

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

Por el cual se notifica	el Acto Administrativ	0:PLIEGO DE CARGOS	
Expediente No.: 20	15-2628		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		ASADERO REST LA SANTANDEREANA	
IDENTIFICACIÓN		28.110.960	
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL		ALIX MAYORGA MEDINA	
CEDULA DE CIUDADANÍA		28.110.960	
DIRECCIÓN		CARRERA 15 ESTE No 74-51	
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL		CARRERA 15 ESTE No 74-51	
CORREO ELECTRÓNICO			
LÍNEA DE INTERVENCIÓN		ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS	
HOSPITAL DE ORIGEN		HOSPITAL SAN CRISTOBAL E.S.E	
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; "Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.			
Fecha Fijación: 21 DE FEBRERO DE 2018	Nombre apoyo:LU	IS FERNANDO MILLANFirma	
Fecha Desfijación: 28 DE FEBRERO DE 2018 Nombre apoyo:LUIS		IS FERNANDO MILLANFirma	
		//	

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







012101

Bogotá D.C.

Propietario y/o representante legal OSCAR MOJICA PATINO Señor (a)

YONAS AIRADANAY

Calle 50A Sur No. 36- 92 Barrio Fatima

Ciudad.

CORREO CERTIFICADO

higiénico sanitario No. 35392015. Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo

fecha 13 de diciembre del 2016, del cual se anexa copia integra. correo electrónico; el Subdirector de Vigilancia en Salud Publica profirió Auto de 36-92 Barrio Fatima con la misma dirección de notificación judicial y sin reporte de establecimiento denominado PANADERIA SANDY, ubicado en la Calle 50A Sur No. Cedula de Ciudadanía No. 4247312/-9, en su calidad de propietario (a) del adelantadas en contra de OSCAR MOJICA PATINO, identificado (a) con NIT /o hace saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaria Distrital de Salud

cual puede hacer directamente o a través de apoderado. investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 67 de la Ley 1437 de 2011, lo solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos quince (15) días para que presente sus descargos si así lo considera, aporte o siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día

Cordialmente,

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública. SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE

Reviso: Maria Lourdes Cordoba Costal Elaboró. Yadira Montoya Garcia

Dull

Anexo: 4 folios







9996 pgg :0jul www.saludcapital.gov.co Tel: 364 9090 C1a, 32 No. 12-81





012101 Bogotá. SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 30-01-2018 09:08:08

Al Contestar Cite Este No.:2018EE13318 O 1 Fol:11 Anex:0 Rec:4

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ALIX MAYORGA MEDINA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: ENVIO NOTIFICACION POR AVISO EXP 26282015

Señora:

ALIX MAYORGA MEDINA
Propietario y/o Representante Legal
ASADERO Y RESTAURANTE LA SANTANDEREANA (Asadero-Restaurante)
Carrera 15 Este N° 74 – 51 Sur, Barrio Juan Rey
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 26282015

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la Señora: ALIX MAYORGA MEDINA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 28.110.960, en calidad de Propietario y/o Representante Legal del establecimiento denominado: ASADERO Y RESTAURANTE LA SANTANDEREANA (Asadero-Restaurante), ubicado en la Carrera 15 Este N° 74 – 51 Sur, Barrio Juan Rey de esta ciudad, El Subdirector(a) de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 26/08/2016, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente a 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

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Proyecto. Nicolás Rodriguez Anexa: 11 folios

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









SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA AUTO DE LECHA 29/08/2016

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 26282015".

Lo 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 716 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

: IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO

Le persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es el (la) soñor(a) ALIX MAYORGA MILDINA identificado(a) con Cedula de Ciudadanía No. 20 3 10 980 en su calidad de propietano(a) o por quien haga sus veces, del tatablacimiento denominado ASADERO Y RESTAURANTE LA SANTANDEREANA (Asadero «restaurante) ubicado en la Carrera 15 Este No. 74 – 51 Sur, Barrio Juan Rey – Localidad San Cristóbal, de la ciudad de Bogotá D.C., con la misma dirección de notificación.

- 120103

- Según oficio radicado con el No. 2015ER32254 de fecha 24/04/2015 (folio 1) Auscrito por funcionario del HOSPITAL SAN CRISTOBAL E.S.E., se solicita de oficio iniciar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente como consecuencia de la situación encontrada con motivo de la visita de inspección, viguancia y control con resultado no conforme.
- El 20/04/2015 los Funcionarios dol Hospital E.S.E. realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones sanitarias al establecimiento antes mencionado, según consta en el acta de visita leventada, debidamente suscrifa por quienes intervinieron en la diligencia en el astablecimiento visitado, en la que se dejó constancia de los hallazgos criconfrados. Visita en la que se levantó Acta con concepto sanitario. Desfavorable agravado con la aplicación de una medida de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios.
- PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN ha quedado plenamente







identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación tal y como consta en los folio 15 del expediente.

2.4. Examinadas las actas de IVC y de medida sanitaria, se aprecia que se han realizado investigaciones por parte de la ESE, que indica que se practicaron visitas que datan de 09/08/2014, 23/09/2014 y 19/11/2014, fechas a partir de las cuales se le otorgo a la parte investigada plazos para cumplir las exigencias higiénico sanitarias, sin que a la fecha de esta última visita se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, por lo que se emitió un concepto sanitario desfavorable y se aplicó una medida sanitaria de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria,

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 No. 697409 de fecha 20/04/2015, con concepto Desfavorable (folios 2 a 8).
- 3.2. Guía para vigilancia de rotulado / etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 697409 1 y 697409 2 de fecha 20/04/2015 (folio 9 y 10).
- 3.3. Acta Vigilancia a establecimiento 100% libre de humo de tabaco en Bogotá No. 697409 3 de fecha 20/04/2015 (folio 11)
- 3.4. Acta de aplicación de medida de seguridad a establecimiento No. 111433 de fecha 20/04/2015, con medida sanitaria de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios. Hallazgo evidenciado: SB. La limpieza y desinfección en cocina infraestructural y equipos es muy deficientes, acumulación de grasa. PR: Alimentos en inadecuadas condiciones e almacenamiento sin protección ni rótulos (folio 12).
- 3.5. Solicitud de visita sanitaria para levantar concepto sanitario, radicado No. 20153240013942 de techa 06/03/2015 (folio 13).
- 3.6. Citación Hospital San Cristóbal radicado No. 200415 de fecha 20/04/2015 (folio14).
- 3.7. Copia de la certificación del sujeto pasivo de la presente investigación de la PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN (folio 15).









4 CARGOS

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

Así las cosas, durante la visita de inspección realizada por los funcionarios del Hospital 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 compas que se mencionan a confinuación y por lo cual se profieren cargos a la confe investigada.

CARGO PRIMERO: Infinigir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas practicas sanitarias en el catablecimiento, tal como quedo señalada en el acta de IVC No 697409 con concepto Desfavorable, así:

* INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

41.3.3 Espacios en ventanillas no sen a prueba de roederes e insectos, el artículo de la Resolución 2674 de 2013 nos dicen en el numeral 2.1, 32 numeral 7.:

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

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

restrictif. O 32 Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, posiciones u otro tipo de plaga.

21 5 6. No cuentan con jabón, toalla y papel higiénico el artículo 188 de la Ley 09 de 1979 nos muestra en el artículo 277.

ARTÍCULO 277º.-En los establecimientos a que se refiere este título los remonos proporcionarán o 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."

En el mismo sentido el numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013 indica en el numeral 6.2:

- "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:
- 6.2. 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."

4. SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 3) 4.1. Incompleto plan de saneamiento, listas de chequeo no actualizadas y 5) 4.4. Lista de chequeo para inspección no actualizadas, al respecto el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 indica:
- ARTÍCULO 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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







4.3. Se evidencia utensilios y equipos licuadora, estufa, horno, microondas en pésimo estado, al respecto el artículo 251 y 252 de la Ley 9 de 1979 8 de la literactuación 2674 de 2013 nos enseña

USTÍCULO 251º. El malerial, diserio, 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.

ARTÍCULO 252º Todas las superficies que estón en contacto directo con elimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

Y al articulo 8 y 9 literal 9 de la Resolución 2674 nos muestra:

ASTIGULO 8°. Condiciones generales Los equipos y utensillos utilizados en el paracelonionio fabricación, preparación, envasado y expondio 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 astar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la capitaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y caunitan desempeñar adecuedamento el uso previsto.

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

Los equipos y utensitios empleados en el manejo de alimentos deben estar debidados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la estivación frecuente de los agentes de limpieza y desinfección

Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de sucedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

Unit 9. Escobas ubicadas sobre bultos de papas, el artículo 91 y 121 de la Ley 9 de 1979 establecen al respecto:

A CALLO 1918. Los establecarientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y solvidades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la solvidad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias la calaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y durada secciones requeridas para una operación higiénica y segura.





ARTÍCULO 121º.- El almacenamiento de materiales u objetos de cualquier naturaleza deberá hacerse sin que se creen riesgos para la salud o el bienestar de los trabajadores o de la comunidad.

Y la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 6 numeral 2.2 muestra:

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:

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

PROGRAMA DE CONTROL

7) 4.6. Incompleto programa de control de plagas el articulo 26 de la Ley 2674 de 2013 expresa en el numeral 3:

ARTÍCULO 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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:

- 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.
- 8) 4.8. Basuras del día anterior al lado de plátano y papa el artículo 6 de la Resolución 2674 nos rae en el numeral 5.1 y 26 numeral 2:

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:







Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que so representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

ARTÍCULO 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria do establecimiento que fabrique procese envase, embale, almacene y expenda abmontos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requendos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe audiur como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientos programas;

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 tan normas de higiene y satud ocupacional establecidas con el propósito de evitar a contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiento.

Al respecto el artículo 256 de la Ley 9 de 1979 nos enseña:

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

PROGRAMA DE RESIUDOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Es 4 9 Incompleto programa de residuos sólidos y líquidos la Resolución 2674 de 2010 en el numeral 2 del articulo 26 manificata:

rel establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda dimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos esquendos para disminuir los nesgos de contaminación de los alimentos. Este plan asse estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe asses como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y esponsables de los siguientes programas.

¿ Desechos sótidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conschección, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y a squasición tinal do las descebas solicas, 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.

10) 4.10. Residuos orgánicos del día anterior no fueron evacuados, el numeral 5.4 del artículo 6 Resolución 2674 de 2013 no orienta y dice.

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:

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

11) 4.11. Se encontraron al lado de plátanos y papas, y

12) 4.12. Recipientes no identificados y

13) 4 13. No documentan en programas de residuos líquidos al respecto los numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 señala:

ARTÍCULO 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda 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:

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.

5. CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE

14) 5.2. Paredes y ventanas en zona de proceso presentan acumulación de grasa, el artículo 207 de la Ley 9 de 1979 apunta:







AFTÍCULO 207º.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Sel artículo 7 numeral 2.1 y el artículo 33 numeral 3 observan:

- ARTICULO 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de Historación de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con tra 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 acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas crásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
- ARTICULO 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. El tras de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones acritanas específicas:
- a con paredes deben ser de colores claros materiales resistentes, impermeables, so absorbentes y de fácil fimploza 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.
- 361 5.3. Techo zona de proceso prosenta acumulación de grasa y sucjedad, el antiquio 207 de la Ley 9 de 1979 apporta.
- en FICULO 207°, Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.
- 5 el articulo 7 numeral 3.1 y el articulo 33 numeral 4 observan:
- ARTICULO 7°. Condiciones espacíficas de las áreas de elaboración. Las áreas de sisseración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción
- Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la espendiación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpleza y el mantenimiento.
- ARTICULO 33 Condiciones especificas del área de preparación de alimentos. El tires de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones struteras 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.
- 16) 5.5. Sistema de extracción de vapores y olores no está siendo utilizado, el artículo 109 y 196 de la Ley 9 de 1979 indican:

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

ARTÍCULO 196º.- La luminación y ventilación en los espacios de las edificaciones serán adecuados a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones

Y el articulo 7 Numeral 8.1 de la Resolución 2674 exhorta:

ARTICULO 7°. Condidiones 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

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.

6 FOUIPOS Y UTENSILIOS

17) 6.1. Campana con acumulación de grasa, chicles pegados en base de mesas. Estufa en base presenta levantamiento de pintura y acumulación de grasa, y 18) 6.2. Utensilios deteriorados y con acumulación de grasa, al respecto el articulo

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.

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









if el articolo 8 y 9 numeral 9 de la Resolución 2674 de 2013 expresan:

PATICULO 8º. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos deprenden del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a unipleor 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.

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

Estas superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de escedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

15, 6.5. Incompleto programa de limpieza y desinfección lista de chequeo no octuarizaba.

CUMPICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

19) 7.2. Incompleto programa de Impleza y desinfección, el 35 numeral 2 expresa:

APPRICUI O 35 Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los especientes requisitos:

E cos alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben tentes dos con agua potable comente antes de su preparación.

20) 7.3. Listas de chequeo para inspección no actualizada el artículo 35 numeral 3 68 a Resolución 2674 de 2013 manifiesta:

MINICULO 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones do preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos.

¿ Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y des réccción con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección de la lateración.







21) 7.5. No realizan control de temperaturas de la nevera, el artículo 28 en numeral 2 y 31 numeral 3 determinan:

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°C o menor.

ARTICULO 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.
- 22) 7.6. No presenta conceptos sanitarios de proveedores la Ley 9 de 1979 nos muestra en el artículo 288:

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 en el numeral 3 del artículo 28 de la Resolución 2674 nos indica:

ARTICULO 28. Alma cenamiento. 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. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.







23) 7.7 Utensillos deteriorados no son de fácil limpieza y desinfección el artículo 251 y 252 de la Ley 8 de 1979 nos traca

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

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

na fículto 291º.- En los establecimientos comerciales en que se sirvan alimentos o botidas, no se permitirá of empleo de utensilios de comedor deteriorados. Las troas o recipientes que contengan alimentos o bebidas deberán estar provistas de loga para evitar contaminación.

Parágrefo - La autoridad sanifaria que encuentre en uso utensilios deteriorados en tos férminos de este artículo, procederá al decomiso e inutilización inmediatos.

2.4) 7.12. No existe aviso alucivo al lavado de manos en zona de proceso al respecto el artículo 6 numeral 6.4 y 13 Parágrafo 1 nos muestran:

ARTICULO 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la tabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, remercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones executos que se establecen a confinuección.

En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias parsonal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios santanos, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de preducción.

PARTICULO 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos. Metodología, duración, docentes, cronograma y termas específicos a impartir. El enfeque, contenido y alcance de la capacitación atmantida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de extrabacimiento, de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a fluvias del desemperio de los apenados y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Es régrafo 1º. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colorcarén en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.







8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

25) 8.1. Alimentos cocidos en ollas de aluminio sin tapa y no rotulados al respecto el artículo 252, 291 de la Ley 9 de 1979 señala:

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

ARTÍCULO 291°.- En los establecimientos comerciales en que se sirvan alimentos o bebidas, no se permitirá el empleo de utensilios de comedor deteriorados. Las jarras o recipientes que contengan alimentos o bebidas deberán estar provistas de tapa para evitar contaminación.

Así mismo el artículo 9 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013 nos informa:

ARTICULO 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.
- 26) 8.3. Alimentos acondicionados o procesados, no están rotulados ubicados en nevera al relación a la anterior el articulo 271 Literales a, b, c, d, e de la Ley 9 de 1979 señala:

ARTÍCULO 271°.- Los alimentos y bebidas, empacados o envasados, destinados para venta al público, llevarán un rótulo en el cual se anotarán las leyendas que determine el Ministerio de Salud: a. Nombre del producto; b. Nombre y dirección del fabricante; c. Contenido neto en unidades del Sistema Internacional SI; d. Registro del Ministerio de Salud; y e. Ingredientes.

Y el articulo 28 numeral 2, 3, y 31 nos dice en parágrafo 2:

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

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.







El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se replizará 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 deberi identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida

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

Paragrafo 2°. Los productos que se comercialicen en los expendios deben estar sobilidades de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 e la norma em la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la exhibición y venta de abstentes o materias primas que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

27 8.4. Una manipuladora de alimentos no usa uniforme completo, de acuerdo con lo anterior el artículo 277 de la Ley 9 de 1979 nos dice:

ARTÍCULO 277º. En les establocimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumpian las normas sobre higiene personal y prácticas sacrtarias en el manejo de los productos.

la respecto el articulo 11 numeral 1 do la Resolucion 2674 de 2013 indica:

ATTUCULO 14 Estado de selud L1 personal manipulador de alimentos debe ascaplir con los siguientes requisitos:

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

da) 8.5. Papas en bultos y plátanos en contacto directo <mark>con el piso el articulo 28</mark> numeral 4 observa:

AETICULO 28. Almacenamiento, Las operaciones de almacenamiento deben empeir con las siguientes condicioness.

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







29) 8.6. Anaqueles utilizados para ubicar hierbas que atraen insectos voladores, presentan acumulación de polvo el articulo 252, 289 de la Ley 9 de 1979 nos muestra:

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

ARTÍCULO 289°.- Los alimentos que no requieran de empaque o envase se alimacenarán en forma que se evite su contaminación o alteración, para evitar riesgos higiénico-sanitarios al consumidor. Parágrafo.- En el expendio de los alimentos a que se reliere este artículo se deberán tener elementos de protección, como gabinetes o vitrinas, adecuados, fáciles de lavar y de desinfectar. Además, deberá disponerse de utensilios apropiados para su manipulación.

El articulo 8 de la Resolución 2674 de 2013 manifiesta:

ARTICULO 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.

9. CONTROL DE TEMPERATURAS

31) 9.1; 32) 9.2; 33) 9.3 y 34) 9.4. No realizan control de temperaturas con base en lo anterior el artículo 424 de la Ley 9 de 1979 nos informa:

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.

En el mismo sentido el artículo 28 numeral 2 y 31 numeral 1, 3 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









respectad deben inspeccionarse à intervalos regulares y se debe comprobar su respectand. Le température de congélación debe ser de -18°C o menor.

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

- Garantizar la conservación y protección de los alimentos
- Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congetadores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congetación, los cuales deben contar con asstrumentos para la medición do la temporatura mantenerse en operación comandenente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para fineseza desinfección y mantenimiento.

10 PRÁCTICAS HIGIÉNICACS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

(4) 10 1; 36) 10.2. Una persona no presenta certificado médico y curso para presepuladores de alimentos, al respecto nos dice el articulo 276 y 277;

ARTÍCULO 276º.-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 establecidas inocesario.

PALÍCULO 277º.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos esecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sobreanas en el mañejo de los productos.

faual sentido indica el artículo 11 numeral 1 y 12 de la Resolución 2674 de 2013 que exhortan:

30) 10.3. Una persona no usa dotación, gorro, blusa y tapabocas la ley 9 de 1979 553 dica en el articulo 277;

ATELÍCULO 2775 - En los establecamientes a que sa 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 socitarias en el manejo de los productos.

Fla Recolución 2674 de 2013 indica en el articulo 14 numeral 2, 5, 6.





ARTÍCULO 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- 2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
- 5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- 6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
- 37) 10.4. Una persona usa aretes y pulsera el articulo 14 en numeral 8 informa:

ARTÍCULO 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- 8 No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- 38) 10.5. Una persona no usa dotación y otra usa joyas.

ARTICULO 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o

Página 18 de 22







emples en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; um bobillos ubicados por encime de la cintura, cuando se utiliza delantal, este crebe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una detación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán ocuptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la detación de los manipuladores de alimentos.

El No se permité utilizar reloj anillos, aretes joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la capeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

scataco SEGUNDO: Infringir presentamente la normatividad sanitaria vigente, como se desprende del . Acta de aplicación de medida de seguridad a subsidecimiento No. 111433 de fecha 20/04/2015, con medida sanitaria de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos o Servicios.

Entilezgo evidenciado: SB. La limpieza y desinfección en cocina infraestructural y equipos es muy deficientes, acumulación do grasa. PR: Alimentos en inadecuadas condiciones de almacenamiento sin protección ni rótulos (folio 12), el articulo 207, 271 Literales a, b, c, d, e, 289 de la Ley 9 de 1979 nos dice:

ARTICULO 207°.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de exesentación y limpieza, para evitor problemas higiénico-sanitarios.

ACTÍCULO 271º.- Los alimentos y bebidas, empacados o envasados, destinados atra venta al público, llevarán un rótulo en el cual se anotarán las leyendas que retarmine el Ministerio de Salud, a. Nombre del producto; b. Nombre y dirección act fabricante; c. Contenido neto en unidades del Sistema Internacional SI; d. recestro del Ministerio de Salud, y c. Ingredientes.

ARTÍCULO 289°.- Los alimentos que no requieran de empaque o envase se almacenarán en forma que se evite su contaminación o alteración, para evitar resignos higiénico-sanitarios al consumidor. Parágrafo.- En el expendio de los alimentos a que se refiere este artículo se deberán tener elementos de protección, asmo gabinetes o vitrinas, adecuados, fáciles de lavar y de desinfectar. Además, tieberá disponerse de utensilios asmonlados para su manipulación.

y los lartículos 28 numeral 2, 31 numeral 1 Parágrafo 1 de la Resoilucon 2674 de 2013 nos indica:

ARTICULO 28. Almacenamiento Las operaciones de almacenamiento deben complir con las siguientes condictiones:







- 1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
- 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.

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

Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

Parágrafo 2°. Los productos que se comercialicen en los expendios deben estar rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la exhibición y venta de alimentos o materias primas que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Asi las cosas, el Despacho considera que existe merito para la formulación de cargos por la infracción de las normas arriba transcritas, pues hasta esta etapa procesal se ha evidenciado una presunta irregularidad en cabeza del propietario y/o representate legal del establecimiento que ha sido puesta de presente. En consecuencia se requiere a la parte investigada a efecto de que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes y conducentes para el esclarecimiento de los hechos materia de investigación.

Esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutiva de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual establece "Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a. Amonestación; b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución; c. Decomiso de











traclucios, d. Suspensión o campelación del registro o de la licencia, y e. Cierre periporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo".

Assimismo conforme al parágrafo del artículo 576 ibídem "Las medidas a que se talibre este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transferio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar."

ifar lo antes expuesto,

RESUEI VE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a el (la) señor(a) ALIX MINTÓRGA MEDINA identificado(a) con Cedula de Ciudadanía No. 28.110.960 en su calidad de propietario(a) del establecimiento denominado ASADERO Y SESTAURANTE LA SANTANDEREANA (Asadero – restaurante), ubicado en la fizarera 15 Este No. 74 – 51 Sur, Barrio Juan Rey – Localidad San Cristóbal, de la cedad de Bogotá D.C., con la misma dirección de notificación, por los hechos enquestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo acosogrado an las normas higiánico sanitarios.

per cue dentro de los quince (15) días hábites siguientes a la notificación del procede provoido, rinda sus descargos directamente o a través de apoderado y perces o solicite la práctica de pruebas conducentes y/o pertinentes al mediante de los hechos investigados, conforme a lo establecido en la parte considerativa del presente auto.

AR DOULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas nocadadas por el Hospital E.S.E. de origen, dentro de la indagación preliminar, tra cardes fueron señalas en la parte motiva de esta decisión.

ABTICULO CUARTO Contra este auto no procede recurso alguno, de custofreidad con lo dispuesto en el articulo 47 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚM**PLASE**

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE Solidirectora de Vigilancia en Salud Pública









ACTO DE NOTI	FICACION AUTO
Bogotá D.C. Fecha y hora:	. En la fecha antes indicada se
notifica a:	Con CC No.
	rechos y obligaciones derivados del acto de fecha
Correspondiente al expediente Noadelanta proceso al	Mediante el cual se
identificado con CC. No. Dirección de notificación Teléfono:	o Nit:
Firma del notificado	Nombre completo de quien notifica



