



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.: 1300-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE XIU JING
IDENTIFICACIÓN	372682
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	YACI WEI
CEDULA DE CIUDADANÍA	372682
DIRECCIÓN	AC 22 SUR 13 90 BARRIO CIUDAD JARDIN
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	AC 22 SUR 13 90 BARRIO CIUDAD JARDIN
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Rafael Uribe Uribe
<p>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.</p>	
Fecha Fijación: 05 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 
Fecha Desfijación: 11 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 





Elaboro: Mgdalena Saigado – Tecnólogo 1 Jurídico
Aprbo: Carmenza Manotas Bueno - Jefe Oficina Asesora Jurídica

FERNANDO ANIBAL PEÑA DIAZ
GERENTE
HOSPITAL LA VICTORIA III NIVEL E.S.E.

.....
GERENTE
HOSPITAL

3. Que el suscrito Gerente del para efecto de garantizar el pago de las facturas por servicios prestados por el CITOCENTRO DISTRITAL, autoriza a la SECRETARÍA DE SALUD DISTRITAL - FONDO FINANCIERO DISTRITAL DE SALUD para descontar del contrato de vinculados vigente con el HOSPITAL los valores facturados en forma mensual por el Hospital La Victoria III Nivel ESE como administrador. Siéndoles transferidos al mismo. Los Dineros antes referidos serán descontados de la facturación que este último radique y/o de los giros que le sean transferidos en caso de que no se apliquen los descuentos en las fechas señaladas por cualquier motivo legal y que serán acumulados por el mes inmediatamente siguiente.

4. El presente acuerdo suspende cualquier acción correspondiente a un cobro jurídico, salvo cuando se presente incumplimiento del presente acuerdo de pago por parte de la entidad deudora o intervención administrativa o judicial a la misma, en cuyo caso el presente documentos prestara merito ejecutivo.

Y SDS
a la victoria

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Hospital La Victoria



Cerrado

- tiene envío 12/03/2018

Devolto pa el mismo
motivo



012101 - se verifica google
Bogotá DC. Haces Registrar Dirección

Av. 3 de Mayo 13 90

Señor
YACI YACI WEI
Propietario y/o Responsable
RESTAURANTE XIU JING
AC. 22 Sur 13 - 90, Barrio Ciudad Jardín
Bogotá DC.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 16-11-2018 09:31:46

Al Contestar Cite Este No.:2018EE100213 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/YACI YACI WEI

TRAMITE: OFICIOS-NOTIFICACION

ASUNTO: PC. NOTIFICACION AVISO EXP 13002016-

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 13002016

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 YACI YACI WEI, identificado con la cédula de extranjería No. 372682 - 9, o quien haga sus veces, con dirección de notificación judicial en la AC. 22 Sur 13 - 90, Barrio Ciudad Jardín de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado RESTAURANTE XIU JING, ubicado en la AC. 22 Sur 13 - 90, Barrio Ciudad Jardín de la ciudad de Bogotá DC. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió auto de pliego de cargos de fecha 11 de enero de 2018, del cual se anexa copia íntegra.

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

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Profesional Especializado

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Anexa (6 folios)

Proyectó Nury Jazmina G.

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



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



Handwritten scribble or mark.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 11 DE ENERO DE 2018

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 13002016".

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, 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 persona investigada, contra quien se dirige la presente investigación es el señor YACI YACI WEI, identificado con la cédula de extranjería No. 372682 - 9, o quien haga sus veces, con dirección de notificación judicial en la AC. 22 Sur 13 - 90, Barrio Ciudad Jardín de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado RESTAURANTE XIU JING, ubicado en la AC. 22 Sur 13 - 90, Barrio Ciudad Jardín de la ciudad de Bogotá DC., y cuyo correo electrónico es no registra.

La plena identificación del investigado se ha establecido según la información registrada en el Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitario a Restaurantes No.1006225 de fecha 14-03-16 y la gestión preliminar realizada en la página web de la PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN, REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL, RUES y el número Dígito Verificador de la Cédula de Extranjería.

2. HECHOS

2.1 Mediante oficio radicado con el 2016ER23085 de fecha 01-04-16 (folio 1), proveniente del Hospital RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., se remite Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitario a Restaurantes No.1006225 de fecha 14-03-16, en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE XIU JING, ubicado en la AC.





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

22 Sur 13 - 90, Barrio Ciudad jardín de la ciudad de Bogotá DC., de propiedad del señor mencionado en el párrafo anterior.

2.2 En la citada Acta de Visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias.

2.3 Que una vez esta Entidad tuvo conocimiento de la viabilidad de la presente acción, se lo comunicó al Investigado, mediante radicado 2017EE64169 de fecha 29-08-17.

3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitario a Restaurantes No. 1006225 de fecha 14-03-16, con concepto DESFAVORABLE.

3.2. Guía para vigilancia de rotulado No. 1006225.

4. CARGOS:

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

4.1. CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

Ítem 3.10-No cumple, muros con superficies porosas y suciedad; lo cual genera irregularidad higiénico sanitaria, de conformidad con la **Ley 9 de 1979 Art. 207**. "Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios" y **Art 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"

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. Art. 7 numeral 2, 2.1**; "En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las



mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados”.

Ítem 3.11-No cumple, falta protección a redes, cableado y redes eléctricas; vulnerando presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 117**. “Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, 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”.

4.2.CARGO SEGUNDO: CONDICIONES DE SANEAMIENTO – PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Ítem 4.1, 4.4, 4.9-No cumple, no presenta registro actividades, no implementa registros en listas de chequeo del plan de saneamiento; lo cual vulnera lo señalado en la **Ley 9 de 1979, Art. 207**, que a la letra dice; “Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013, Artículo 26**. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

4.3 CARGO TERCERO. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

Ítem 5.2-No cumple, muros con superficies porosas y suciedad; con lo cual se vulnera presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 207**, que a la letra dice; "Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios" y **Art. 249** "Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley, y, además, las siguientes:

Literal c) La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza".

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013, Art. 33**

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

Ítem 5.3-No cumple, techos con condensación, con lo cual se vulnera presuntamente la **Resolución 2674 de 2013, Art. 33**. "**Condiciones específicas del área de preparación de alimentos**. El área de preparación de los alimentos cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

Numeral 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".

Ítem 5.5-No cumple, condensación; lo cual quebranta la **Ley 9 de 1979, 196**, "La iluminación y ventilación de los espacios de las edificaciones serán adecuados a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes", junto con el **Art. 249** "Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título,

cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley, y, además, las siguientes:

Literal d Cada una de las áreas tendrá la ventilación e iluminación adecuadas y contará con los servicios sanitarios, vestideros y demás dependencias conexas, conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 7 numeral 8, 8.1** “Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación”.

Ítem 5.10- No cumple, acumulo de suciedad en uniones piso pared en área de proceso, falta uniones redondeadas; violando presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 249 literal c**, “La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza”

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 7, “Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

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

4.4. CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Ítem 6.1-No cumple, oxido y corrosión en superficies metálicas; lo cual es contrario a la **Ley 9 de 1979 Art. 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, **Art. 252**. Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos”,



Art. 254, “La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso” y **Art. 266**. “Las superficies que estén en contacto con los alimentos o bebidas deben ser inertes a éstos, no modificar sus características organolépticas o físico-químicas y, además, estar libres de contaminación”.

En concordancia con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013 Art. 8** “**Condiciones generales**. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

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

Numeral 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.

Numeral 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.

Ítem 6.3-No cumple, no presenta registro de actividades; lo cual es contrario a la **Ley 9 de 1979 Art. 254**; “La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso”.

En concordancia con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013 Art. 26**; “Plan de saneamiento. “Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias

Página 6 de 12



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:

Numeral 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”.

Y el **Art. 35 numeral 8, ibidem**; “El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón”.

4.5. CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO:

Ítem 7.5- No cumple, falta registro control temperaturas; lo cual implica irregularidad higiénico sanitaria de conformidad con la **Resolución 2674 de 2013, Art. 28**; “Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

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

Ítem 7.6- No cumple, falta presentar concepto sanitario de proveedores; transgrediendo presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 288**, “Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Artículo 28. “Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

Numeral 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”.

4.6. CARGO SEXTO: CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE PRODUCTOS:

Ítem 8.6-No cumple, superficies metálicas con óxido y corrosión; contraviniendo presuntamente la **Ley 9 de 1979, Ley 9 de 1979, Art. 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”.

En correlación con la **Resolución 2674 de 2013 Artículo 28. Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

Numeral 4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

4.7. CARGO SEPTIMO: CONTROL DE TEMPERATURAS:

Ítem 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, No cumple, falta registro control temperaturas, con lo cual se transgrede la **Resolución 2674 de 2013 Art. 28. “Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

Numeral 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,

Página 8 de 12



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”.

4.8. CARGO OCTAVO: PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

Ítem 10.1, 10.2- No cumplió, certificado médico no vigente y certificado de manipulación de alimentos no vigente; con lo cual se vulnera la **Ley 9 de 1979, Art. 84 literal g** “Realizar programas educativos sobre los riesgos para la salud a que estén expuestos los trabajadores y sobre los métodos de su prevención y control” y **Art. 275**, “Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal” y **Art. 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”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art 11 numeral 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” y **Art. 12**, “Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

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

deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad”.

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 09 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

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

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

Es de precisar que en caso de que en la visita de inspección se haya impuesto medida sanitaria de seguridad como decomiso, destrucción o cierre del establecimiento, estas no constituyen sanción y por el contrario obligan a adelantar el proceso administrativo que nos ocupa, el cual puede culminar con cualquiera de las sanciones ya indicadas, en virtud de lo establecido En el parágrafo del Art. 576 de la ley 9 de 1979, que a la letra dice; “Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.”

Ley 1437 de 2011, Artículo 50.- “*Graduación de las sanciones.* Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas”.

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

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos al señor YACI YACI WEI, identificado con la cédula de extranjería No. 372682 - 9, o quien haga sus veces, con dirección de notificación judicial en la AC. 22 Sur 13 - 90, Barrio Ciudad Jardín de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado RESTAURANTE XIU JING, ubicado en la AC. 22 Sur 13 - 90, Barrio Ciudad Jardín de la ciudad de Bogotá DC., por la posible infracción a las disposiciones higiénico sanitarias señaladas en el acápite 4, referente a los Cargos claramente especificados en este acto administrativo.

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 recaudadas por Hospital RAFAEL URIBE URIBE E.S.E., dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalas en la parte motiva de esta decisión

Página 11 de 12

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



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.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original firmado por
ELIZABETH COY JIMENEZ

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: Nury Jazmina G. ✓

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)	
Bogotá DC. Fecha _____	Hora _____
En la fecha se notifica personalmente a _____	
Identificado con la C.C. No. _____	
<p>Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: <u>11 de enero de 2018</u>, proferida dentro del Expediente: <u>13002016</u> y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita</p>	
Firma del Notificado.	Nombre de Quien Notifica

