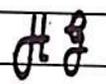
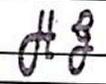




ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 1304-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE Y CAFETERIA EL BUEN SABOR
IDENTIFICACIÓN	19177773
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	PARMENIO DIAZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	19177773
DIRECCIÓN	CL 22 SUR 12G 20 BARRIO CIUDAD JARDIN
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 22 SUR 12G 20 BARRIO CIUDAD JARDIN
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea medicamentos seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Centro Oriente
<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 



Procesamiento de Nacimiento y Novedades

Del análisis, identificación de errores y propuesta de ajuste, realizado a las rutinas de validación y cargue de las novedades y nacimientos, radicado con anticipación a la jefatura de garantía de la calidad y administración del aseguramiento, se realizaron solo los siguientes ajustes:

A. Para la rutina de validación de novedades:

En la novedad N01 (cambio de identificación y/o tipo) no operaba correctamente pues busca como llave el tipo y número siendo ese precisamente el cambio que se va a realizar, dicha novedad se excluyo en la validación general de novedades así como la novedad S04 (Activación de usuarios por inconsistencia en documento de identificación) para los casos en que el error en el documento este en el maestro de afiliados.

B. Para la rutina de Cargue de novedades:

No se encontraba operando para cargue las novedades S03,S04,S05, para lo cual se ajusto la rutina correspondiente.

Nota: Se esta a la espera del concepto por parte de las jefaturas.

C. Cargue y validación de nacimientos:

Por existir inconsistencias de identificación en la BD oficial, algunos nacimientos reportados por las ARS no operaban en la correspondiente validación y cargue, para lo cual se validaron con la copia de los documentos de identificación (RC, TI) es el caso en este mes para las siguientes ARS:

- -EPS_002 : SALUD TOTAL: Nacimiento del menor Castañeda Muñoz Sull Andrea identificada con documento TI 96101919738, numero de documento que inicialmente se encontraba registrado en la base con el consecutivo No.1455947 correspondiente a otro menor(hermano) Castañeda Muñoz Jonatan, es necesario que la ARS realice actualización de documento de identificación bajo la novedad N01.

Nacimiento del menor Moreno Vairon Alejandro identificado con documento RC A8b0308647, numero de documento que inicialmente se encontraba registrado con el consecutivo No.319191 Olaya Mendoza Aristides afiliado a la ARS Humana Vivir, igualmente deberá ser actualizado con la novedad N01.



Desconocido
envío anterior 18-05-18
MISMO MOTIVO Devolución



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 16-11-2018 09:35:45

Al Contestar Cite Este No.:2018EE100218 O 1 Fol:5 Anex:0 Rec:3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/PARMENIO DIAZ

TRAMITE: OFICIOS-NOTIFICACION

ASUNTO: PC. NOTIFICACION AVISO EXP 13042016-

012101
Bogotá D.C.

Señor
PARMENIO DÍAZ
RESTAURANTE Y CAFETERÍA EL BUEN SABOR
Calle 22 sur N° 12G-20, barrio Ciudad Jardín
Ciudad

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1304 2016

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 PARMENIO DÍAZ, identificado con la cedula de ciudadanía N°. 19.177.773-4, en su calidad de propietario del establecimiento RESTAURANTE Y CAFETERÍA EL BUEN SABOR, ubicada en la Avenida Calle 22 sur N° 12G-20, barrio Ciudad Jardín, de esta ciudad, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió pliego de cargos de fecha 26 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 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,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: H Cubillos. ✓
Revisión: ✓
Anexo: 5 folios

037





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 26 DE ENERO DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No.
1304 2016”.

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 PARMENIO DÍAZ, identificado con la cedula de ciudadanía N°. 19.177.773-4, en su calidad de propietario del establecimiento RESTAURANTE Y CAFETERÍA EL BUEN SABOR, ubicada en la Avenida Calle 22 sur N° 12G-20, barrio Ciudad Jardín, de esta ciudad.

2. HECHOS

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER23050 de fecha 01/04/2016 (folio 1) proveniente de la E.S.E HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE, se informa de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita de inspección, vigilancia y control que arrojó resultado no conforme.

2.2. El 15 de marzo de 2016, los funcionarios de la referida E.S.E, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en el acta de inspección, vigilancia y control en el acápite de pruebas, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia.

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

3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes N° 1006226 del 15 de marzo de 2016 con concepto desfavorable (folios 2 al 8).

3.2. Citación de fecha 15 de marzo de 2016 (folio 9).

3.3. Guía para vigilancia de rotulado / etiquetado de alimentos N°. 1006226 (folios 10 y 11).



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1304 2016.

3.4. Acta de aplicación de medida sanitaria consistente en clausura temporal total N°. 146703 del 15 de marzo de 2016 (folio 12).

3.5. Acta establecimiento 100% libres de humo N°. 1006226 del 15 de marzo de 2016 (folio 13).

3.6. Comunicación de apertura procedimiento administrativo sanitaria, con radicado 2017EE71790 del 25 de septiembre de 2017 (folio 14).

4. CARGOS:

Esta instancia procede a analizar las actas que obran dentro de la investigación, a fin de establecer si en el caso que nos ocupa se vulneró la norma vigente para el momento de los hechos.

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios del HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, por lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las normas que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada, subrayando que en garantía del debido proceso administrativo sancionador, se omitirá elevar cargos por conductas que resulten atípicas, ambiguas, ilegibles o confusas, y en este caso se descartaran las conductas relacionadas con el acta de visita.

Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Restaurantes N° 1006226 del 15 de marzo de 2016 con concepto desfavorable y Acta de aplicación de medida sanitaria consistente en clausura temporal total N°. 146703 del 15 de marzo de 2016, así:

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

(3.2) Se evidencio: infestación de plagas – roedores - excremento, hechos que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 3, Ley 9 de 1979 Art. 259.

(3.3) Se evidencio: infestación de plagas – roedores - excremento, hechos que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 3, Ley 9 de 1979 Art. 259.

(3.10) Se evidencio: muros y techos con condensación y pintura desprendible, hechos que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 7 Núm. 2.1, 3.1, Resolución 2674 de 2013 Art. 7 Núm. 6.3, Ley 9 de 1979 Art. 207.

(3.11) Se evidencio: falta protección a cableado, hechos que puede infringir la Ley 9 de 1979 Art. 117.

CARGO SEGUNDO: PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

(4.1) Se evidencio: no presenta plan de saneamiento ni registro de actividades, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1.



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1304 2016.

(4.4) Se evidencio: no presenta registro de actividades, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1.

CARGO TERCERO: PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS:

(4.6) Se evidencio: no hay programa de control de plagas se evidencia infestación roedores excremento, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 3, Ley 9 de 1979 Art. 259.

CARGO CUARTO: PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS:

(4.9) Se evidencio: no hay registros de actividades, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 2.

(4.12) Se evidencio: no cumple, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 33 Núm. 7, Ley 9 de 1979 Art. 199.

CARGO QUINTO: PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA:

(4.9) Se evidencio: no hay registro de limpieza tanque almacenamiento de agua potable, hecho que puede infringir la Resolución 2190 de 1991 Art. 2, Decreto 1575 de 2007 Art. 10 Núm. 1.

CARGO SEXTO: CONDICIONES FÍSICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

(5.1) Se evidencio: recubren piso con platico genera anidamiento de suciedad, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 33 Núm. 1, Ley 9 de 1979 Art. 207.

(5.2) Se evidencio: pintura desprendible y condensación, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 33 Núm. 3, Ley 9 de 1979 Art. 207.

(5.3) Se evidencio: condensación humedad, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 33 Núm. 4, Ley 9 de 1979 Art. 207.

(5.5) Se evidencio: falta sistema de extracción y barrera física para prevenir paso de plagas, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 7 Núm. 8.1, Ley 9 de 1979 Art. 109, 196.

(5.10) Se evidencio: acumulo de suciedad y excremento de roedor, no hay uniones redondeadas, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 7 Núm. 2.2; 26 Núm. 1, Ley 9 de 1979 Art. 207, 249 literal c, 259.

CARGO SEPTIMO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

(6.3) Se evidencio: falta registro de actividades, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 8, 9 Núm. 1, Ley 9 de 1979 Art. 207.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1304 2016.

CARGO OCTAVO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVICIO:

(7.1) Se evidencio: objetos en desuso bodega desorganizada, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1, Ley 9 de 1979 Art. 207.

(7.5) Se evidencio: no registra control de temperatura, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 28 Núm. 2, Ley 9 de 1979 Art. 424.

(7.6) Se evidencio: no presenta concepto de proveedores, hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Art. 288.

(7.12, 10.6) Se evidencio: no hay jabón en el lavaplatos para lavado de manos, hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Art. 277.

CARGO NOVENO: CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS:

(8.3) Se evidencio: excremento de roedor, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 3, Ley 9 de 1979 Art. 259.

(8.4) Se evidencio: excremento de roedor, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 3, Ley 9 de 1979 Art. 259.

(8.5) Se evidencio: bodega desorganizada elementos y equipos en desuso, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 26 Núm. 1, Ley 9 de 1979 Art. 207.

CARGO DECIMO: CONTROL DE TEMPERATURAS:

(9.1, 9.2, 9.3, 9.4) Se evidencio: no presenta registro de control temperatura, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 28 Núm. 2, Ley 9 de 1979 Art. 424.

CARGO ONCE: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

(10.1) Se evidencio: no presenta certificaciones medicas completas, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 11 Núm. 1, Ley 9 de 1979 Art. 276.

(10.2) Se evidencio: no presenta certificaciones manipulación de alimentos completos, hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Art. 12, Ley 9 de 1979 Art. 277.

De acuerdo con lo anterior, los hechos investigados pueden constituir una violación a lo consagrado en las siguientes normas:

LEY 9 DE 1979

Artículo 109: En todos los lugares de trabajo deberán tener ventilación para garantizar el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1304 2016.

Artículo 117: Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, contruidos, instalados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

Artículo 196: La iluminación y ventilación en los espacios de las edificaciones, serán adecuados a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

Artículo 199: Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provisto de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

Artículo 207: Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios.

Artículo 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:

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

Artículo 259: Los establecimientos a que se refiere este Título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.

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

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 su reglamentación.

Artículo 424: Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Artículo 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:

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



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1304 2016.

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

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

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

6.3. 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.

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.

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.

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



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1304 2016.

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.

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.

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.

Artículo 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°C o menor.

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

1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.



Continuación auto de pliego de cargos expediente 1304 2016.

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

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

7. *Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.*

RESOLUCIÓN 2190 DE 1991

Artículo 2º.- 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.

DECRETO 1575 DE 2007

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.*

Esta Subdirección resalta, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual se establece: "Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a. Amonestación; b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución; c. Decomiso de productos; d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo".

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos al señor PARMENIO DÍAZ, identificado con la cedula de ciudadanía N°. 19.177.773-4, en su calidad de propietario del establecimiento RESTAURANTE Y CAFETERÍA EL BUEN SABOR, ubicada en la Avenida

Continuación auto de pliego de cargos expediente 1304 2016.

Calle 22 sur N° 12G-20, barrio Ciudad Jardín, de esta ciudad, por los hechos expuestos en las partes motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias antes mencionadas.

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, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalizadas en la parte motiva de esta decisión

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMENEZ

Proyectó: H Cubillos.
Revisó:

NOTIFICACIÓN PERSONAL	
Bogotá D.C., _____.	
En la fecha se notifica a: _____	
_____, identificado(a) con C.C. N° _____.	
Quien queda enterado del contenido del PLIEGO DE CARGOS, abierto dentro del expediente N° 1304 2016, en contra del señor PARMENIO DÍAZ, identificado con la cedula de ciudadanía N°. 19.177.773-4.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.

