Ley 9 de 1979 ARTICULO 500. En el planeamiento de las operaciones de emergencia se tendrá en cuenta, como mínimo: a) Tipo de desastre; b) Autoridades responsables; c) Funciones de las personas; d) Suministros y su ubicación durante la vida normal de la comunidad; e) Lugares que puedan utilizarse durante el período del desastre; y forma de utilización, y f) Las demás que el Comité de Emergencia estime necesarias.

Ítem 4.18 No se encuentran en funcionamiento la totalidad de los timbres:

Resolución 110 de 1995 Artículo 4º.- Dotación de la Habitación. Numeral 3. Timbre o intercomunicador: Cada habitación individual debe tener un medio de comunicación con el personal que este atendiendo a los ancianos. En habitaciones compartidas, cada cama dispondrá de igual medio de comunicación

Resolución 110 de 1995 Artículo 37º.- Timbre en los Baños. Los baños deben contar con un timbre que les permita comunicarse con los ayudantes en caso necesario..

Ítem 4. 21. No cuenta con la totalidad de forros impermeables o anti fluidos en colchones y almohadas, no se retiran plásticos:

Resolución 110 de 1995 Artículo 4º.- Dotación de la Habitación. 1. La cama: debe ser apropiada en dimensiones (1.80 mts. De largo por 0.90 mts de ancho por 0.80 mts. de altura.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

suavidad, abrigo y limpieza con tendidos suficientes y protectores plásticos, que permitan comodidad para el descanso.

Ítem 4. 29. Los muebles no se encuentran en buen estado no son de fácil limpieza y desinfección y no están aseados:

Resolución 110 de 1995 Artículo 10º.- Comedor. Debe ser amplio y tener un diseño de tipo familiar con decoraciones hogareñas. Puede cumplir función de sala de uso múltiple; por lo tanto deberá tener una superficie mínima de dos metros cuadrados por anciano residente. Debe estar dotado de mesas, sillas, receptor de televisión, radio, juegos de salón e implementos para actividades sociales, culturales y recreativas.

Ítem 4. 31. No se realizó enchapes en paredes y pisos:

Resolución 110 de 1995 Artículo 26º.- Condiciones de los Pisos. Los pisos serán de material impermeable, antideslizante, uniformes, de manera que tengan continuidad, de fácil limpieza y desinfección, sin desniveles ni obstáculos (como tapetes movibles y otros aditamentos que puedan ocasionar accidentes por caídas de los ancianos), de manera que tengan continuidad. Deben tener nivelación adecuada para facilitar su drenaje y la unión con paredes y muros llevará guardaescoba a media caña

Resolución 110 de 1995 Artículo 27º.- Condiciones Generales de Cielo-rasos, Techos, Paredes y Muros. Los cielorasos, techos paredes o muros deberán como mínimo ser impermeables, sólidos y resistentes a factores como la humedad y temperatura y de preferencia incombustible. Cuando requieran de pintura, ésta no debe contener sustancias tóxicas, inflamables o irritantes. Parágrafo.- Las paredes de cocina, cuarto de almacenamiento de alimentos, baños, sala de curaciones y depósito para utensilios de aseo, deben ser de material lavable y de fácil limpieza, tales como baldosín de porcelana o acrílico.

Ítem 4. 33. Los productos no se encuentran adecuadamente almacenados en área no es segura, están al acceso:

Resolución 110 de 1995 Artículo 15º.- Deposito para los Utensilios de Aseo. Es un cuarto de utilería para guardar y almacenar los utensilios de aseo, tendrá un lavadero o poceta para asear los utensilios.

Ítem 4. 34. No cuenta con adecuado aseo el depósito de basuras:

Resolución 110 de 1995 Artículo 14º.- Depósito de Basuras. Estará dotado de las canecas necesarias con sus respectivas bolsas y tapas. Tendrá pisos y paredes de fácil aseo y estarán bien ventilados de las otras áreas. Las basuras deben ser evacuadas a diario

Ítem 4. 39. No se validan los protocolos de limpieza y desinfección no se socializa plan de saneamiento básico, no se evidencia soporte:

Ley 9 de 1979 que dispone: Artículo 207° "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios." 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."

Resolución 110 de 1995 Artículo 27°.- Parágrafo.- Las paredes de cocina, cuarto de almacenamiento de alimentos, baños, sala de curaciones y depósito para utensilios de aseo, deben ser de material lavable y de fácil limpieza, tales como baldosín de porcelana o acrílico.

CARGO TERCERO: SERVICIOS DE ALIMENTACION.

Ítem 5.2. No hay sifón:

Ley 09 de 1979 que dispone artículo 177 de la: "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 líquidos o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y finalmente, eviten la polución del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable."

Resolución 110 de 1995 Artículo 11°.- Cocina. Estará en cercanía o anexa al comedor, será dotada de todos los elementos necesarios, tales como horno, estufa, refrigerador, vajilla, ollas y demás utensilios de cocina, mesones y lavaplatos; dispondrá de un depósito para el almacenamiento de vajilla y las ollas

Resolución 110 de 1995 Artículo 28°.- De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos

Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 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."

Ítem 5.4. Lámparas sin protección en bodega y cocina:

Resolución 110 de 1995 Artículo 32°.- Iluminación y Ventilación. La iluminación y ventilación de todas las alcobas, estares, corredores y demás áreas debe ser en forma manual y en caso de deficiencia, deberá mejorarse mediante sistemas artificiales, dentro de los niveles exigidos para tal fin. Igualmente deberán tener ventilación natural que permita 10 cambios de aire por

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

hora, evitándose circulación cruzada o recirculación del aire entre el lugar de aislamiento y otras áreas del establecimiento.

Ítem 5.5. Programa de limpieza y desinfección no está implementado, no hay control específico para cocina:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 207 "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.";

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos

Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1, que dispone: "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."

Resolución 2674 de 2013, que dispone artículo 35 numeral 9 de la: "La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto"

Ítem 5.6. No presentan fichas técnicas de sustancias para el aseo:

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos

Resolución 2674 de 2013, que dispone artículo 35 numeral 9 de la: "La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto"

Ítem 5.7. No se implementa en la práctica limpieza, desinfección y secado de menaje:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 207 "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.";

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ley 09 de 1979 que dispone: 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.";

Resolución 2674 de 2013, que dispone: 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, 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"

Resolución 2674 de 2013, que dispone: Artículo 9 numerales 1, 2, 3, 4 y 5 "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, adicione 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"

Resolución 110 de 1995 Artículo 11º.- Cocina. Estará en cercanía o anexa el comedor, será dotada de todos los elementos necesarios, tales como horno, estufa, refrigerador, vajilla, ollas y demás utensilios de cocina, mesones y lavaplatos; dispondrá de un depósito para el almacenamiento de vajilla y las ollas

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos.

Ítem 5.9. Mesón tiene rotura en parte frontal:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 207 "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.";

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ley 09 de 1979 que dispone: 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."*

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 252 *"Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos."*

Resolución 2674 de 2013, que dispone: 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"*

Resolución 2674 de 2013, que dispone: Artículo 9 numerales 1, 2, 3, 4 y 5 *"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"*

Resolución 110 de 1995 Artículo 12º.- *Dispensa. Deberá existir un depósito suficientemente ventilado para el almacenamiento de los alimentos fungibles, que estará dotado de armarios, recipientes con tapas, tarimas y demás elementos necesarios para la conservación de alimentos.*

Ítem 5.11. No se garantiza limpieza en piso, debajo de equipos suciedad por detrás de estufa y nevera:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 92 *"Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser, en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.”;

Ley 09 de 1979 que dispone Artículo 207º *“Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.”;*

Resolución 2674 de 2013, que dispone: Artículo 7 numeral 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.”;*

Resolución 2674 de 2013, que dispone: Artículo 33 numeral 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.”*

Resolución 110 de 1995 Artículo 26º.- *Condiciones de los Pisos. Los pisos serán de material impermeable, antideslizante, uniformes, de manera que tengan continuidad, de fácil limpieza y desinfección, sin desniveles ni obstáculos (como tapetes movibles y otros aditamentos que puedan ocasionar accidentes por caídas de los ancianos), de manera que tengan continuidad. Deben tener nivelación adecuada para facilitar su drenaje y la unión con paredes y muros llevará guardaescoba a media caña.*

Ítem 5.12 Entrada de personal ajeno a la cocina:

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos.*

Ítem 5.18 No hay protocolo para el lavado de verduras:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 410 *“Las frutas y hortalizas deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente Ley y sus reglamentaciones.”*

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 411 *“Durante la manipulación o almacenamiento de frutas y hortalizas se deberán tomar las precauciones necesarias para evitar su contaminación.”;*

Resolución 2674 de 2013, artículo 35 numeral 2 y 3 que dispone: *“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.”*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos.*

Ítem 5.19 No se garantiza protección y rotulación de alimentos almacenados en nevera:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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."*

Ley 09 de 1979 que dispone: 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."*;

Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 4 de la, que dispone: *"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."*

Ítem 5.20 Faltan controles de temperatura, registro de refrigeración mal hecho:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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 de 2013 artículo 28 numeral 2 que dispone: *"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"*

Ítem 5.27. No se presentan proveedores de carnes ni pescado:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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"*;



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Resolución 2674 de 2013 artículo 31 parágrafo 1, que dispone: *"La persona natural o jurídica propietaria del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor de mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar"*

Ítem 5.28. No usa gorro ni tapabocas:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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."*,

Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 2, que dispone: *"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"*

Ítem 5.29. Uñas con residuos de esmaltes:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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..."*,

Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 7. *Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte"*

Ítem 5.30. Falta documentación (capacitación en manipulación de alimentos) de personal de reemplazo:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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..."*,

Resolución 2674 de 2013 artículo 12, que dispone: *"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 y desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas"*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017

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

CARGO CUARTO: SE APLICA MEDIDA DE SEGURIDAD A ESTABLECIMIENTO:

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD A ESTABLECIMIENTO NO 000560 DE FECHA 17-05-2017 CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, *por encontrarse: SB No cuenta con adecuados procesos de aseo, desinfección ni organización en todas las áreas del establecimiento, no cuenta con la totalidad de forros y almohadas, ni timbres en funcionamiento. DO no cuenta con valoraciones medicas mensuales , no cuenta con asesoría mensual de la enfermera jefe, no presenta conceptos sanitarios de proveedores de carne y pescado y demás consignas en acta No 000032. (folio 24).*

- **Acta de Visita No. 000349 de fecha 10-08-2017 con concepto sanitario Desfavorable (folio 32 a 29)**

CARGO PRIMERO: ATENCION BASICA EN SALUD:

Ítem 3.6. No consta de un auxiliar de enfermería presencial las 24 horas por cada 20 residentes funcionales según resolución 110 de 1995:

Resolución 110 de 1995: **CAPÍTULO IV ÁREAS Y PERSONAL SEGÚN TIPO DE INSTITUCIÓN** *Según su complejidad, las instituciones además de las diferentes exigencias de dotación por cada uno de los espacios físicos que conforman las respectivas áreas, el saneamiento y aspecto general de la infraestructura física deberán cumplir específicamente en cuanto a áreas y personal con las siguientes condiciones: Artículo 45º.- Hogares Gerontológicos:*

1. *Área de vivienda para residentes, de salud, de servicios generales y administrativos.*
2. *Personal técnico o científico:*

- *Médico 8 horas con disponibilidad de 16 horas.*
- *Asesoría del personal de enfermería.*
- *Auxiliares de enfermería.*
- *Auxiliares de enfermería 24 horas, una por cada 20 residentes*



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Resolución 110 de 1995: *Artículo 48º.- Las instituciones serán clasificadas de acuerdo al mayor grado de complejidad que se encuentre prestando y en tal virtud deberán dar cumplimiento a los requisitos para ellas exigidos*

Ítem 3.9. No cuenta con botiquín tipo B según resolución 705 de 2007:

Ley 9 de 1979 Artículo 127.- *Todo lugar de trabajo tendrá las facilidades y los recursos necesarios para la prestación de primeros auxilios a los trabajadores,*

Resolución 705 de 2007 **ARTÍCULO 1º.-** *Obligatoriedad de uso de los elementos de primeros auxilios. Todo establecimiento comercial deberá contar con un botiquin de primeros auxilios, con el fin de atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones.*

Ítem 3.10. No garantiza la privacidad del área de enfermería no cuenta con bascula y tallimetro:

Resolución 110 de 1995 **Artículo 6º.- Consultorio Médico.** *Un consultorio médico en donde se realizará la consulta médica - geriátrica de los ancianos resientes deberá estar ubicado en el edificio donde funcione el establecimiento. Tendrá como dotación básica: una camilla, un escritorio, sillas, fonendoscopio, tensiómetro, báscula, linterna de mano, equipo de órgano de los sentidos, martillo de reflejos, termómetro, equipo de reanimación cardio - pulmonar y equipo para oxigenoterapia.*

Resolución 110 de 1995 **Artículo 7º.- Servicio de Enfermería.** *El área destinada a salud tendrá un sector donde funcionará el servicio de enfermería, el cual dispondrá de: 1. Una sala de curaciones. 2. Una zona de lavado para el material quirúrgico, sondas, guantes, pinzas, etc. 3. Un salón oficina donde se llevarán los controles de enfermería. Parágrafo.- Está área deberá estar dotada de una camilla articulable para curaciones, carro de curaciones, equipo de cirugía menor, tensiómetro, fonendoscopio, trípode para suero, sondas nasogástricas y sondas urológicas (Foley y Nelaton); recipientes para gasa y algodón con material estéril y suficiente, recipientes para medicamentos prescritos, botiquín vitrina para almacenamiento de medicamentos básicos, bandejas, antisépticos, jeringas, estufas, un mesón y lavamanos, archivador para historias clínicas y registros*

Ítem 3.13. No cuenta con la totalidad de resúmenes de salud y formulas médicas vigentes de la eps:

Ley 1315 de 2009 **ARTÍCULO 12.** *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud*

Ítem 3.16. No cuentan con la totalidad de guías y protocolos de salud, y bibliografía:

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ley 1315 de 2009 **ARTÍCULO 11.** *El Ministerio de la Protección Social establecerá los lineamientos técnicos a seguir en los centros de protección social, de día y de atención, de acuerdo con el número de residentes y condiciones de los mismos.*

Ley 1315 de 2009 **ARTÍCULO 12.** *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud.*

Ítem 3.17. No cuenta con soporte por escrito de la socialización de guías y protocolos:

Ley 1315 de 2009 **ARTÍCULO 11.** *El Ministerio de la Protección Social establecerá los lineamientos técnicos a seguir en los centros de protección social, de día y de atención, de acuerdo con el número de residentes y condiciones de los mismos.*

Ley 1315 de 2009 **ARTÍCULO 12.** *Los Directores Técnicos, además de las funciones asignadas de conformidad con el artículo 6o de la presente ley, velarán porque los residentes dispongan de medios para el control periódico de su salud, a través del Sistema General de Seguridad Social en Salud.*

Ítem 3.18. No presentan notas de enfermería según normatividad Ley 911 de 2004:

Ley 911 de 2004 **ARTÍCULO 37.** *El profesional de enfermería exigirá o adoptará los formatos y medios de registro que respondan a las necesidades de información que se deba mantener acerca de los cuidados de enfermería que se prestan a los sujetos de cuidado, según los niveles de complejidad, sin perjuicio del cumplimiento de las normas provenientes de las directivas institucionales o de autoridades competentes.*

Ley 911 de 2004 **ARTÍCULO 38.** *El profesional de enfermería diligenciará los registros de enfermería de la historia clínica en forma veraz, secuencial, coherente, legible, clara, sin tachaduras, enmendaduras, intercalaciones o espacios en blanco y sin utilizar siglas, distintas a las internacionalmente aprobadas. Las correcciones a que haya lugar, se podrán hacer a continuación del texto que las amerite, haciendo la salvedad respectiva y guardando la debida secuencia. Cada anotación debe llevar la fecha y la hora de realización, el nombre Completo, la firma y el registro profesional del responsable.*

CARGO SEGUNDO: CONDICIONES LOCATIVAS.

Ítem 4.2. 3 plantas y no hay separación física del hogar y los apartamentos todas las personas ingresan por la entrada del hogar no hay separación en escaleras:

Resolución 110 de 1995 **Artículo 2º.- Distribución de la Infraestructura Física.** *Los establecimientos que prestan algún tipo de servicio al anciano en el Distrito Capital deberán*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

conformarse de acuerdo a los servicios prestados (alojamiento, atención médica, servicios de urgencias, alimentación y otras) y todas sus áreas deberán ser físicamente independientes de las demás, identificadas en lugar visible y serán las siguientes: a. Área de vivienda residentes.

Resolución 110 de 1995 Artículo 18º.- Área de Construcción. La superficie total de construcción está dada en forma proporcional al número de plazas que ofrezca la institución. Son necesarios como mínimo diez metros cuadrados (10m².) por cada residente en lo que a superficie cubierta se refiere.

Resolución 110 de 1995 Artículo 19º.- Número de Pisos. Las edificaciones destinadas a las actividades reguladas en la presente disposición han de ser preferiblemente de una sola planta, máximo de dos, en cuyo caso se realizará la circulación de los residentes por medio de rampas, con pendientes entre el cinco (5%) y el ocho por ciento (8%).

Ítem 4.3. 3 plantas, la 3ra planta son 2 apartamentos y no cuentan con ninguna separación en acceso las personas que viven allí ingresan por el hogar a todas horas y la escalera no esta protegida:

Resolución 110 de 1995 Artículo 2º.- Distribución de la Infraestructura Física. Los establecimientos que prestan algún tipo de servicio al anciano en el Distrito Capital deberán conformarse de acuerdo a los servicios prestados (alojamiento, atención médica, servicios de urgencias, alimentación y otras) y todas sus áreas deberán ser físicamente independientes de las demás, identificadas en lugar visible y serán las siguientes: a. Área de vivienda residentes.

Resolución 110 de 1995 Artículo 21º.- Las Escaleras. En caso de existir escaleras, además de las rampas, ellas deben tener como mínimo un metro de ancho, pendiente de treinta y cinco por ciento (35%) con escalones cortos en un máximo de diez escalones por tramo y su superficie plana sin ninguna saliente o tramo abierto. Deberán estar dotadas de material antideslizante y los pasamanos se extenderán 0,60 m. antes del primer escalón y después del último.

Ítem 4.11. No se señalizan cambio de nivel:

Ley 9 de 1979 Artículo 206º.- Toda edificación o espacio que pueda ofrecer peligro para las personas, deberá estar provisto de adecuada señalización.

Resolución 110 de 1995 Artículo 17º.- Características. La planta física deberá tener especificaciones que permitan el desplazamiento fácil y seguro de los ancianos, en particular para la fácil movilización de los discapacitados.

Resolución 110 de 1995 Artículo 23º.- Áreas de Acceso, Circulación y Salida. Deberán cumplir con las condiciones locativas ya mencionadas. Además contarán con señalización en lugares visibles, estableciendo las zonas restringidas

Ítem 4.12. no presentan protocolos, no hay listas de chequeo de seguimiento a procesos de aseo y desinfección ya que se evidencia desorden y falta de aseo:

Resolución 110 de 1995 Artículo 26º.- *Condiciones de los Pisos. Los pisos serán de material impermeable, antideslizante, uniformes, de manera que tengan continuidad, de fácil limpieza y desinfección, sin desniveles ni obstáculos (como tapetes movibles y otros aditamentos que puedan ocasionar accidentes por caídas de los ancianos), de manera que tengan continuidad. Deben tener nivelación adecuada para facilitar su drenaje y la unión con paredes y muros llevará guardaescoba a media caña.*

Resolución 110 de 1995 Artículo 27º.- *Condiciones Generales de Cielo-rasos, Techos, Paredes y Muros. Los cielorastos, techos paredes o muros deberán como mínimo ser impermeables, sólidos y resistentes a factores como la humedad y temperatura y de preferencia incombustible. Cuando requieran de pintura, ésta no debe contener sustancias tóxicas, inflamables o irritantes.*

Parágrafo.- *Las paredes de cocina, cuarto de almacenamiento de alimentos, baños, sala de curaciones y depósito para utensilios de aseo, deben ser de material lavable y de fácil limpieza, tales como baldosín de porcelana o acrílico*

Ley 9 de 1979 que dispone: Artículo 207º "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios." 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."

Ítem 4.13. No cuenta con protección de cableado, falta seguridad en tomas y multitomas:

Ley 9 de 1979 que dispone: **Artículo 117º.-** *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.*

Ítem 4.14. No cuenta con adecuada ventilación en habitaciones y no se protegen luminarias:

Ley 9 de 1979 que dispone: Artículo 32º.- *Iluminación y Ventilación. La iluminación y ventilación de todas las alcobas, estares, corredores y demás áreas debe ser en forma manual y en caso de deficiencia, deberá mejorarse mediante sistemas artificiales, dentro de los niveles exigidos para tal fin. Igualmente deberán tener ventilación natural que permita 10 cambios de aire por hora, evitándose circulación cruzada o recirculación del aire entre el lugar de aislamiento y otras áreas del establecimiento.*

Ítem 4.16. No se ajusta plan de emergencias no presenta informe del simulacro vigente:

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ley 9 de 1979 ARTICULO 499. Todas las entidades responsables por la aplicación de los análisis de vulnerabilidad, deberán participar en las labores de planeamiento de las operaciones de emergencia en sus respectivas comunidades. Además, deberán participar todas las entidades que puedan albergar grupos de personas, a criterio del Comité de Emergencia respectiva. PARAGRAFO. Para los efectos de este artículo se tendrán en cuenta principalmente hospitales, escuelas, colegios, teatros, iglesias, unidades deportivas, sitios de recreación masiva, almacenes, depósitos y similares.

Ley 9 de 1979 ARTICULO 500. En el planeamiento de las operaciones de emergencia se tendrá en cuenta, como mínimo: a) Tipo de desastre; b) Autoridades responsables; c) Funciones de las personas; d) Suministros y su ubicación durante la vida normal de la comunidad; e) Lugares que puedan utilizarse durante el período del desastre; y forma de utilización, y f) Las demás que el Comité de Emergencia estime necesarias.

Ítem 4.17. No cuenta con diagnóstico de control ni seguimiento de control físico de insectos y roedores:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 168º.- Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos."

Ley 09 de 1979 que dispone: "Artículo 207º.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.";

Ítem 4.18 No se encuentran en funcionamiento la totalidad de los timbres:

Resolución 110 de 1995 Artículo 4º.- Dotación de la Habitación. Numeral 3. Timbre o intercomunicador: Cada habitación individual debe tener un medio de comunicación con el personal que este atendiendo a los ancianos. En habitaciones compartidas, cada cama dispondrá de igual medio de comunicación

Resolución 110 de 1995 Artículo 37º.- Timbre en los Baños. Los baños deben contar con un timbre que les permita comunicarse con los ayudantes en caso necesario..

Ítem 4.20. No hay adecuada disposición de espacio en habitaciones para e desplazamiento fácil de los adultos mucha desorganización en algunas habitaciones mixtas:

Resolución 110 de 1995 Artículo 3º.- Las Habitaciones. Pueden ser individuales o colectivas con disposición de espacio suficiente que permita un desplazamiento facial al anciano residente, evitando el hacinamiento. Cuando se trate de albergues y hogares gerontólogos, las áreas mínimas por personas y camas en habitaciones individuales y compartidas serán de

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

seis (6) y cinco (5) metros cuadrados respectivamente, reservando un (1) metro para circulación por dos (2) lados de cada cama como mínimo y en todos los casos. Cuando se trata de Centros Geriátricos y unidades de cuidado terminal las áreas mínimas por persona y cama en habitaciones individuales y compartidas serán de siete (7) y seis (6) metros cuadrados respectivamente, reservando un metro con veinte centímetros (1.20) para circulación por dos (2) lados de cada cama como mínimo y en todos los casos. Deberán estar individualizadas por sexo. De preferencia tendrán baño individual cada habitación o estará ubicada cerca de un servicio sanitario.

Ítem 4.21. No cuenta con la totalidad de forros impermeables o anti fluidos en colchones y almohadas, no se retiran bolsas de plástico:

Resolución 110 de 1995 Artículo 4º.- Dotación de la Habitación. 1. La cama: debe ser apropiada en dimensiones (1.80 mts. De largo por 0.90 mts de ancho por 0.80 mts. de altura, suavidad, abrigo y limpieza con tendidos suficientes y protectores plásticos. que permitan comodidad para el descanso.

Ítem 4.25. No cuenta con agua caliente en ducha de segundo piso:

Resolución 110 de 1995 Artículo 39º.- Todos los baños, lavamanos, dispondrán de suministros en agua fría y caliente. durante las 24 horas.

Ítem 4.27. Se evidencian sillas rotas en comedor:

Resolución 110 de 1995 Artículo 10º.- Comedor. Debe ser amplio y tener un diseño de tipo familiar con decoraciones hogareñas. Puede cumplir función de sala de uso múltiple; por lo tanto deberá tener una superficie mínima de dos metros cuadrados por anciano residente. Debe estar dotado de mesas, sillas, receptor de televisión, radio, juegos de salón e implementos para actividades sociales, culturales y recreativas

Ítem 4.29. Los muebles no se encuentran en buen estado rotos y no son de fácil limpieza y desinfección y no están aseados:

Resolución 110 de 1995 Artículo 10º.- Comedor. Debe ser amplio y tener un diseño de tipo familiar con decoraciones hogareñas. Puede cumplir función de sala de uso múltiple; por lo tanto deberá tener una superficie mínima de dos metros cuadrados por anciano residente. Debe estar dotado de mesas, sillas, receptor de televisión, radio, juegos de salón e implementos para actividades sociales, culturales y recreativas.

Ítem 4. 38. No presenta certificado de lavado de tanque vigente:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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.";

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 285 "Los establecimientos industriales a que se refiere este Título deberán tener agua potable en la cantidad requerida por la actividad que en ellos se desarrollen.";

Resolución 2190 de 1991 Artículo 2 numeral 1 "Los tanques de almacenamiento domiciliario deberán ser sometidos a lavado y desinfección mínimo 2 veces al año y en caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación. 1. Edificios, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de aguas, colocando un aviso antes de realizar la acción, a fin de que se tomen medidas necesarias ante el corte de agua por lavado y desinfección de los tanques.";

Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numerales 1, 2 y 3 "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. 2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública. 3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente"

Ítem 4. 39. No se validan los protocolos de limpieza y desinfección no se socializa plan de saneamiento básico, no se evidencia soporte, mucha desorganización:

Ley 9 de 1979 que dispone: Artículo 207° "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios." 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."

Resolución 110 de 1995 Artículo 27°.- *Parágrafo.- Las paredes de cocina, cuarto de almacenamiento de alimentos, baños, sala de curaciones y depósito para utensilios de aseo, deben ser de material lavable y de fácil limpieza, tales como baldosin de porcelana o acrílico.*

CARGO TERCERO: SERVICIOS DE ALIMENTACION.

Ítem 5.4. Lámparas sin protección en bodega y cocina (el protector no es anti rotura):

Resolución 110 de 1995 Artículo 32°.- *Iluminación y Ventilación. La iluminación y ventilación de todas las alcobas, estares, corredores y demás áreas debe ser en forma manual y en caso*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

de deficiencia. deberá mejorarse mediante sistemas artificiales, dentro de los niveles exigidos para tal fin. Igualmente deberán tener ventilación natural que permita 10 cambios de aire por hora, evitándose circulación cruzada o recirculación del aire entre el lugar de aislamiento y otras áreas del establecimiento.

Ítem 5.5. Programa de limpieza y desinfección no está implementado, no hay control específico para cocina:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 207 "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.";

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos*

Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1, que dispone: "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."

Resolución 2674 de 2013, que dispone artículo 35 numeral 9 de la: "La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto"

Ítem 5.6. No presentan fichas técnicas de sustancias para el aseo:

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos*

Resolución 2674 de 2013, que dispone artículo 35 numeral 9 de la: "La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto"

Ítem 5.7. No se implementa en la práctica limpieza, desinfección y secado de menaje:

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 207 *"Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios."*;

Ley 09 de 1979 que dispone: 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."*;

Resolución 2674 de 2013, que dispone: 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"*

Resolución 2674 de 2013, que dispone: Artículo 9 numerales 1, 2, 3, 4 y 5 *"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, adicione 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"*

Resolución 110 de 1995 Artículo 11º.- *Cocina. Estará en cercanía o anexa al comedor, será dotada de todos los elementos necesarios, tales como horno, estufa, refrigerador, vajilla, ollas y demás utensilios de cocina, mesones y lavaplatos; dispondrá de un depósito para el almacenamiento de vajilla y las ollas*

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos.*

Ítem 5.11. Suciedad acumulación por detrás de nevera, estufa y mobiliario, mesón roto:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 92 "Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser, en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.";

Ley 09 de 1979 que dispone Artículo 207º *"Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios."*;

Resolución 2674 de 2013, que dispone: Artículo 7 numeral 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."*;

Resolución 2674 de 2013, que dispone: Artículo 33 numeral 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."*

Resolución 110 de 1995 Artículo 26º.- *Condiciones de los Pisos. Los pisos serán de material impermeable, antideslizante, uniformes, de manera que tengan continuidad, de fácil limpieza y desinfección, sin desniveles ni obstáculos (como tapetes movibles y otros aditamentos que puedan ocasionar accidentes por caídas de los ancianos), de manera que tengan continuidad Deben tener nivelación adecuada para facilitar su drenaje y la unión con paredes y muros llevará guardaescoba a media caña.*

Ítem 5.12 Entrada de personal ajeno a la cocina y no entran con protección a la cocina:

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos.*

Ítem 5.13. Falta protección en ventana de cocina:

Resolución 110 de 1995 Artículo 11º.- *Cocina. Estará en cercanía o anexa el comedor, será dotada de todos los elementos necesarios, tales como horno, estufa, refrigerador, vajilla, ollas y demás utensilios de cocina, mesones y lavaplatos; dispondrá de un depósito para el almacenamiento de vajilla y las ollas.*

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Resolución 110 de 1995 Artículo 32º.- *Iluminación y Ventilación. La iluminación y ventilación de todas las alcobas, estares, corredores y demás áreas debe ser en forma manual y en caso de deficiencia, deberá mejorarse mediante sistemas artificiales, dentro de los niveles exigidos para tal fin. Igualmente deberán tener ventilación natural que permita 10 cambios de aire por hora, evitándose circulación cruzada o recirculación del aire entre el lugar de aislamiento y otras áreas del establecimiento*

Ítem 5.18 No hay protocolo para el lavado de verduras:

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 410 *"Las frutas y hortalizas deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente Ley y sus reglamentaciones."*

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 411 *"Durante la manipulación o almacenamiento de frutas y hortalizas se deberán tomar las precauciones necesarias para evitar su contaminación.";*

Resolución 2674 de 2013, artículo 35 numeral 2 y 3 que dispone: *"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."*

Resolución 110 de 1995 Artículo 28º.- *De la Preparación de Alimentos. Los establecimientos en donde se realice almacenamiento y preparación de alimentos deberán poseer un área de cocina y cumplirán con lo establecido en el Decreto 2333 de 1982, y demás normas sanitarias legales vigentes relacionadas con elaboración, conservación y manipulación de alimentos*

Ítem 5.19 No se garantiza protección y rotulación de alimentos almacenados en nevera, además nevera desordenada y sucia:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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."*

Ley 09 de 1979 que dispone: 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.";*

Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 4 de la, que dispone: *"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."*

Ítem 5.20 Faltan controles de temperatura, ni registros:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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 de 2013 artículo 28 numeral 2 que dispone: "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"

Ítem 5.22. 5.24 Mobiliario sucio y desordenado, papa en el patio, cesta de papa en contacto con el piso:

Resolución 110 de 1995 Artículo 12º.- *Dispensa. Deberá existir un depósito suficientemente ventilado para el almacenamiento de los alimentos fungibles, que estará dotado de armarios, recipientes con tapas, tarimas y demás elementos necesarios para la conservación de alimentos.*

Ley 09 de 1979 que dispone: Artículo 207 "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios".

Ley 09 de 1979 que dispone: 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.",

Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numerales 4 y 5 que dispone: "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. 5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas."

Ítem 5.27. No se presentan proveedores de carnes:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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";

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

Resolución 2674 de 2013 artículo 31 párrafo 1, que dispone: *"La persona natural o jurídica propietaria del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor de mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar"*

Ítem 5.30. Falta documentación (capacitación en manipulación de alimentos) de personal:

Ley 09 de 1979 que dispone: 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.."*,

Resolución 2674 de 2013 artículo 12, que dispone: *"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 y 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."*

Ítem 5.31. No hay elementos para la higiene de manos en cocina:

Resolución 2674 de 2013 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 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 CUARTO: SE APLICA MEDIDA DE SEGURIDAD A ESTABLECIMIENTO:

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD A ESTABLECIMIENTO NO 000497 DE FECHA 10-08-2017 CONSISTENTE EN CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, por encontrarse: SB: No cuenta con adecuados procesos de aseo y desinfección, ni organización en todas las áreas del establecimiento, IN: No cuenta con la totalidad de forros

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017.

en almohadas ni timbres en funcionamiento, no cuenta con la totalidad de resúmenes de salud y formulas medicas vigentes de la eps, no cuenta con la totalidad de protocolos de salud y las guías de salud, no cuenta con soporte por escrito de la socialización, no presenta notas de enfermería (folio 40).

Esta Subdirección resalta, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual se establece: *"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".*

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Acumular los expedientes 1344-2017, 1710-2017 y 4248-2017 por las razones expuestas en el proveído, y advertir que la presente investigación, en adelante se identificara con el número de expediente 1344-2017.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular Pliego de Cargos a ENITH JOSEFA HERNANDEZ MARIMON. identificado con C.C No. 52582080-5, propietario del establecimiento comercial denominado CASA HOGAR JHESUA, ubicado en la KR 17 B 187 10 barrio Verbenal de la Localidad Usaquén de la ciudad de Bogotá., por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias antes mencionadas.

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO CUARTO: Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por la Sub Red, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaldas en la parte motiva de esta decisión



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1344- 2017

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

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Proyectó: Susana B..
Revisó: A Lozano.

NOTIFICACIÓN PERSONAL	
Bogotá D.C., _____	
En la fecha se notifica a: _____	
Identificado (a) con C.C. N° _____	
Quien queda enterado(a) del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la presente actuación administrativa, de la cual se entrega copia auténtica y gratuita.	
_____	_____
Firma del notificado.	Nombre de quien notifica.





Trazabilidad Web

Nº Guía

Buscar

Para visualizar la guía de versiones 1, siga los [pasos](#) de ayuda para habilitar los

Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio | Inicio

Guía No. YG249115295CO

Tipo de Servicio	POSTEXPRESS	Fecha de Envío	24/12/2019 00:01:00
Cantidad	1	Peso	324,00
Valor	2600,00	Orden de servicio	13014269

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	3649090 ext 8798		

Datos del Destinatario:

Nombre	ENITH JOSEFA HERNANDEZ MARIMON	Ciudad	BOGOTA D.C.	Departamento	BOGOTA D.C.
Dirección	KR 17 B 187 10	Teléfono			

Carta asociada Código envío paquete Quien Recibe Envío Idel/Regreso Asociado

Fecha	Centro Operativo	Evento	Observaciones
23/12/2019 09:45 PM	CTP CENTRO A	Admitido	
24/12/2019 01:47 AM	CTP CENTRO A	En proceso	
24/12/2019 06:12 AM	CD CHAPINERO	En proceso	
30/12/2019 03:50 PM	CD CHAPINERO	Otros: cerrado 1ra vez cargar siguiente turno	
02/01/2020 11:26 AM	CD CHAPINERO	TRANSITO(DEV)	
03/01/2020 06:09 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	

Ing. Andrea Cortes
TEL 25224 321593 CND