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.: 113-2016

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE ASADERO SERVIAVEZ 22 E.M.R
IDENTIFICACIÓN	17292430
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	EDUARDO MERCHAN ROJAS
CEDULA DE CIUDADANÍA	17292430
DIRECCIÓN	KR 14B BIS 31A 59 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 14B BIS 31A 59 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	Linea Alimentos Sanos y Seguros
HOSPITAL DE ORIGEN	Hospital Rafael Uribe Uribe

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: 22 de Noviembre de 2018	Nombre apoyo: Hernando Rafael González Fuentes Firma
Fecha Desfijación: 28 de Noviembre de 2018	Nombre apoyo: Hernando Rafael González Fuentes Firma

No existe Numero

- No tiene envios anteriores

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

012101

- Se verifica google maps No se encuentra informacion

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 07-11-2018 01:42:42
Al Contestar Cite Este No.:2018EE97021 O 1 Fol:7 Anex:0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/EDUARDO MERCHAN ROJAS
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: L.AVISO EXP 1132016

Señor
EDUARDO MERCHAN ROJAS
Propietario y/o Representante legal
RESTAURANTE ASADERO SERVIAVEZ 22 E M R
KR 14 B BIS 31 A 59 SUR
Bogotá

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 1132016

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 EDUARDO MERCHAN ROJAS, identificado con cédula de ciudadanía número 17.292.430, en calidad de Propietario y/o Representante legal del establecimiento denominado RESTAURANTE ASADERO SERVIAVEZ 22 E M R, ubicado en la KR 14 B BIS 31 A 59 SUR de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 28/02/2017 del cual se anexa copia íntegra.

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

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexa 7 folios
Elaboro: Leidy. B
06/11/2018

619

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 28 DE FEBRERO DE 2017

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No. **1132016**".

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. HECHOS

Los hechos que originan la presente actuación se concretan de la siguiente manera:

1.1. Según oficio radicado con el No. 2016ER5096 del 25-01-2016 (folio 1) suscrito por funcionario del Hospital Rafael Uribe Uribe, 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.

1.2. El día 15 de Enero de 2016 los Funcionarios del Hospital Rafael Uribe Uribe, 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, en la que se dejó constancia de los hallazgos encontrados que incumplen las normas higiénico sanitarias.

1.3. De acuerdo a la gestión preliminar realizada en la página web del REGISRO UNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL CAMARAS DE COMERCIO -RUES, ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación tal y como consta en el folio 14 del expediente.

2. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es el señor EDUARDO MERCHAN ROJAS, identificado con Cedula de Ciudadanía No. 17.292.430-8, en su calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE ASADERO SERVIRAVEZ 22 E M R, ubicado en la

Carrera 14B Bis No. 31 A – 59 Sur en el barrio Gustavo Restrepo de la Localidad Rafael Uribe Uribe, de esta ciudad.

3. PRUEBAS

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

3.1. Boleta de citación de fecha 15/01/2016 (folio 2).

3.2. Acta de Inspección Vigilancia y control higiénico sanitaria Restaurante No. 1005587 de fecha 15/01/2016 con concepto sanitario Desfavorable (folios 3 a 9).

3.3. Guía para la Vigilancia de rotulado/etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 1005587 de fecha 15/01/2016 (folios 10 a 11).

3.4. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 146795 con concepto suspensión total de trabajos o servicios (folio 12).

3.5. Acta 100% libres de humo de tabaco en Bogotá No. 1005587 (folio 13).

3.6. Copia de la certificación del sujeto pasivo de la presente investigación (REGISRO UNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL CAMARAS DE COMERCIO - RUES) (fol. 14).

4. CARGOS:

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

Así las cosas, durante la inspección al establecimiento de comercio RESTAURANTE ASADERO SERVIRAVEZ 22 E M R, realizado por los funcionarios del HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE, se evidenciaron hallazgos contrarios a las disposiciones sanitarias, tal como quedo señalado en el Acta de IVC No. 1005587 de fecha 15/01/2016 con concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 3 a 9), así mismo se realizó medida de aseguramiento teniendo en cuenta que al momento de la inspección se encontraron plagas (cucarachas) al interior del establecimiento, no se implementó programa de limpieza y desinfección, ni los programas de saneamiento, no había acondicionamiento adecuado en el almacenamiento y protección de los elementos no se garantizó prácticas higienico

sanitarias y medidas de protección según Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimiento No. 146795 con concepto suspensión total de trabajos o servicios (folio 12) que se mencionan a continuación y por lo cual se profieren cargos a la parte investigada, así:

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FISICAS SANITARIAS:

(3.7, 3.10) Al momento de la inspección se evidencia que el establecimiento se encontró antihigiénico, los pisos sucios, mojados y en mal estado, lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 194 y 207 que establecen:

*"**Artículo 194º.-** Los pisos se proveerán de sistemas que faciliten el drenaje de los líquidos que se puedan acumular en ellos, cuando así lo requieran."*

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

En concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 1, subnumeral 1.1 y 1.4; Artículo 33 numeral 1 que establecen lo siguiente:

"1.1. Los pisos deben estar construidos 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.
(...)
1.4. 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 por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza. (...)"

*"**Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.** (...)*
1. Los pisos deben estar construidos 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. (...)"

CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO:

(4.1, 4.2, 4.3 y 4.4) Al momento de la inspección se evidenció que no cumple con el programa de limpieza y desinfección en lo que respecta a: El registro del plan de saneamiento esta desactualizado, no se ha implementado el programa de limpieza y desinfección y falta llevar completos los registros de chequeo de

inspección sobre la limpieza de equipos, lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 articulo 26 numeral 1 que establece:

*"**Artículo 26. Plan de saneamiento.** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*
1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. (...)"

(4.6 y 4.8) Así mismo, en cuanto al programa de control de plagas, al momento de la inspección se evidencio que el registro estaba desactualizado y se evidencia plagas "cucarachas", los rincones estaban sucios, basuras sin protección, alimentos sin protección, lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3 que establece:

*"**Artículo 26. Plan de saneamiento.** (...)*
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. (...)"

Igualmente, al momento de la inspección se evidencio que el registro estaba desactualizado (4.9), contrariando lo establecido en la resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 2 que 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. (...)"

(4.10, 4.11) Así mismo, al momento de la inspección se evidenció que había un inadecuado almacenamiento de residuos y sin protección los residuos sólidos con lo cual se estaría violando lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 subnumeral 5.2 que reza lo siguiente:

*"**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:*

(...)

*5. **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS***

(...)

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental."

(4.12) Al mismo tiempo, se evidencio que no había clasificación de las basuras con lo cual se estaría violando lo estipulado en el Decreto 2981 de 2013 artículo 110 numeral 3 que dice:

*"**Artículo 110. De los deberes.** Son deberes de los usuarios, entre otros:*

(...)

3. Realizar la separación de los residuos sólidos en la fuente de manera que se permita la recolección selectiva, de acuerdo con el plan de gestión integral de residuos sólidos y los Programas de Prestación del Servicio de aseo establecidos. (...)"

(4.13) También, al momento de la inspección se evidenció que no había registro de la entrega de aceites usados a una entidad competente contrariando lo establecido en la Resolución 1188 de 2003 artículo 5 literal b y artículo 6 literales a, b, c y d, que dicen:

"ARTICULO 5º.- OBLIGACIONES DEL GENERADOR.-

(...)

b) El generador de aceites usados de origen industrial, comercial y/o institucional, el cual se asimilará para todos los efectos al acopiador primario, deberá cumplir con las obligaciones impuestas al acopiador primario en la presente Resolución. (...)"

"ARTICULO 6.- OBLIGACION DEL ACOPIADOR PRIMARIO.-

a) Estar inscrito ante la autoridad ambiental competente, para lo cual debe diligenciar el formato de inscripción para acopiadores primarios, anexo número uno del manual. Las personas que actualmente se encuentran realizando actividades de acopio primario tendrán un plazo de seis (6) meses a partir de la entrada en vigencia de presente Resolución para su inscripción.

b) Identificar y solicitar la recolección y movilización a empresas que cuenten con unidades de transporte debidamente registrados y autorizados por las autoridades ambientales y de transporte.
c) Exigir al conductor de la unidad de transporte copia del reporte de movilización de aceite usado, por cada entrega que se haga y archivarla por un mínimo de veinticuatro (24) meses a partir de la fecha de recibido el reporte.
d) Brindar capacitación adecuada al personal que labore en sus instalaciones y realizar simulacros de atención a emergencias en forma anual, con el fin de garantizar una adecuada respuesta del personal en caso de fugas, derrames o incendio. (...)"

(4.16) Finalmente, en cuanto al abastecimiento de agua, al momento de la inspección se evidenció que estaba vencido el registro del lavado de tanques con lo cual se estaría infringiendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 subnumeral 3.5.2 y artículo 26 numeral 4 que establecen:

*"**Artículo 6°. Condiciones generales.***
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.** (...)*
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."

En concordancia con la Resolución 2190 de 1991 artículo 2 que establece:

*"**Artículo 2°.-** Los tanques de almacenamiento domiciliario deberán ser sometidos a lavado y desinfección mínimo 2 veces al año y en caso de detectar daños o infiltraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación."*

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

(5.1) Al momento de la inspección se evidenció que el piso de la bodega se encontraba en mal estado higiénico con lo cual se estaría violando lo estipulado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 que reza lo siguiente:

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

(5.2) Así mismo, al momento de la inspección se evidenció que había concentración de grasa en las paredes con lo cual se estaría violando lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 subnumeral 2.1 que reza lo siguiente:

*"**Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** (...)*
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. (...)"

(5.3) También, al momento de la inspección se evidenció condensación de grasa en techos con lo cual se estaría contrariando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 subnumeral 3.1 que dice

*"**Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** (...)*
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."

(5.4), Así mismo, al momento de la inspección se evidenció que el personal distinto al manipulador estaba dentro del área de proceso y almacenamiento con lo cual se estaría contrariando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 8 que dice:

*"**Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.** El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:*
(...)
8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos. (...)"

(5.5) Por otra parte, al momento de la inspección se evidenció condensación de grasa en el área de preparación de alimentos con lo cual se estaría contrariando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 subnumeral 8.1 que dice:

*"**Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** (...)*
*8. **VENTILACIÓN***
8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para

circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación. (...)"

(5.9) Así mismo, al momento de la inspección se evidenció que los drenajes estaban en mal estado higiénico con lo cual se estaría contrariando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 subnumeral 1.4 que dice:
*"**Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** (...)*
1.4. 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 por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza. (...)"

(5.10) Finalmente, al momento de la inspección y las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos se encontraban sucias y con humedad lo que contraría lo preceptuado en la ley 9 de 1979 artículo 249 literal c que dice

*"**Artículo 249°.-** Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes:*
(...)
c. La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza; (...)"

En concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 subnumerales 2.2 que establece:

*"**Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.** (...)*
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: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

(6.1) Al momento de la inspección se evidencio que la nevera estaba en reparación con lo cual se estaría violando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 8 que dice lo siguiente:

*"**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, 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."

(6.3) Así mismo, al momento de la inspección se evidenció que no había registro actual de limpieza y desinfección de equipos y utensilios lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1 que establecen:

*"**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. (...)"

CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO:

(7.1) Al momento de la inspección se evidenció que los alimentos no estaban adecuadamente almacenados con lo cual se estaría infringiendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3 que dice:

*"**Artículo 28. Almacenamiento.** (...)*
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. (...)"

(7.2 y 7.3) Así mismo, al momento de la inspección se evidenció que no había registro actual de limpieza y desinfección de fruta con lo cual se estaría violando lo establecido en Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1 que establece:

*"**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. (...)"

(7.4) También, al momento de la inspección se evidenció que no había conservación de la cadena de frío en los alimentos con lo cual se estría violando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3 que dice:

*"**Artículo 28. Almacenamiento.** (...)*
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 estable-cidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. (...)"

(7.11) Finalmente, al momento de la inspección se evidenció que había una inadecuada protección de los alimentos con lo cual se estría violando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 6 que dice:

*"**Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos.** (...)*
6. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior. (...)"

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

(8.1) Al momento de la inspección se evidencio que no se garantizaba el almacenamiento de los alimentos con lo cual se estaría violando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3 que dice:

*"**Artículo 28. Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*
4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (...)"

CARGO SÉPTIMO: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

(10.1) Al momento de la inspección se evidenció que no presentó certificado médico con lo cual se vulnera lo establecido en la Ley 9 de 1979 artículo 275 el cual indica:

*"**Artículo 275º.-** Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal."*

En concordancia con Resolución 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1 el cual indica:

*"**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. (...)"

(10.2) Así mismo al momento de la inspección se evidenció que faltaba certificado de capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos del personal que se encuentra laborando en su momento contrariando lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 12, el cual establece que:

*"**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."

(10.3) Finalmente, al momento de la inspección se evidenció que el personal que se encontraba laborando no tenían la dotación completa lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 277 el cual indica:

*"**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."*

En concordancia con la Resolución 2674 de 2013 articulo 14 numeral 2 que dice:

*"**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. (...)"

<u>*Constitución Política de Colombia*</u>

ARTÍCULO 78: La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad...Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios..."

Así las cosas, el Despacho considera que existe merito para la formulación de cargos por la infracción de las normas arriba transcritas, pues hasta esta etapa procesal se ha evidenciado una presunta irregularidad en cabeza del propietario y/o represéntate 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".*

Igualmente se señala que el carácter y objeto de la medida sanitaria es el de ser de inmediata aplicación, preventiva, transitoria y se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, conforme a lo establecido en el parágrafo del artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos al señor EDUARDO MERCHAN ROJAS, identificado con Cedula de Ciudadanía No. 17.292.430-8, en su calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE ASADERO SERVIRAVEZ 22 E M R, ubicado en la ubicado en la Carrera 14B Bis No. 31 A – 59 Sur en el barrio Gustavo Restrepo de la Localidad Rafael Uribe Uribe, de esta ciudad, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias citadas en 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 recaudadas por Hospital Rafael Uribe Uribe dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señalas 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

Elaboró: L. Herrera
Revisó: Martha S.

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)
Bogotá DC. Fecha _____ Hora _____
En la fecha antes indicada se notifica personalmente a:
_____
Identificado con la C.C. No. _____
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 28 de febrero de 2017 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp. No. 1132016.
_____ Firma del Notificado. _____ Nombre de Quien Notifica