



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.: 1125-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	BENITO RESTAURANTE
IDENTIFICACIÓN	1019066248
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	IVAN ESTEBAN MORA DIAZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	1019066248
DIRECCIÓN	CL 35 5 A 38
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 35 5 A 38
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Línea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Centro Oriente

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: 28 de Noviembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 
Fecha Desfijación: 04 de Diciembre de 2018	Nombre apoyo: <u>Hernando Rafael González Fuentes</u> Firma 





012101

Señor (a)
DUAN GERMAN GOMEZ
Propietario y/o Representante Legal
LUBRICANTES D M F
KR 19 A 7 B 04
Bogotá D.C.

Ref. Comunicación apertura de procedimiento administrativo sancionatorio dentro el expediente No. 1962017

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 de la Sub Red Centro Oriente, 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 LUBRICANTES D M F, ubicado en la KR 19 A 7 B 04 de esta ciudad, de acuerdo al acta de Inspección Vigilancia y Control No. 274794 con fecha de última visita 23-01-2017 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.

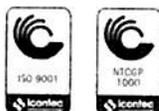
La presente COMUNICACIÓN, no requiere que se presente a esta entidad, pues solo deberá hacerlo en caso de que sea citado(a) expresamente para notificación personal.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Subdirección de Vigilancia En Salud Pública.

Elaboró: Smferro

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 08-11-2018 03:02:37

Al Contestar Cite Este No. 2018EE97686 O 1 Fol.13 Anex 0 Rec.3

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/IVAN ESTEBAN MORA DIAZ

TRAMITE: OFICIOS-NOTIFICACION

ASUNTO: PC. NOTIFICACION AVISO EXP 11252016

012101

Bogotá D.C.

Señor

IVAN ESTEBAN MORA DIAZ

Propietario

BENITO (Restaurante Comidas Rápidas)

Calle 35 No. 5 A 38 Local 2 Barrio la Merced Localidad Santafé

Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 11252016.

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra del señor IVAN ESTEBAN MORA DIAZ identificado con C.C. No. 1.019.066.248 -3 en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado BENITO (Restaurante Comidas Rápidas) ubicado en la Calle 35 No. 5 A 38 Local 2 Barrio la Merced Localidad Santafé de esta ciudad. La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos del cual se anexa copia íntegra.

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

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR

Profesional Especializado

Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Susana B. S.M.

Revisó:

Anexos: 13 folios



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE No. 11252016”.

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

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La presente investigación se adelanta en contra del señor IVAN ESTEBAN MORA DIAZ identificado con C.C. No. 1.019.066.248 -3 en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado BENITO (Restaurante Comidas Rápidas) ubicado en la Calle 35 No. 5 A 38 Local 2 Barrio la Merced Localidad Santafé de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER26492 del 14/04/2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL CENTRO ORIENTE II NIVEL E.S.E., se remite acta de visita en la que se emite concepto sanitario desfavorable al establecimiento de comercio, arriba relacionado y de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias. Adicionalmente, en la misma fecha de la diligencia, se impuso medida sanitaria de seguridad consiste en Decomiso.

2.3. Mediante oficio radicado No. 2017EE61670 de fecha 18/08/2016 (folio 21) se procedió a comunicar a la parte investigada apertura de procedimiento administrativo sancionatorio.

Página 1 de 26

2.4. De acuerdo a la gestión preliminar realizada en la página web del Registro Unico Empresarial y Social Cámaras de Comercio –RUES queda identificado el sujeto pasivo de la acción administrativa, (folios 22 y 23) del expediente.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Citación SAMA No. 1010770 de fecha 14/03/2016 (folio 2).

3.2. Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Restaurante No. 812865 de fecha 04/03/2016 (folio 3 a 9) con concepto sanitario Desfavorable

3.3. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 812865-1; 812865-2 de fecha 04/03/2016 (folio 10 y 11).

3.4. Acta de Medida sanitaria de Seguridad Decomiso No. 155737 de fecha 14/03/2016 (folio 12 y 13. Producto lasaña mixta, pollo, carne. Causal de aplicación de la medida: Encontrados en nevera sin ninguna identificación, se desconocía procedencia.

3.5. Acta de Destrucción o Desnaturalización de Producto No. 125628 de fecha 14/03/2016 (folio 14 y 15).

3.6. Acta Vigilancia a establecimiento 100% libre de humo de tabaco en Bogotá No. 812865 de fecha 04/03/2016 (folio 16)

3.7. Escrito de representación, fotocopias de cedula de ciudadanía del señor Ivan Esteban Mora Díaz y Juan Nicolás Paz Sema (folio 17 a 19).

3.8. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad a Establecimiento No. 124715 de fecha 14/03/2016 (folio 20), consistente en Clausura Temporal Total Hallazgos: Pisos material no higienice (porosos), no había sifón piso zona proceso, paredes con desprendimiento de pintura , techos cubiertos con material no higiénico, faltaban barreras física que impidieran entrada de plagas, no

Página 2 de 26

garantizaban procesos de limpieza y desinfección , no había habilitado tanque de almacenamiento de agua no diligenciaban con frecuencia temperatura.

4. CARGOS.

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

1- Tal como quedo señalada en el Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Restaurante No. 812865 de fecha 04/03/2016 (folio 3 a 9) con concepto sanitario Desfavorable

3.3. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 812865-1; 812865-2 de fecha 04/03/2016 (folio 10 y 11).

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

3.1 El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje. No había sifón. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 177 que dice:

Artículo 177º.- Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

Y la Resolucion 2674 de 2013 articulo 32 numeral 3 que dice:

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

Pagina 3 de 26

3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.

3.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores. La construcción no es hermética. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168 que dice:

ARTÍCULO 168°.- 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.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1 que dicen:

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

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.

3.6 Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel-higiénico) y en buen estado de funcionamiento. No había aviso protocolo de manos, no había jabón líquido. Incumpliendo el artículo 6 numeral 6.4 y el artículo 13 párrafo 1 de la Resolución 2674 de 2013 que señala:

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

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

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

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

3.8 Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad ni contaminación del entorno. No había poceta de traperos y escobas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 91:

Artículo 91°.- Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.

3.10 Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. Pisos porosos, ranuras de pared sin material. Y

3.12 El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas. No había poceta para lavado de traperos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92; 193; 207:

ARTÍCULO 92°.- Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible, secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.

ARTÍCULO 193°.- El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

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

CARGO SEGUNDO. Incumplió con CONDICIONES DE SANEAMIENTO - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION. Se constató durante la visita que no cumplían, como se expresa a continuación:

4.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. No presenta plan de saneamiento. y

4.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. No presenta listas de chequeo. Y

4.5 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. No había poceta, no había perchero de traperos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1.

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso,

tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

Incumplía con PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS, se constató que no cumplía con:

4.6 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. No presenta plan de saneamiento. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3.

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

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.

4.8 Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores. La construcción no es hermética. – Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 168.

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.

Y la Resolución 2674 artículo 6 numeral 2.1.

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

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.

Incumplía con PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS, se evidenció que no cumplía con:

4.9 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 2.

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

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

4.13 El manejo de los residuos líquidos dentro del restaurante no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. No había sifón. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 10; 177.

ARTÍCULO 10º.- Todo vertimiento de residuos líquidos deberá someterse a los requisitos y condiciones que establezca el Ministerio de Salud, teniendo en cuenta las características del sistema de alcantarillado y de la fuente receptora correspondiente.

ARTÍCULO 177º.- Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

No cumplió con ABASTECIMIENTO DE AGUA, se observó que no cumplió con:

4.15 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. No había poceta para lavado de traperos. Incumpliendo el artículo 91 de la Ley 9 de 1979 :

Artículo 91º.- Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.

4.16 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. No había tanque de almacenamiento de agua. Incumpliendo el artículo 6 numeral 3.5; 3.5.2 el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013 que indica:

“ARTICULO 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:

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 10º.- RESPONSABILIDAD DE LOS USUARIOS. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes

Página 10 de 26

aspectos: 1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses. 3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente.

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

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

5.2 Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada. Falta material higiénico. y

5.3 Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento. No garantiza protección. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 92; 193; 195; 207: 195:

Artículo 92º.- Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible, secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.

Artículo 193º.- El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

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.

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

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 1.1, 2.1, 3.1; 31 numeral 1, 3, 4:

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

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

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

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

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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.

5.8 El piso en áreas húmedas tiene la pendiente del 2% hacia el drenaje y en áreas de baja humedad del hacia el drenaje. No había sifón. y

5.9 El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados. No había sifón. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 177:

Artículo 177º.- Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 2.

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

2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o

Página 13 de 26



cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

5.10 Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza. Falta adecuar uniones, piso, pared. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 249 literal c que dice:

ARTÍCULO 249º.- Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes:

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

Y la Resolución 2674 artículo 7 numeral 2.2 que indica:

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

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

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

6.1 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar. Mesón formica, solo 4 baldosas. Área de estufa. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251; 252 que indican:

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.

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

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

ARTÍCULO 9º. 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

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

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

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8.

ARTÍCULO 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

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

7.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas. No presenta protocolo de frutas y verduras. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 410; 411 que indican:

ARTÍCULO 410°.- Las frutas y hortalizas deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente Ley y sus reglamentaciones.

ARTÍCULO 411°.- Durante la manipulación o almacenamiento de frutas y hortalizas se deberán tomar las precauciones necesarias para evitar su contaminación.

Y la Resolución 2674 artículo 35 numeral 2, 3 que indican:

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.

Página 16 de 26

7.5 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos. No se tiene termómetro, no se lleva registro. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2; 31 numeral 3 que dicen:

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

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

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

7.6 Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad. No se presenta concepto de proveedor. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 288 que dice:

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

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

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

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

7.7 El lavado de utensilios se realiza con agua potable y jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 251 que indica:

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

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8; 34; 35 numeral 8 que señalan:

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

ARTÍCULO 34. Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo II de la presente resolución.

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

Página 18 de 26

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

7.8 Las superficies para el picado son de material sanitario y se encuentran en condiciones de conservación e higiene. Falta protocolo de tablas. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 252 que dice:

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

Y la Ley 9 de 1979 artículo 8; 9 numeral 1 que indican:

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

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 8; 9 numeral 1, 3.

ARTÍCULO 9º. 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.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica,

cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

7.12 Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de lavado de manos (protocolo). No había avisos de protocolo de manos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.4; 13 párrafo 1 que señalan:

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

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

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

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

CARGO SEXTO. El día de la inspección higiénico sanitaria se constató que no cumplió con CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS. Se evidencio en la visita que se incumplía como quedo registrado a continuación:

8.7 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados, de conformidad a la normatividad sanitaria vigente. Lasañas sin cumplir con rotulado, Resolución 5109/05; sin fecha de fabricación; vencimiento. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 271 numerales a, b, c, d, e que dicen:

Página 20 de 26

ARTÍCULO 271º.- 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.

La Resolución 2674 de 2013 artículo 31 párrafo 2 que indica:

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

Parágrafo 2º. 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.

Y la Resolución 5109 de 2005 artículo 5, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8 que señalan:

ARTÍCULO 5º. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

- 5.1. Nombre del alimento
- 5.2. Lista de ingredientes
- 5.3. Contenido neto y peso escurrido
- 5.4. Nombre y dirección del fabricante.
- 5.5. Identificación del lote que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.
- 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación
- 5.7 Instrucciones para el uso
- 5.8 Registro Sanitario

CARTO SEPTIMO. Durante la visita no cumplía con PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECION. Se constato durante la inspección sanitaria que se incumplió tal como se expresa a continuación:

10.1 El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos. No presentan certificados médicos y

10.6. Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. No había aviso protocolo de manos, no había jabón. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 276; 277:

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que

se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

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

11.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible. No tiene botiquín. Vulnerando la Ley 9 de 1979 artículo 127 que dice:.

“ARTÍCULO 127º.- Todo lugar de trabajo tendrá las facilidades y los recursos necesarios para la prestación de primeros auxilios a los trabajadores.”

Y el artículo 1, 3, 4 de la Resolución 705 de 2007 que señala:

ARTÍCULO 1º.- Obligatoriedad de uso de los elementos de primeros auxilios. Todo establecimiento comercial deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, con el fin de atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones.

ARTÍCULO 3º.- De la ubicación. La ubicación del botiquín depende del área del Establecimiento Comercial, así:

a) Los Establecimientos Comerciales con una superficie menor a los 2.000 metros cuadrados, podrán, en forma opcional, contar con el Botiquín tipo A, el cual deberá colocarse en un lugar debidamente señalizado y protegido contra la humedad, la luz y las temperaturas extremas.

ARTÍCULO 4º.- Del mantenimiento de los botiquines: El establecimiento de comercio y centro comercial deberá definir un procedimiento que garantice la reposición oportuna de los elementos consumidos, utilizados o vencidos y la disponibilidad permanente de los mismos, para lo cual diligenciará un formato de control de inventarios (Anexo 1) y formato de reposición de elementos de primeros auxilios (Anexo. 2).

2- Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, tal como quedo señalada en el Acta de Medida sanitaria de Seguridad Decomiso No. 155737 de fecha 14/03/2016 (folio 12 y 13. Producto lasaña mixta, pollo,

carne. Causal de aplicación de la medida: Encontrados en nevera sin ninguna identificación, se desconocía procedencia, Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 271 literales de la a) a la e); Resolución 2674 de 2013 artículo 31 paragrafo2; Resolución 5109 de 2005 artículo 5 numeral del 5.1 al 5.8, previstos en Acta No. 812865..

3- Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad a Establecimiento No. 124715 de fecha 14/03/2016 (folio 20), consistente en Clausura Temporal Total Hallazgos: Pisos material no higienice (porosos), no había sifón piso zona proceso, paredes con desprendimiento de pintura , techos cubiertos con material no higiénico, faltaban barreras física que impidieran entrada de plagas, no garantizaban procesos de limpieza y desinfección , no había habilitado tanque de almacenamiento de agua no diligenciaban con frecuencia temperatura.

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

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

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

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

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

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

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

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a IVAN ESTEBAN MORA DIAZ identificado con C.C. No. 1.019.066.248-3 en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado BENITO (Restaurante Comidas Rápidas) ubicado en la Calle 35 No. 5 A 38 Local 2 Barrio la Merced Localidad Santafé de esta ciudad y con la misma dirección para notificación, por la posible infracción de las norma previstas en la parte motiva de este auto.

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

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

*ORIGINAL FIRMADO POR
ELIZABETH COY JIMENEZ*

ELIZABETH COY JÍMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Susana B.
Revisó:

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

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

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

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a IVAN ESTEBAN MORA DIAZ identificado con C.C. No. 1.019.066.248-3 en su calidad propietario y/o representante legal del establecimiento denominado BENITO (Restaurante Comidas Rápidas) ubicado en la Calle 35 No. 5 A 38 Local 2 Barrio la Merced Localidad Santafé de esta ciudad y con la misma dirección para notificación, por la posible infracción de las norma previstas en la parte motiva de este auto.

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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

*ORIGINAL FIRMADO POR
ELIZABETH COY JIMENEZ*

**Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ**

ELIZABETH COY JÍMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Susana B.
Revisó:

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

