



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**

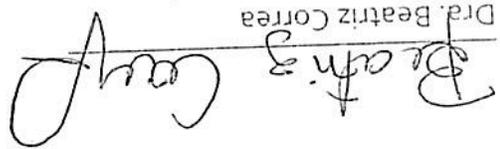
Por el cual se notifica el Acto Administrativo: Pliego de Cargos  
Expediente No.: 1141-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LAS DELICIAS DEL ANGEL
IDENTIFICACIÓN	3163191
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	LUIS ALFONSO GOMEZ GONZALEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	3163191
DIRECCIÓN	CL 9 SUR 9C 15 ESTE BARRIO RAMAJAL
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 9 SUR 9C 15 ESTE BARRIO RAMAJAL
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital San Cristóbal
<b>NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA )</b> 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: 06 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 
Fecha Desfijación: 12 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 

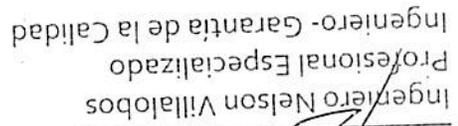
3. Varios registros se encontraban glosados en estado 8 (el aplicativo web de SDS no permite su cargue para darle el aval debido a que el registro ya se encuentra activo en otro régimen de salud). Dichos registros glosados, son devueltos a SOLSALUD para su corrección y nuevamente son traídos a SDS para su aval, por esta razón se encontraron cargados dos veces un mismo registro (uno glosado y uno limpio), es decir que el limpio es la corrección del glosado. La EPS S SOLSALUD utiliza su propio aplicativo web para realizar sus afiliaciones, este aplicativo web les permite ingresar nuevamente un registro sin importar que ya se hubiese ingresado en fechas anteriores.

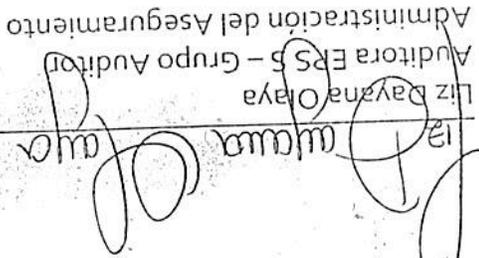
Anexo 1 MUESTREO DEL APLICATIVO  
Anexo 2 RADICADO SOLSALUD  
Anexo 3 TABLA EXCEL CONTINGENCIA

Asistentes:

  
Dra. Beatriz Correa

Profesional Especializada  
Coordinadora del Grupo Auditor

  
Ingeniero Nelson Villalobos  
Profesional Especializado  
Ingeniero - Garantía de la Calidad

  
Liz Daviana Olaya  
Auditora EPS 5 - Grupo Auditor  
Administración del Aseguramiento

Elaboro: Liz Olaya

NO existe número.  
envío anterior 21.02.18  
MISMO motivo Devolución.



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 19-11-2018 07:17:04

Al Contestar Cite Este No.:2018EE100743 O 1 Fol:9 Anex:0 Rec:2

**ORIGEN:** 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC

**DESTINO:** PERSONA PARTICULAR/LUIS ALFONSO GOMEZ GON

**TRAMITE:** CARTA-NOTIFICACION

**ASUNTO:** MF - EXPEDIENTE 11412016

012101

Bogotá D.C.

Señor  
LUIS ALFONSO GOMEZ GONZALEZ  
Propietario  
LAS DELICIAS DE ANGEL  
Calle 29 Sur NO. 9 C – 15 Este  
Barrio Ramajal Localidad San Cristobal  
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 11412016.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra del señor LUIS ALFONSO GOMEZ GONZALEZ identificado con C.C. No. 3.163.191 - 9 en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado LAS DELICIAS DE ANGEL ubicado en la Calle 29 Sur NO. 9 C – 15 Este Barrio Ramajal Localidad San Cristóbal de esta ciudad. La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos del cual se anexa copia íntegra.

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

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR  
Profesional Especializado  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Susana B. SBC

Revisó:   
Anexos: 5 folios





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DEL 23/01/2018

POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE  
No. 11412016

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, en ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La presente investigación se adelanta en contra del señor LUIS ALFONSO GOMEZ GONZALEZ identificado con C.C. No. 3.163.191 - 9 en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado LAS DELICIAS DE ANGEL ubicado en la Calle 29 Sur NO. 9 C – 15 Este Barrio Ramajal Localidad San Cristóbal de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER27275 del 18/04/2016 (folio 1), proveniente de La Subred integrada de Servicios de salud Centro Oriente E.S.E., se remite acta de visita en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio arriba relacionado y de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

2.2. Mediante oficio radicado No. 2017EE61748 de fecha 18/08/2017 (folio 12 ) se procedió a comunicar a la parte investigada apertura de procedimiento administrativo sancionatorio.

2.3. De acuerdo a la gestión preliminar realizada en la página web del Registro Unico Empresarial y Social Cámaras de Comercio –RUES queda identificado el sujeto pasivo de la acción administrativa, (folio 14 Y 15 )

3. PRUEBAS.

Página 1 de 17



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

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Expendio y Depósito de alimentos y bebidas No. 1078482 de fecha 11/04/2016 (folio 2 a 6), con Concepto Sanitario Desfavorable

3.2. Guías de Vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 1078482-1; 1078482 - 2 de fecha 11/04/2016 (folio 7 y 8)

3.3. Acta Vigilancia a establecimiento 100% libre de humo de tabaco en Bogotá No. 1078482-3 de fecha 11/04/2016 (folio 9)

3.4. Fotocopia certificado cámara de comercio de fecha 18/03/2016 (folio 10)

#### 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 higiénicas sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos

1- Tal como quedo señalada en el acta:

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

3,6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento. No garantiza sistema de secado de manos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 188 que dice:

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

Y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 6 numeral 6.2 que indica:

Pagina 2 de 17

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

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

3.11 Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas. No pega documento de plan de saneamiento. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 117 que dice:

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

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

4.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, abastecimiento de agua potable que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1, 2, 3, 4 que dicen:

ARTÍCULO 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas, debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 1. Limpieza y desinfección. 2.

Página 3 de 17

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

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

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

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

4.4 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. No instalo tanque de reserva. Incumpliendo el artículo 3 numeral 3.5; 3.5.2 el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013 que indica:

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

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

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

“ARTÍCULO 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: . Limpieza y desinfección; 2. Desechos sólidos; 3. Control de plagas y 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

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

Y Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 1 y 3 que indica:

ARTÍCULO 10°.- RESPONSABILIDAD DE LOS USUARIOS. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones

de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos: 1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses. 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.

4.6 Las basuras son retiradas con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas. Deja acumular basuras. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 28; 198; 199 que dicen:

**ARTÍCULO 28°.-** El almacenamiento de basuras deberá hacerse en recipientes o por períodos que impidan la proliferación de insectos o roedores y se eviten la aparición de condiciones que afecten la estética del lugar. Para este efecto, deberán seguirse las regulaciones indicadas en el Título IV de la presente Ley.

**ARTÍCULO 198°.-** Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

**ARTÍCULO 199°.-** Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 5, 5.1, 5.2, 5.3 que señalan:

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

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

4.9 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección. No llevó anotado las fichas técnicas de sustancias. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1 que dice:

ARTÍCULO 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 1. Limpieza y desinfección. 2. Desechos sólidos. 3. Control de plagas. 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

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

5.3 Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento. No alisó el techo corrugado. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 195 que dice:

ARTÍCULO 195º.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 1 numeral 3.1; 33 numeral 4 que indican:

ARTÍCULO 7º. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

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

Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 195 que dice:

ARTÍCULO 195º.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 1 numeral 3.1; 33 numeral 4 que indican:

ARTÍCULO 7º. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

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

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

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

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

6.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso, Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada. No enuncia en el plan de saneamiento el mantenimiento a equipos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251 que dicen:

ARTÍCULO 251º.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8; 9 numeral 4, 5, 10 que indican:

ARTÍCULO 8º. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la

Página 9 de 17

contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

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

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.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

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

7.5 Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos. No llevo anotado registros de temperatura. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 articulo 28 numeral 2 y el articulo 31 numeral 3 que dicen:

ARTICULO 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de  $-18^{\circ}\text{C}$  o menor.

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

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

3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

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

7.7 Los alimentos proceden de proveedores que garanticen su calidad. No certifica proveedor de tamales, pollo y carne. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 288 que dice:

**ARTÍCULO 288°.-** Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

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

**ARTÍCULO 28. Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

Página 11 de 17

Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

7.8 Las superficies para el picado son de material sanitario y se encuentran en condiciones de conservación e higiene. No se dota de tabla de corte de salchichón. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 252 que dice:

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

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

**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.

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

**CARGO SEXTO:** El día de la inspección higiénico sanitaria se constató que no cumplió con **CARGO SEXTO. PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN** como quedo registrado a continuación:

8.1 El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos. No certifica valoración médica del señor panadero. Incumpliendo...

8.2 Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manejo higiénico de alimentos. No acreditó al señor panadero. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 276; 277 que indican:

ARTÍCULO 276°.- Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título III de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario.

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

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1; 12 que señalan:

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

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

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

8.7 Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo). No pego aviso desprendido. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.4 y el artículo 13 párrafo 1 que señalan:



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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

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

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

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

CARGO SEPTIMO. El día de la inspección higiénico sanitaria se constató que no cumplió con **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS**, se encontró que incumplía con:

9.4 Los alimentos y bebidas expuestos para la venta están en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior. No garantiza protección a churros negros y lenguas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 256; 289 que dicen:

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

ARTÍCULO 289º.- 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.

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

10.1 Extintores señalizados y demarcados. No garantiza extintor. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 116, 114, 205.

ARTÍCULO 114º.- En todo lugar de trabajo deberá disponerse de personal adiestrado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes para la prevención y extinción de incendios. “

“ARTÍCULO 116º.- Los equipos y dispositivos para extinción de incendios deberán ser diseñados, contruidos y mantenidos para que puedan ser usados de inmediato con la máxima eficiencia. Fabricantes, distribuidores y agencias de mantenimiento de tales equipos estarán sujetos a la vigilancia del Ministerio de Salud o de la autoridad a quien éste delegue y deberán garantizar la eficacia de los equipos. “

“ARTÍCULO 205º.- Todas las edificaciones deberán estar dotadas de elementos necesarios para controlar y combatir accidentes por fuego de acuerdo con las reglamentaciones que existan al respecto.”

#### 5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a. Amonestación;



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

Ley 1437, Artículo 50.- Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Con el fin de esclarecer los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada a efecto que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes, conducentes y necesarios, dentro el termino que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

### RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al LUIS ALFONSO GOMEZ GONZALEZ identificado con C.C. No. 3.163.191 - 9 en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado LAS DELICIAS DE ANGEL ubicado en la Calle 29 Sur NO. 9 C – 15 Este Barrio Ramajal Localidad San Cristobal de esta ciudad por la posible infracción de las norma higiénico sanitarias, previstas en la parte motiva de este auto

Página 16 de 17



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por el hospital las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original firmado por:  
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JÍMENEZ  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Susana B.  
Revisó:

NOTIFICACIÓN PERSONAL (artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).	
Bogotá D.C., _____ . Hora _____ .	
En la fecha se notifica personalmente a: _____ _____, identificado(a) con C.C. N° _____ .	
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del pliego de cargos, proferido dentro del Expediente _____, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.

Página 17 de 17





100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100