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.:__26412015__

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL
IDENTIFICACIÓN	52.293.884
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ANA MILENA ZAPATA MOLINA
CEDULA DE CIUDADANÍA	52.293.884
DIRECCIÓN	DG 13 BIS # 24 A – 85 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	DG 13 BIS # 24 A – 85 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE 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: 20 DE FEBRERO DE 2018	Nombre apoyo: __LAURA DELGADO G. ____Firma____
Fecha Desfijación: 27 DE FEBRERO DE 2018	Nombre apoyo: __LAURA DELGADO G. ____Firma____

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

012101

Señor (a)
ANA MARIA MARTINEZ ORJUELA
Propietario y/o Representante Legal
MINIONS IMPERIAL
CL 132 145 BIS 05
Bogotá D.C.

Ref. Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio dentro el expediente No.7343- 2016

Con el fin de garantizar el debido proceso y dar cumplimiento a lo establecido en el art. 47 de la Ley 1437 de 2011, me permito comunicarle que una vez revisados los documentos remitidos por parte de los funcionarios del Hospital de NORTE, esta autoridad estableció que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio higiénico sanitario en su contra, en calidad de propietario y/o responsable del establecimiento MINIONS IMPERIAL, ubicado en la CL 132 145 BIS 05 de esta ciudad, de acuerdo al acta de Inspección Vigilancia y Control No. 1262552 con fecha de última visita 05-12-2016 con concepto desfavorable.

Una vez concluidas las averiguaciones preliminares, se proferirá auto de pliego de cargos, si a ello hubiere lugar, para su notificación será citado conforme a la citada ley.

La presente COMUNICACIÓN, no requiere que se presente a esta entidad, pues solo deberá hacerlo en caso de que sea citado(a) expresamente para notificación personal.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado-Subdireccion De Vigilancia En Salud Pública.

Proyecto: E. Ramirez

No Reside.

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 23-01-2018 04:44:23
Al Contestar Cite Este No.:2018EE9687 O 1 Fol:8 Anex:0 Rec:4
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ANA MILENA ZAPATA MOLIN
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: ENVIO NOTIFICACION POR AVISO EXP 26412015

012101
Bogotá.

Señora:
ANA MILENA ZAPATA MOLINA
Propietario y/o Representante Legal
RESTAURANTE (Sin Razón Social)
Diagonal 13 Bis N° 24 A – 85 Sur, Barrio Restrepo
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 26412015

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: ANA MILENA ZAPATA MOLINA identificado con cédula de ciudadanía No. 52.293.884 calidad de Propietario y/o Representante Legal del establecimiento RESTAURANTE (Sin Razón Social), ubicado en la Diagonal 13 Bis N 24 A – 85 Sur, Barrio Restrepo de la ciudad de Bogotá D.C, El Subdirector(a) de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 29/08/2016, 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: 8 folios

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

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE 20412015

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

IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es la señora ANA MILENA ZAPATA MOLINA identificada con Cedula de Ciudadanía No. 52.263.884 en su calidad propietaria o por quien haga sus veces, del establecimiento SIN RAZÓN SOCIAL, ubicado en la Diagonal 13 Bis No. 24 A – 85 Sur Barrio Restrepo – Localidad Antonio Nariño, de la ciudad de Bogotá D.C., con la misma dirección de notificación y correo electrónico yanjues@hotmail.com.

HECHOS

Según oficio radicado con el No. 2015ER82227 de fecha 24/04/2015 (folio 1) suscrito por funcionario del HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE 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 vigilancia y control con resultado no conforme.

El 16/04/2015 los Funcionarios del 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 levantada, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia por el propietario y/o representante legal del establecimiento visitado, en la que se dejó constancia de los hallazgos encontrados. Visita en que se levanto Acta con concepto sanitario desfavorable, agravada por la aplicación de una medida de seguridad consistente en Clausura Temporal Total.

De acuerdo a la gestión preliminar realizada en la página de antecedentes de LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación tal y como consta a folio 13 del expediente.

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

2.4. Examinadas las actas de IVC y de medida sanitaria, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practicó visita inicial que data del 07/05/2014, fecha a partir de la cual se le otorgo a la parte investigada un plazo perentorio 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 Clausura Temporal Total, 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. 422073 de fecha 15/04/2015 con concepto sanitario 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. 422073 de fecha 15/04/2015 (folios 9 y 10).

3.3.Acta Vigilancia a establecimiento 100% libre de humo de tabaco en Bogotá No. 422073 de fecha 15/04/2015 (folio 11)

3.4 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 146543 de fecha 15/04/2015, con medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total. Hallazgo evidenciado: PR, SB, IN, EU, los cuales dan lugar a riesgo en salud pública, ya que no cumple con saneamiento básico ni de buenas prácticas de manufactura (folio 12).

3.5 Copia de la certificación del sujeto pasivo de la presente investigación de la página de antecedentes de LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN (folio 13).

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 E.S.E. se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias.

[illegible] lo que el Despacho considera que se presenta una posible infracción a las [illegible] que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la [illegible] investigada:

CARGO PRIMERO: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas practicas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico sanitaria a restaurantes No. 422073 de fecha 15/04/2015 con concepto sanitario desfavorable (folios 2 a 8), así:

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

2.3. Falta protección a raja a la entrada del establecimiento, el articulo 6 numeral 2.1 de la Resolución 2674 de 2013 indica:

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

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

2.6.6. Faltan toallas desechables el artículo 6 numeral 6.2 dice:

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

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

El artículo 168, 277 de la Ley 9 de 1979 regula:

ARTÍCULO 168°.- En toda edificación el número y tipo de los aparatos sanitarios [illegible] de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas de [illegible] con lo establecido en la presente Ley y su reglamentación.

ARTÍCULO 277°.- En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, suministrarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

3) 3.10. Falta superficie sólida en pared de la entrada La ley 9 de 1979 en articulo 195 indica:

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

4) 3.11. Tomas están sueltas el articulo 117 de la Ley 9 de 1979 señala:

ARTÍCULO 117º.- 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. SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DEISNFECCIÓN

5) 4.1. Existe pero no se pone en práctica y no se hace registro, y
6) 4.4. No se hace registro ni chequeo, el articulo 26 de la Resolucion 2674 de 2013 dice en el numeral 1:

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.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

7) 4.5. Existe pero no se pone en práctica.

[illegible]

[illegible] No se registra.

[illegible] Falta protección a hueco de pared.

[illegible] ley 9 de 1979 al respecto en artículo 168 enseña:

ARTÍCULO 168º.- Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por roedores u otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.

[illegible] Resolución 2674 de 2013 nos muestra en el artículo 6 numeral 2.1; 26 numeral [illegible] y 32 numeral 7:

ARTÍCULO 6º 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:

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

ARTÍCULO 26 Plan de saneamiento Toda persona natural o jurídica propietaria [illegible] 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 [illegible] 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:

[illegible] 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 32 Condiciones generales Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

[illegible] Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

10) 4.9. Existe pero no se pone en práctica y

11) 4.12. No se realiza separación de residuos sólidos el numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 nos dice:

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.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

12) 4.16. No presenta certificado el articulo 6 numeral 3.5, 3.5.2 y numeral 4 del articulo 26 de la Resolución 2674 de 2013 nos indica:

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

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos: 3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

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

[illegible] estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe [illegible] como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo [illegible]ponsables de los siguientes programas:

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

[illegible] CONDICIONES ESPECÍFICAS DE L ÁREA DE PREARACIÓN DE ALIMENTOS

[illegible] Presenta humedad y acumulación de suciedad.

[illegible] Techo con humedad, al respecto el artículo 195 y 249 literal b, de la Ley [illegible] 1979 nos dice:

[illegible]TÍCULO 249º.- Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere [illegible] título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, [illegible] siguientes:

[illegible] pisos de las áreas de producción o envasado, serán de material impermeable, lavable, no poroso ni absorbente, los muros se recubrirán con [illegible] de características similares hasta una altura adecuada.

[illegible]TÍCULO 195º.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir [illegible] los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad [illegible]petente.

Y el artículo 7 numerales 2.1 y 2.3 y 33 numerales 3, 4 manifiestan:

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

[illegible] En las áreas de elaboración y envasado las paredes deben ser de materiales [illegible], colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y [illegible]. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las [illegible] deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas [illegible] de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

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

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

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.

6. EQUIPOS Y UTENSILIOS

15) 6.3 No se hace registro ya que no se pone en práctica plan de limpieza y desinfección, el articulo 254 de la Ley 9 de 1979 establece:

ARTÍCULO 254º - 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.

Asi mismo el articulo 8 y 9 numeral 9 indican:

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.

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

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

7. CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

No. 7.3. No protocolo lavado de verduras el artículo 35 numeral 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013 observa:

"ARTÍCULO 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

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

3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social."

7.4. 7.5. No se hace control de temperatura. La Resolución 2674 de 2013 determina en los artículo 28 numeral 2 y 31 numeral 3:

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

2. 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.

3. 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 condiciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la preservación 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 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."

18) 7.6. No presenta concepto; el artículo 288 de la Ley 9 de 1979 nos dice:

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

Y la Resolución 2674 de 2013 en el artículo 28 numeral 3 indica:

ARTICULO 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:
3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

9. CONTROL DE TEMPERATURA

19) 9.1, 20) 9.2; 21) 9.3. y 22) 9.4. No presenta registros de control de temperatura, la Resolución 2674 de 2013 determina en los artículo 28 numeral 2 y 31 numeral 3:

"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.

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 -18ºC o menor.

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

1. 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."

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

[illegible] 10.1. No presenta, la Ley 9 de 1979 establece en el artículo 276:

"ARTÍCULO 276º.- Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título, cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional señaladas 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.

[illegible] indica el artículo 11 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013:

"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.

[illegible] 10.2. No presenta, la Ley 9 de 1979 nos muestra en el artículo 277:

"ARTÍCULO 277º.- 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."

[illegible] artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013 indica:

"ARTÍCULO 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados

para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

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."

24) 10.3. Uniformes incompletos.

25) 10.4. Uñas largas con esmalte y joyas.

26) 10.6. Falta protocolo en lavamanos.

Al respecto el artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 advierte en los numerales 2, 4, 8:

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.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación

para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

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.

CARGO SEGUNDO. Infringir presuntamente la normatividad sanitaria vigente, como se desprende del Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 146543 de fecha 15/04/2015, con medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total. Hallazgo evidenciado: PR, SB, IN, EU, los cuales dan lugar a riesgo en salud pública, ya que no cumple con saneamiento básico ni de buenas prácticas de manufactura (folio 12), el articulo 5, 12, 15, 26 numeral 1, 2, 3, 4 de la Resolución 2674 de 2013 indican:

ARTÍCULO 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.

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.

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

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

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

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

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.

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

Así las cosas, el Despacho considera que existe mérito para la formulación de cargos por la infracción de las normas arriba transcritas, pues hasta esta etapa

Inicial se ha evidenciado una presunta irregularidad en cabeza del propietario y/o representante 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 productos, d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo".*

Así mismo conforme al paragrafo del artículo 576 *ibídem "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."*

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a la señora ANA MILENA ZAPATA MOLINA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 52.293.884, en calidad de propietaria o por quien haga sus veces, del establecimiento SIN RAZÓN SOCIAL, ubicado en la Diagonal 13 Bis No. 24 A – 85 Sur, Barrio Ensenada – Localidad Antonio Nariño, de la ciudad de Bogotá D.C., por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

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 el Hospital E.S.E. de origen dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Original Firmado por:
SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE

SONIA ESPERANZA REBOLLO SASTOQUE
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboro: Beatriz Sumoza
Fecha: 19/08/2016

ACTO DE NOTIFICACION AUTO
Bogotá D.C. Fecha y hora:_____. En la fecha antes indicada se notifica a: _____ Con CC No. _____ Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivados del acto Administrativo No_____ *de fecha* _____. Correspondiente al expediente No. _____ Mediante el cual se adelanta proceso al _____ identificado con CC. No. _____o Nit: _____. Dirección de notificación _____ Teléfono: _____
_____ Firma del notificado
_____ Nombre completo de quien notifica