



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
CALLE DE LA PAZ No. 10-11

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.: __ 2016-2756

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE Y CAFETERIA CROCANTES
IDENTIFICACIÓN	41500452
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	BLANCA MARIA GIRALDO
CEDULA DE CIUDADANÍA	41500452
DIRECCIÓN	CL 16 SUR 17 26
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 16 SUR 17 26
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E.

NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)

Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece: *“Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.*

Fecha Fijación: 29 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma
Fecha Desfijación: 06 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma



[Handwritten signature]



SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 19-12-2018 11:42:55
Al Contestar Cite Este No.:2018EE112232 O 1 Fol.6 Anex:0 Rec:3
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/LOZANO
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/BLANCA MARIA GALINDO
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: L.AVISO EXP 27562016

012101
Bogotá D.C.

Señora
BLANCA MARIA GALINDO
Propietaria
RESTAURANTE Y CAFETERÍA CROCANTES
Calle 16 Sur No. 17 – 26
Ciudad

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 27562016

La Dirección de Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra de la señora BLANCA MARIA GALINDO, identificada con CC No. 41500452, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE Y CAFETERÍA CROCANTES, ubicado en la Calle 16 Sur No. 17 – 26, de esta ciudad; la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 15 de octubre de 2018, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si 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,

[Handwritten signature]

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional especializado
Subdirección De Vigilancia En Salud Pública.

Proyecto: lse R.
Revisó:
Anexa 6 folios





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

LA SUBDIRECTORA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 15 DE OCTUBRE DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE No.
2756 2016”.

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

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es la señora BLANCA MARIA GALINDO, identificada con CC No. 41500452, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE Y CAFETERÍA CROCANTES, ubicado en la Calle 16 Sur No. 17 – 26, de esta ciudad.

2. HECHOS

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER40013 del 07/06/2016 proveniente de la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente ESE, se informa de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita de inspección, vigilancia y control que arrojó resultado DESFAVORABLE.

2.2. El 20/05/2016, los funcionarios de la referida E.S.E, realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en el acta de inspección, vigilancia y control en el acápite de pruebas, debidamente suscrita por quienes intervinieron en la diligencia.

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

3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria Núm. 1010634 del 20/05/2016 con concepto desfavorable (folios 2-8).

3.2. Guías para vigilancia de rotulado (folios 9-10)

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

- 3.3. Acta establecimiento 100% libre de humo (folio 11)
- 3.4. Acta de aplicación de medida sanitaria No. 146896 del 20/02/2016 (folio 12)
- 3.5. Comunicación apertura de procedimiento administrativo, con radicado No. 2018EE21043 del 16/02/2018 (folio 13).

4. CARGOS:

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

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

Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias al momento de la inspección, al no cumplir las buenas prácticas sanitarias en el establecimiento, tal como quedó señalada en el acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria No. 1010634 del 20 de mayo de 2016 con concepto DESFAVORABLE, así:

CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

(3.6) Se evidencio: no garantiza elementos de aseo para clientes; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 artículo 188; Resolución 2674 de 2013 artículo 32 numeral 11

(3.10) Se evidencio: acumulación de suciedad en paredes hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 artículos 207.

(3.11) Se evidencio: cableado sin protección hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 artículo 117.

CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO

(4.1 – 4.6 – 4.9) Se evidencio: programa no se encuentra documentado – no se presentan registros; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26

(4.3) Se evidencio: no se dispone de jabon o detergente para lavado de utensilios; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Artículo 264; Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 1; 35 numeral 8



Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

(4.4) Se evidencio: no se presentan registros; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 7

(4.5) Se evidencio: no observa desinfectante en área de proceso; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Artículo 260; Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 7

(4.8) Se evidencio: acumulación de suciedad, presencia de cucarachas en área de proceso; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 artículo 168; Resolución 2674 de 2013 artículo 32 numeral 7

(4.12) Se evidencio: no se identifican recipientes; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 7; Ley 9 de 1979 artículos 198 y 199

(4.16) Se evidencio: no se presenta registros de limpieza y desinfección de tanque; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numerales 4; Decreto 1575 de 2007 artículo 10.

CARGO TERCERO: CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

(5.2) Se evidencio: paredes deterioradas; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 artículo 249 literal b y c; Resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 1, 3 y 4

(5.7) Se evidencio: almacenamiento de productos químicos en área de proceso; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 artículo 260; Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 7

(5.10) Se evidencio: uniones entre pisos – pared no son redondeados; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 artículo 249 literal c; Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 2.2

CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS

(6.1) Se evidencio: oxido en nevera lineal hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Artículos 251, 252; Resolución 2674 de 2013 artículos 8; 9 numerales 1 y 3.

(6.3) Se evidencio: campana extractora y ducto con acumulación de grasa hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Artículo 251; Resolución 2674 de 2013 artículos 9 numeral 4 y 5.

CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO

(7.1) Se evidencio: área destinada en deficiente estado de limpieza; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Artículo 255 y 256; Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 1

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

(7.5) Se evidencio: no presenta registro de control; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 artículos 28 numeral 2; 31 numeral 3

(7.6) Se evidencio: no se presentan conceptos sanitarios de proveedores; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Artículo 288; Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 3.

(7.7) Se evidencio: no dispone de jabon o detergente para el lavado de los utensilios; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 numeral 8

(7.12) Se evidencio: no ubica protocolo en área de proceso hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.4.

CARGO SEXTO: CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

(8.1) Se evidencio: no se encuentran protegidos y separados; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Artículos 256 y 263; Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numerales 2 y 3; 31 numeral 1; 35 numeral 4.

(8.5) Se evidencio: almacenamiento inadecuado; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 artículos 207 y 256

(8.6) Se evidencio: en deficiente estado de limpieza; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numerales 4 y 5; Ley 9 de 1979 artículos 251 y 252.

CARGO SEPTIMO: PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

(10.1) Se evidencio: falta personal por certificado médico; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Núm. 1

(10.2 – 10.3) Se evidencio: falta personal por certificado de manipulación - falta personal no dispone de uniforme adecuado; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 Artículo 12

(10.4) Se evidencio: manipuladora con uñas largas; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 4 y 8; Ley 9 de 1979 artículo 277

(10.6) Se evidencio: no se dispone de jabon en área de lavado de manos; hecho que puede infringir la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 4; Ley 9 de 1979 artículo 277

CARGO OCTAVO: SALUD OCUPACIONAL



ALCALDÍA MAJOR
DE BOGOTÁ D.C.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

(11.2) Se evidencio: botiquín si dotación; hecho que puede infringir la Ley 9 de 1979 Artículo 127, en concordancia con la Resolución 705 de 2007 Artículos 1.

MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD - De conformidad con lo consignado en el Acta No. 146896 de fecha 20/05/2016, como se expresa a continuación:

Se aplica medida sanitaria de seguridad consistente en la clausura temporal total por presencia de plagas, cucarachas, factor de riesgo que afecta la salud pública de las personas que consumen alimentos y demás deficiencias registradas en el acta de visita.

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

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

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.

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

2.2. 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.

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

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

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 irre-

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

gularidades 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.

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

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

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.

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.

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:

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el

personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

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

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

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

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

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.

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

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

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

menor.

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.

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.

5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.

7. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

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

1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

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.

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

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.

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.

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

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

7. Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

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

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

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

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

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

DECRETO 1575 DE 2007

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 aspectos: 1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses. 2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

evitar problemas de salud pública. 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.

LEY 09 DE 1979

Artículo 117°.- Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

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.

Artículo 188°.- En toda edificación, el número y tipo de los aparatos sanitarios estarán de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas de acuerdo con lo establecido en la presente Ley y su reglamentación.

Artículo 198°.- Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

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

Artículo 127°.- Todo lugar de trabajo tendrá las facilidades y los recursos necesarios para la prestación de primeros auxilios a los trabajadores.

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

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

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

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

Artículo 251°.- 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

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

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

Artículo 255°.- *Para la elaboración de alimentos y bebidas se deberán utilizar materias primas cuyas condiciones higiénico-sanitarias permitan su correcto procesamiento. Las materias primas cumplirán con lo estipulado en la presente Ley, su reglamentación y demás normas vigentes.*

Artículo 256°.- *Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación.*

Artículo 256°.- *Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación.*

Artículo 260°.- *Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.*

Artículo 263°.- *Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consuman o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.*

Artículo 264°.- *Los establecimientos a que se refiere este título deberán disponer de agua y elementos para lavado y desinfección de sus equipos y utensilios en cantidad y calidad suficientes para mantener sus condiciones adecuadas de higiene y limpieza.*

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

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

RESOLUCIÓN 705 DE 2007

ARTÍCULO 1°.- *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.*

Esta Subdirección resalta, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual se establece: "Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a. Amonestación; b. Multas sucesivas

Continuación auto de pliego de cargos expediente 4894 2016.

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

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos a la señora **BLANCA MARIA GALINDO**, identificada con CC No. 41500452, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio denominado **RESTAURANTE Y CAFETERÍA CROCANTES**, ubicado en la Calle 16 Sur No. 17 – 26, de esta ciudad, por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias antes mencionadas.

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

ARTICULO TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente ESE 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

ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública.

Proyectó: Ilse R.
Revisó: