



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**CONSTANCIA DE PUBLICACION EN CARTELERA, DEL AVISO DE NOTIFICACIÓN  
SEGÚN ART. 69 LEY 1437 DEL 2011**

Por el cual se notifica el Acto Administrativo: PLIEGO DE CARGOS

Expediente No.: 20145943

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ASADERO RESTAURANTE KOKORIKIN                    |
| IDENTIFICACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 28.110.960                                       |
| PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ALIX MAYORGA MEDINA                              |
| CEDULA DE CIUDADANÍA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 28.110.960                                       |
| DIRECCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KR 15 ESTE N° 74 – 51 SUR                        |
| DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KR 15 ESTE N° 74 – 51 SUR                        |
| CORREO ELECTRÓNICO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                  |
| LÍNEA DE INTERVENCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS                        |
| HOSPITAL DE ORIGEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | HOSPITAL SAN CRISTOBAL E.S.E.                    |
| <p><b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b><br/>Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>“Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i></p> |                                                  |
| Fecha Fijación:<br>24 DE ABRIL DE 2017                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Nombre apoyo: <u>NICOLAS RODRIGUEZ G.</u> Firma: |
| Fecha Desfijación:<br>2 DE MAYO DE 2017                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Nombre apoyo: <u>NICOLAS RODRIGUEZ G.</u> Firma: |

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: Línea 195



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 03-03-2017 08:53:43

Al Contestar Cite Este No.:2017EE16144 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:1

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ALIX MAYORGA MEDINA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTF.AVS. EXP 20145943

012101

Bogotá.

Señora

ALIX MAYORGA MEDINA

Propietaria y/o Representante legal

ASADERO RESTAURANTE KOKORIKIN

Carrera 15 Este No. 74-51 Sur, Barrio Juan Rey

Bogotá D.C.

*sin soporte*

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20145943.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la Señora ALIX MAYORGA MEDINA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 28.110.960, en calidad de Propietaria y/o Representante legal del establecimiento ASADERO RESTAURANTE KOKORIKIN, ubicado en la Carrera 15 Este No. 74-51 Sur, Barrio Juan Rey de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 20 de Octubre de 2015, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si así lo considera, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

  
SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Anexa 7 folios

Aprobó: L. Verjel 

Elaboro: Adi D. 

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

1644





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

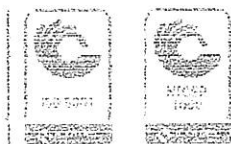
SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 20 DE OCTUBRE DE 2015  
"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 2014 - 5943"

|                                        |                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO             | ASADERO RESTAURANTE<br>KOKORIKIN                                                                                                                             |
| NIT                                    |                                                                                                                                                              |
| PROPIETARIO Y/O<br>REPRESENTANTE LEGAL | ALIX MAYORGA MEDINA                                                                                                                                          |
| CEDULA DE CIUDADANIA                   | 28.110.960                                                                                                                                                   |
| DIRECCIÓN                              | Kr. 15 Este No. 74 – 51 Sur                                                                                                                                  |
| DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN<br>JUDICIAL  | Kr. 15 Este No. 74 – 51 Sur                                                                                                                                  |
| LÍNEA DE INTERVENCIÓN                  | Alimentos Sanos y Seguros                                                                                                                                    |
| HOSPITAL DE ORIGEN                     | Hospital San Cristóbal ESE                                                                                                                                   |
|                                        | Acta de Inspección Vigilancia y Control<br>higiénico sanitaria a Restaurantes No.<br>896838 del 19/11/2014, con concepto<br>higiénico sanitario desfavorable |

La Secretaría Distrital de Salud considera procedente iniciar proceso de investigación administrativa en contra de la señora: ALIX MAYORGA MEDINA, con C. C. No. 28.110.960, en su calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado: ASADERO RESTAURANTE KOKORIKIN, ubicado en la Kr. 15 Este No. 74 – 51 Sur, barrio Juan Rey, localidad: San Cristóbal, de Bogotá, con fundamento en los hechos, considerandos y fundamentos legales que se describen más adelante.

La competencia de esta Secretaría Distrital de Salud- Subdirección de Vigilancia en Salud Pública como organismos investigador en materia higiénico sanitaria esta dada por las Leyes 09 de 1979, Ley 10 de 1990 artículos 10, 11 y 12 literales q y r, 100 de 1993, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45 Ley 1122 de 2007 artículo 34 y Decreto 3075 de 1997 artículo 67 y siguientes, Decreto 677 de 1995 del Ministro de Salud, Acuerdo 17 de 1997 artículo 31 y demás normas concordantes y los Decretos Distritales 483 de 2007 y 507 de 2013, del Alcalde Mayor de Bogotá y demás normas concordantes.

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), es el conjunto de normas, procedimientos y actividades tendientes a funcionar articuladamente en búsqueda





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

de la racionalización y unificación de procesos e instrumentos de acuerdo con las competencias al interior de cada una de las entidades, busca potencializar el desarrollo de las investigaciones administrativas tendientes a establecer las presuntas irregularidades, incumplimientos o violaciones de las normas a las cuales están sujetas

Ahora bien, la competencia de ejercer la inspección vigilancia y el control sanitario está establecida de manera general en el artículo 564 de la ley 9ª de 1979, la cual dice que corresponde al Estado, como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dicta las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.

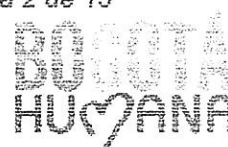
La anterior normativa señala que las Entidades Territoriales, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, tienen competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro, congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas<sup>1</sup>

## . FUNDAMENTOS DE HECHO

Según oficio radicado con el N° 2014ER97948 del 27/11/2014, (folio 1), proveniente del Hospital San Cristóbal E.S.E., remite adjunto los siguientes documentos: Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes No. 696636 del 19/11/2014, con concepto higiénico sanitario desfavorable; (folios 2 a 8); Guía para vigilancia de rotulado / etiquetado de alimentos y materia primas de alimentos, (folios 9 y 10); Acta de Vigilancia a establecimientos 100% libre de humo de tabaco en Bogotá, (folios 11)

En virtud de la competencia previamente mencionada y sin observar causal alguna que pueda invalidar la actuación hasta ahora adelantada, procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, a emitir su pronunciamiento en apoyo al conjunto probatorio obrante en el informativo y a bajo las disposiciones que atañen al tema a debatir.

<sup>1</sup> Corte Constitucional Sentencia T-333/00





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

Para resolver lo que en derecho corresponde, es del caso precisar que el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, —Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA)— preceptúa:

*"Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes."*

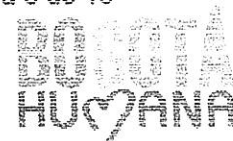
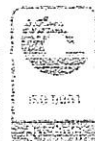
3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practico visita inicial que data del 24/04/2014, fecha a partir de la cual se le otorgó a la parte investigada un plazo perentorio para cumplir las exigencias higiénico sanitarias, sin que a la fecha de la última visita que obra en el expediente, se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, por lo que se emitió un concepto sanitario desfavorable, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

#### FUNDAMENTOS LEGALES

Que como consecuencia del concepto técnico sanitario Desfavorable, emitido tal como se desprende del Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes No. 696636 del 19/11/2014, se encontraron las siguientes irregularidades:

| No.  | Hecho y/o aspectos a verificar                                                                 | Conducta                                        | Disposición presuntamente violada                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 3.3  | La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos                                  | Vectores en zona de procesos                    | Decreto 3075 de 1997, artículo: 8, literal: d    |
| 3.10 | Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado | Paredes zona de baño y techo presenta suciedad. | Decreto 3075 de 1997, artículo: 9, literal: d, f |
| 3.11 | Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas                           | Cables eléctrico expuestos                      | Decreto 3075 de 1997, artículo: 9, literal: II   |
| 4.1  | Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de                                   | No presenta plan de saneamiento y listas        | Decreto 3075 de 1997, artículo: 29, literales: a |

Página 3 de 13

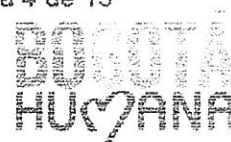






ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

|      |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                |                                                  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|      | limpieza y desinfección, que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica                                                                  | de chequeos                                                                    |                                                  |
| 4.4  | Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos                                                                                                             | No cuenta con lista de chequeo para inspección                                 | Decreto 3075 de 1997, artículo: 29, literales: a |
| 4.6  | Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas, que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica           | No presentan programas de control de plagas listado de chequeo para inspección | Decreto 3075 de 1997, artículo: 29, literales: c |
| 4.8  | Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores                                                                                                   | Ventanas de zona de procesos ingreso en horno para pollos no protegidas        | Decreto 3075 de 1997, artículo 9, literal: h     |
| 4.9  | Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos, que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica | No presenta programa de residuos sólidos y líquidos                            | Decreto 3075 de 1997, artículo: 29, literales: b |
| 4.12 | Existen recipientes suficientes adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras.                                   | No separan residuos orgánicos de los inorgánicos insuficientes recipientes     | Decreto 3075 de 1997, artículo: 8, literal: q    |
| 4.16 | El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente                                                                                | No garantiza lavado de tanque                                                  | Resolución 2190 de 1991, artículo: 2, numeral 1  |
| 5.2  | Las paredes son de material resistentes, impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada                                | Paredes zona de procesos sucias con grasas                                     | Decreto 3075 de 1997, artículo: 37, literal: c   |
| 5.3  | Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de                                                                                        | Techo en zona de proceso con grasa y presencia de humedad                      | Decreto 3075 de 1997, artículo: 37, literal: d   |







ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

|      |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                                                     |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|      | hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento                                                                                                                                                                              |                                                                              |                                                     |
| 5.6  | Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos                                                                 | Lámparas protegidas                                                          | no<br>Decreto 3075 de 1997, artículo: 9, literal: o |
| 5.10 | Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeadas para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza                                                                             | Uniones entre paredes y pisos forma redondeadas                              | Decreto 3075 de 1997, artículo 9, literal: e        |
| 6.3  | Equipos como licuadoras rebanadoras procesadoras mezcladoras peladoras molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada | No presentan procedimientos escritos para limpieza y desinfección de equipos | Decreto 3075 de 1997, artículo: 29, literales: a    |
| 7.1  | Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegido del medio ambiente                                                                                                                                                                  | Papa en contacto directo con el piso                                         | Decreto 3075 de 1997, artículo 31, literal: d       |
| 7.2  | Los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas se lavan con agua potable corriente antes de la preparación                                                                                                                          | No documentan limpieza y desinfección de hortalizas y verduras               | Decreto 3075 de 1997, artículo 39, literal: b       |
| 7.3  | Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas                                                                                                                                                                | No documentan limpieza y desinfección de hortalizas y verduras               | Decreto 3075 de 1997, artículo 39, literal: c       |
| 7.5  | Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escrito                                                                                                                                                                                            | No realizan control de temperaturas de la nevera                             | Decreto 3075 de 1997, artículo 19, literal: a       |
| 7.6  | Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad                                                                                                                                                                                    | No presentan concepto sanitario de proveedores de                            | Ley 09 de 1979, artículo: 288                       |





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

|      |                                                                                                                                                   |                                                                                                     |                                                    |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                   | <b>carnes</b>                                                                                       |                                                    |
| 7.12 | Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo)                                                                             | No existe protocolo en zona de procesos                                                             | Decreto 30'75 de 1997, artículo 8, literal: u      |
| 8.5  | El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso | Papa en contacto directo con el piso                                                                | Decreto 30'75 de 1997, artículo: 31. Literal: d    |
| 9.1  | Almacenamiento en refrigeración a temperatura igual o menor a 4° C                                                                                | No realizan control de temperatura                                                                  | Decreto 30'75 de 1997, artículo 19, literal: c     |
| 9.2  | Almacenamiento en congelación a temperatura de menos 18° C                                                                                        | No realizan control de temperatura                                                                  | Decreto 30'75 de 1997, artículo 19, literal: c     |
| 9.3  | Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 65° C                                                                                        | No realizan control de temperatura                                                                  | Decreto 30'75 de 1997, artículo 19, literal: c     |
| 9.4  | Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4° C o por encima de 65° C según lo requieran                                             | No realizan control de temperatura                                                                  | Decreto 30'75 de 1997, artículo 19, literal: c     |
| 10.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos                                                      | Tres personas no presenta o acreditan certificados médicos y cursos para manipuladores de alimentos | Decreto 30'75 de 1997, artículo 13, literal: a     |
| 10.2 | Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos                                              | Tres personas no presenta o acreditan certificados médicos y cursos para manipuladores de alimentos | Decreto 30'75 de 1997, artículo 14, literal: a     |
| 10.3 | Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado             | Tres manipuladores de alimentos no usan uniforme (gorro, blusa y tapabocas)                         | Decreto 30'75 de 1997, artículo 15, literales: b,d |
| 10.6 | Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos, cada vez que sea necesario                                                       | No existe protocolo para lavados de manos                                                           | Decreto 30'75 de 1997, artículo 8, literal: u      |
| 11.2 | El establecimiento dispone de botiquín de seguridad bien dotado y ubicado en lugar                                                                | Botiquín mal dotación                                                                               | Resolución 705 de 2007, artículo: 4                |





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

|         |  |  |
|---------|--|--|
| visible |  |  |
|---------|--|--|

### Ley 09 de 1979

ARTICULO 286. 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.

### Decreto 3075 de 1997

ARTICULO 8o. Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

#### DISEÑO Y CONSTRUCCION.

d. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

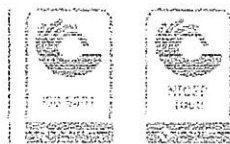
#### DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS.

q. El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

u. Los grifos, en lo posible, no deben requerir accionamiento manual. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

ARTICULO 9o. CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS DE ELABORACION. Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

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





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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

#### TECHOS

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

#### VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

h. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben estar contruidas para evitar la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación.

o. Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las líneas de elaboración y envasado de los alimentos expuestos al ambiente, deben ser del tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

ii. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

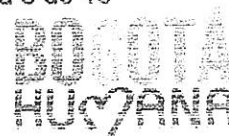
#### ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

#### ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION.

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Página 8 de 13





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

**ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION.** Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

b. 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

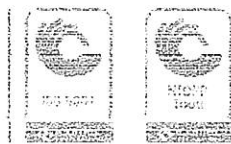
d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.

**ARTICULO 19. OPERACIONES DE FABRICACION.** Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a: Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deberán controlar los factores físicos, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo y, además, vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan a la descomposición o contaminación del alimento.

c. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como:

- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4o. C (39o.F)
- Mantener el alimento en estado congelado
- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60o. C (140°.F)







ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

ARTICULO 29. El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de 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 y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

b. Programa de Desechos Sólidos:

En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

c. Programa de Control de Plagas:

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

ARTICULO 31. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

d. El almacenamiento de los insumos 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 paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

ARTICULO 37. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

e. Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

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

**ARTICULO 39. OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.** Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

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

c. Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavados y desinfección con sustancias autorizadas.

Resolución 2190 de 1991

Del mantenimiento, lavado y desinfección: De tanques de almacenamiento

**ARTÍCULO 2.** 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.

La Administración de estos edificios reclamará formato para el control de lavado y desinfección del tanque ante la Secretaría Distrital de Salud, y lo devolverá indicando la fecha que se realizó el lavado y el desinfectante utilizado.

Resolución 705 de 2007

**ARTÍCULO 4°.-** Del mantenimiento de los botiquines: El establecimiento de comercio y centro comercial deberá definir un procedimiento que garantice la reposición oportuna de los elementos consumidos, utilizados o vencidos y la disponibilidad permanente de los mismos, para lo cual diligenciará un formato de control de inventarios (Anexo 1) y formato de reposición de elementos de primeros auxilios (Anexo. 2).







ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

## SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

Finalmente esta Subdirección le informa a la parte investigada, 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 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"*.

Iguualmente se señala que el carácter y objeto de la medida sanitaria es el de ser de inmediata aplicación, preventiva, transitoria y se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, conforme a lo establecido en el parágrafo del artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

Por lo antes expuesto,

## RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la señora ALIX MAYORGA MEDINA, con C. C. No. 28.110.960, en su calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado: ASADERO RESTAURANTE KOKORIKIN, ubicado en la Kr. 15 Este No. 74 - 51 Sur, barrio Juan Rey, localidad: San Cristóbal, 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.

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por la E.S.E. Hospital San Cristóbal, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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





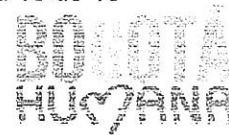
ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR  
Subdirectora de Vigilancia en salud Pública

Revisó: Martha Pérez Monje  
Aprobó: Melquisedec Guerra M.  
Elaboró: Jairo Adid Pérez Díaz  
Apoyo: Martha Niño  
Fecha: 16/10/2015





ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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

Bogotá D.C. Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

En la fecha antes indicada se notifica a: \_\_\_\_\_

Identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la  
actuación administrativo de fecha \_\_\_\_\_

Mediante el cual se adelanta proceso a: \_\_\_\_\_

Con cédula: \_\_\_\_\_ o Nit. \_\_\_\_\_

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica

Of. 32 No. 12-81  
Tel: 304 1000  
www.saludcapital.gov.co  
Info. Línea 123



**BOGOTÁ**  
HUMANANA