



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.

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

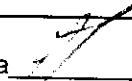
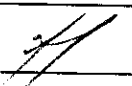
Por el cual se notifica el Acto Administrativo: PLIEGO DE CARGOS

Expediente No.: \_\_ 2016-2845

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE CAMPERS
IDENTIFICACIÓN	112911
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	HELIODORO LINARES RODRIGUEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	112911
DIRECCIÓN	KR 10 22 84
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 10 22 84
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CENTRO ORIENTE 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 



**SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD** 11-01-2019 02:41:15  
Al Contestar Cite Este No.:2019EE2353 O 1 Fol:12 Anex:0 Rec:2  
**ORIGEN:** 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N°LOZANO  
**DESTINO:** PERSONA PARTICULAR/HELIODORO LINARES RODRIGUEZ  
**TRAMITE:** CARTA-NOTIFICACION  
**ASUNTO:** SM / EXPEDIENTE 28452016

012101  
Bogotá DC.

Señor  
**HELIODORO LINARES RODRIGUEZ**  
Propietario y/o Responsable  
**RESTAURANTE CAMPERS**  
KR. 10 22 84, Barrio Nieves  
Bogotá DC.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 28452016

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 HELIODORO LINARES RODRIGUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 112911 - 6, o quien haga sus veces, con dirección de notificación judicial en la KR. 10 22 84, Barrio Nieves de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado RESTAURANTE CAMPERS, ubicado en la KR. 10 22 84, Barrio Nieves de la ciudad de Bogotá DC. La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió auto de pliego de cargos de fecha 5 de diciembre 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 cuenta con quince (15) días contados a partir de finalizar el día siguiente a la de la entrega del aviso, para que presente sus descargos o recursos si lo considera procedente, directamente o a través de apoderado y 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 lo puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

**ADRIANO LOZANO ESCOBAR**  
Profesional Especializado  
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.  
Anexa (12 folios)  
Proyectó Nury Jazmina G.

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA 5 DE DICIEMBRE DE 2018

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE 28452016".

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, 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 el señor HELIODORO LINARES RODRIGUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 112911 - 6, o quien haga sus veces, con dirección de notificación judicial en la KR. 10 22 84, Barrio Nieves de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento comercial denominado RESTAURANTE CAMPERS, ubicado en la KR. 10 22 84, Barrio Nieves de la ciudad de Bogotá DC., y cuyo correo electrónico no registra.

La plena identificación del investigado se ha establecido según la información registrada en el Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a restaurantes de fecha 20-04-16 y la gestión preliminar realizada en la página web de la PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN, REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL, RUES y el número Dígito Verificador de la Cédula de Ciudadanía.

2. HECHOS

2.1 Mediante oficio radicado con el 2016ER34994 de fecha 17-05-16 (folio 1), proveniente del Hospital CENTRO ORIENTE E.S.E., se remite Acta de Inspección Vigilancia y Control No. 813555 de fecha 20-04-16, con concepto DESFAVORABLE, al establecimiento de comercio denominado RESTAURANTE



CAMPERS, ubicado en la KR. 10 22 84, Barrio Nieves de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

2.1 En la citada Acta de Visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias. Adicionalmente se aplicó medida Sanitaria de Seguridad No. 124807 de fecha 20-04-16, consistente en Clausura Temporal Total, por encontrarse patio que da a la bodega descubierto, ventana sin vidrio completo, piso cocina baldosa rota, piso bodega poroso, pintura desgastada, locker insuficiente, no hay pileta lavado traperos, tanque de agua sucio, recolectan agua lluvia, en forma no higiénica, no garantizan procesos de limpieza y desinfección, neveras cumplieron ciclo vida útil, no controlan temperatura.

2.3 Que una vez esta Entidad tuvo conocimiento de la viabilidad de la presente acción, se lo comunicó al Investigado, mediante radicado 2018EE12723 de fecha 29-01-18.

### 3. PRUEBAS

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

3.1. Acta de Inspección Vigilancia y Control No. 813555 de fecha 20-04-16, con concepto DESFAVORABLE.

3.2. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 124807 de fecha 20-04-16, por patio que da a la bodega descubierto, ventana sin vidrio completo, piso cocina baldosa rota, piso bodega poroso, pintura desgastada, locker insuficiente, no hay pileta lavado traperos, tanque de agua sucio, recolectan agua lluvia, en forma no higiénica, no garantizan procesos de limpieza y desinfección, neveras cumplieron ciclo vida útil, no controlan temperatura.

3.3. Guía para vigilancia de rotulado No. 813555 – 1, 813555 – 2.

### 4. CARGOS:

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

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
CORPORACIÓN PÚBLICA

#### 4.1. CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

Item 3.3- No cumple, patio que da a bodega, descubierto, ventana sin vidrio completo, hay espacio en salida de ducto; con lo cual quebranta la **Ley 9 de 1979, Art. 259**; “Los establecimientos a que se refiere este título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.

Los plaguicidas y los sistemas de aplicación que se utilicen para el control de plagas en alimentos y bebidas cumplirán con la reglamentación que al efecto dicte el Ministerio de Salud”.

En relación con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 6 numeral 2, 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”.

Y **Art. 32 numeral 7** ibídem, “Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga”.

Item 3.10-No cumple, en bodega pinturas desgastadas, piso desgastado poroso; lo cual genera irregularidad higiénico sanitaria, de conformidad con la **Ley 9 de 1979 Art. 207**. “Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”, **Art. 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” y **Art 195**. “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”

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. Art. 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”.

Ítem 3.11-No cumple, parte posterior de cocina pasando al patio hay un cuarto sin luz, vulnerando presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art.105**. “En todos los lugares de trabajo habrá iluminación suficiente, en cantidad y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 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:

Numeral 7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

Ítem 3.12-No cumple, no cuentan con área, locker insuficiente para elementos personales, no hay área lavado trapero, con lo cual se transgrede la **Ley 9 de 1979 Art. 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 productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 6 numeral 2, 2.2**. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes”.

#### 4.2.CARGO SEGUNDO: CONDICIONES DE SANEAMIENTO – PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Ítem 4.1, 4.4, 4.6, 4.9, 4.16-No cumple, no presentan documento por escrito del plan de saneamiento, no diligencian listas de chequeo; lo cual vulnera lo señalado en la

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



**Ley 9 de 1979, Art. 207**, que a la letra dice; “Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013, 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.

En concordancia con el **DECRETO 1575 DE 2007**

Artículo 10. “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 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.

**Parágrafo.** Las autoridades sanitarias departamentales, distritales y municipales las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano y las autoridades ambientales, se encargarán dentro de sus campañas de educación sanitaria y ambiental, de divulgar ampliamente entre la población las obligaciones que tienen como usuario así como las orientaciones para preservar la calidad del agua para consumo humano y hacer buen uso de ella al interior de la vivienda”.

Ítem 4.2 4.3.-No cumple, usan jabón dado en lavaplatos; incumpliendo presuntamente **Ley 9 de 1979, Art. 207**, que a la letra dice; “Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 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:

**Numeral 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”.

Ítem 4.5-No cumple, no hay área definida para productos químicos como jabones, desinfectantes, lo cual transgrede lo preceptuado en la **Ley 9 de 1979, Art. 140**, “En cualquier actividad que implique manejo de plaguicidas queda prohibida toda situación que permita contacto o proximidad dentro de un mismo local o vehículo de estos productos con alimentos, drogas, medicamentos, o con cualquier otra sustancia u objeto cuyo empleo, una vez contaminado, represente un riesgo para la salud humana”, **Art. 174**, “Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios donde se almacenen, manipulen o sirvan alimentos”, y **Art. 260** “Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas”.

En correlación con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 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:

**Numeral 2.9.** En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este”.

**Art. 28 “Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

**Numeral 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”.

Ítem 4.8-No cumple, falta orden aseo, hay elementos en desuso y/o ajenos a la actividad, hay desorden y falta limpieza; lo cual es contrario a la **Ley 9 de 1979, Ley 9 de 1979, Art. 207**, que a la letra dice; “Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”.

Y en relación con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 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:

**Numeral 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”.

Ítem 4.12- No cumple, usan canecas de pintura sucias y sin marcar, vulnerando presuntamente la **Ley 9 de 1979, Art. 28**, “El almacenamiento de basuras deberá hacerse en recipientes o por períodos que impidan la proliferación de insectos o roedores y se eviten la aparición de condiciones que afecten la estética del lugar. Para este efecto, deberán seguirse las regulaciones indicadas en el Título IV de la presente Ley. **Art. 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” y **Art. 199**. “Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad”.

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



Y de conformidad con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 6 numeral 5, 5.3**, “El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes”.

**Y Art. 33 numeral 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”.

Item 4.13- No cumple, no documentan destino final aceite usado, transgrediendo presuntamente lo señalado en la **Ley 9 de 1979, Art. 177** “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 del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable”

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013, Art. 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:

**Numeral 4.2.** El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

#### 4.3 CARGO TERCERO. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

Item 5.1- No cumple, algunas baldosas rotas cerca a estufa, quebrantando presuntamente la **Ley 9 de 1979, Art. 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:





Literal 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”

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 33**, “**Condiciones específicas del área de preparación de alimentos**. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

**Numeral 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”.

Ítem 5.5-No cumple, ducto extracción de olores parte posterior con grasa en gran cantidad, no evita la condensación de vapores; lo cual quebranta la **Ley 9 de 1979, Art. 207**, que a la letra dice; “Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”.

Y en relación con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 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:

**Numeral 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”.

Ítem 5.10- No cumple, no documentan ni realizan limpieza desinfección uniones, violando presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 249 literal c**, “La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza”

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9686



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**



En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 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:

**Numeral 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".

#### 4.4. CARGO CUARTO: EQUIPOS Y UTENSILIOS:

Ítem 6.1-No cumple, neveras sucias rotas, cumplieron ciclo vida útil, lo cual es contrario a la **Ley 9 de 1979 Art. 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 estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios, **Art. 252**. Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos", **Art. 254**, "La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso" y **Art. 266**. "Las superficies que estén en contacto con los alimentos o bebidas deben ser inertes a éstos, no modificar sus características organolépticas o físico-químicas y, además, estar libres de contaminación".

En concordancia con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013 Art. 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 9º. Condiciones específicas.** "Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

**Numeral 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.

**Numeral 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.

Ítem 6.2-No cumple, no hay área para utensilios limpios desechables; **Ley 9 de 1979 Art. 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 productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura".

Ítem 6.3-No cumple, no presentan plan de saneamiento, lo cual es contrario a la **Ley 9 de 1979 Art. 254;** "La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso".

En concordancia con lo señalado en la **Resolución 2674 de 2013 Art. 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:

**Numeral 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”.

Y el **Art. 35 numeral 8, ibidem**; “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”.

#### 4.5. CARGO QUINTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO:

Ítem 7.2, 7.3- No cumple, no presentan plan de saneamiento; con lo cual de vulnera la **Ley 9 de 1979 Art. 411**. “Durante la manipulación o almacenamiento de frutas y hortalizas se deberán tomar las precauciones necesarias para evitar su contaminación”.

**Resolución 2674 de 2013 Art. 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.

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





**Numeral 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.

**Numeral 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.

Ítem 7.4-No cumple, recipientes insuficientes sin marcar, quebrantando presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 424**, "Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento".

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos.** Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

**Numeral 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".

Ítem 7.5- No cumple, no controlan ni registran; lo cual implica irregularidad higiénico sanitaria de conformidad con la **Ley 9 de 1979 Art. 263**; "Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consumen o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes".

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 18. "Fabricación.** Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

**Numeral 2.** Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado".

**Y Art. 28; Almacenamiento.** Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

Cra. 32 No. 12-81  
Tel.: 364 9090  
[www.saludcapital.gov.co](http://www.saludcapital.gov.co)  
Info: 364 9666



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**





**Numeral 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  $-18^{\circ}\text{C}$  o menor”.

Ítem 7.6- No cumple, conceptos de proveedores no actualizados, transgrediendo presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 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”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Artículo 28. “Almacenamiento**. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

**Numeral 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”.

Ítem 7.7- No cumple, usan jabón dado en lavaplatos, infringiendo presuntamente **La ley 9 de 1979, Art. 254**. “La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. PARAGRAFO. El uso de lubricantes, utensilios, equipos y productos de limpieza, lavado y desinfección se ajustarán a las normas que para tal efecto establezca el Ministerio de Salud” y **Art. 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”.

Y de conformidad con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 35. “Operaciones de preparación y servido de los alimentos**. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

**Numeral 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.

**Numeral 9.** La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto”.

Ítem 7.12-No cumple, no hay protocolo para el correcto lavado de manos; con lo cual se viola presuntamente la **Resolución 2674 de 2013 Art 6 numeral 6, 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” y **Art. 13 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”.

#### 4.6. CARGO SEXTO: CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE PRODUCTOS:

Ítem 8.1-No cumple, mezclan productos en nevera; quebrantando presuntamente la **Ley 9 de 1979 Art. 263**. “Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consumen o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes” y **Art. 424**, “Los productos alimenticios o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art. 16**. “**Materias primas e insumos**. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:



**Numeral 1.** La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan”.

Y **Art. 35 ibídem.** “**Operaciones de preparación y servido de los alimentos.** Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

**Numeral 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”.

Ítem 8.4, 8.5-No cumple, no en forma permanente, vulnerando la **Resolución 2674 de 2013 Art. 21. Control de la calidad e inocuidad.** Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

Ítem 8.6-No cumple, mueble metálico en cocina parte inferior oxidada; incumpliendo presuntamente la **Ley 9 de 1979, Art. 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”.

En correlación con la **Resolución 2674 de 2013 Art 35, “Operaciones de preparación y servido de los alimentos.** Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:





**Numeral 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”.

#### 4.7. CARGO SEPTIMO: CONTROL DE TEMPERATURAS:

Ítem 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, No cumple, no controlan ni registran, con lo cual se transgrede la **Resolución 2674 de 2013 Art. 28. “Almacenamiento**. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

**Numeral 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”.

#### 4.8. CARGO OCTAVO: PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

Ítem 10.1, 10.2- No cumplió, de 8 personas solo presentan 2 certificados médicos y en manejo higiénico de alimentos y no aplican normas; con lo cual se vulnera el en el sitio de trabajo; vulnerando la **Ley 9 de 1979, Art. 84 literal g** “Realizar programas educativos sobre los riesgos para la salud a que estén expuestos los trabajadores y sobre los métodos de su prevención y control” y **Art. 275**, “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” y **Art. 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”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013 Art 11 numeral 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





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
CONSTITUCIÓN 1988

lo menos una vez al año” y **Art. 12**, “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”.

Ítem 10.6-No cumple, no hay protocolos, incumpliendo presuntamente con la **Resolución 2674 de 2013 Art 14**, “Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1 Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

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”.

#### 4.9 CARGO NOVENO: SALUD OCUPACIONAL:

Ítem 11.1-No cumple, ducto campana con grasa parte posterior, incumpliendo presuntamente con la **Ley 9 de 1979, Art. 116**, “Los equipos y dispositivos para extinción de incendios deberán ser diseñados, contruidos y mantenidos para que

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**

puedan ser usados de inmediato con la máxima eficiencia. fabricantes, distribuidores y agencias de mantenimiento de tales equipos estarán sujetos a la vigilancia del Ministerio de Salud o de la autoridad a quien éste delegue y deberán garantizar la eficacia de los equipos” y **Art. 205** “Todas las edificaciones deberán estar dotadas de elementos necesarios para controlar y combatir accidentes por fuego de acuerdo con las reglamentaciones que existan al respecto”.

#### 4.10. CARGO DECIMO: APLICACIÓN MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD:

No cumple, Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad No. 124807 de fecha 20-04-16, por patio que da a la bodega descubierto, ventana sin vidrio completo, piso cocina baldosa rota, piso bodega poroso, pintura desgastada, locker insuficiente, no hay pileta lavado traperos, tanque de agua sucio, recolectan agua lluvia, en forma no higiénica, no garantizan procesos de limpieza y desinfección, neveras cumplieron ciclo vida útil, no controlan temperatura. Con lo cual se vulnera la **Ley 9 de 1979, Art. 207**, que a la letra dice; “Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”.

En concordancia con la **Resolución 2674 de 2013, 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.

## 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 09 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;
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo".

Es de precisar que en caso de que en la visita de inspección se haya impuesto medida sanitaria de seguridad como decomiso, destrucción o cierre del establecimiento, estas no constituyen sanción y por el contrario obligan a adelantar el proceso administrativo que nos ocupa, el cual puede culminar con cualquiera de las sanciones ya indicadas, en virtud de lo establecido En el parágrafo del Art. 576 de la ley 9 de 1979, que a la letra dice; "Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar."

Ley 1437 de 2011, 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 hay 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 del término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto, el Despacho,

### RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular Pliego de Cargos al señor HELIODORO LINARES RODRIGUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 112911 - 6, o quien haga sus veces, con dirección de notificación judicial en la KR. 10 22 84, Barrio Nieves de esta ciudad, en su calidad de Propietario y/o Responsable del establecimiento





ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

comercial denominado RESTAURANTE CAMPERS, ubicado en la KR. 10 22 84, Barrio Nieves de la ciudad de Bogotá DC., por la posible infracción a las disposiciones higiénico sanitarias señaladas en el acápite 4, referente a los Cargos claramente especificados en este acto administrativo.

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 CENTRO ORIENTE E.S.E., dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaldas 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 JIMENEZ  
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyecto: Nury Jazmina G. 7

Cra. 32 No. 12-81  
Tel: 364 9090  
www.saludcapital.gov.co  
Info: 364 9668



BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

### NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo 67 C.P.A.C.A)

Bogotá DC. Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

En la fecha se notifica personalmente a \_\_\_\_\_

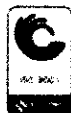
Identificado con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 5 de diciembre de 2018, proferida dentro del Expediente: 28452016 y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita

\_\_\_\_\_  
Firma del Notificado.

\_\_\_\_\_  
Nombre de Quien Notifica

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



**BOGOTÁ  
MEJOR  
PARA TODOS**