ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 23-09-2015 11:09:57
Al Contestar Cite Este No.:2015EE65785 O 1 Fol 12 Anex:0 Rec:1
ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/JUAN JORGE FEDERICO CA
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20143509

012101

Bogotá D.C.

Señor
JUAN JORGE FEDERICO CALDERON VASQUEZ
Propietario
RESTAURANTE Y PARRILLA EL BUEN SAZON
AC 3 23 A 51
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. **2014-3509.**

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 JUAN JORGE FEDERICO CALDERON VASQUEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 79.890.879, en condición de propietario del establecimiento denominado RESTAURANTE Y PARRILLA EL BUEN SAZON, ubicado en la AC 3 23 A 51, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha **19 de Junio de 2015**, 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,

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Revisó: Julio Cesar Torrente.
Proyectó: German Ospina
Apoyo: José Rodriguez.
Anexa (12 folios)

Expediente 2014-3509

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 19 DE JUNIO DE 2015

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE **2014-3509**".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE Y PARRILLA EL BUEN SAZON
PROPIETARIO	JUAN JORGE FEDERICO CALDERON VASQUEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	79.890.879
DIRECCIÓN	AC 3 23 A 51
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CENTRO ORIENTE II NIVEL E.S.E.
ORIGEN DE LA INVESTIGACIÓN	DE OFICIO

El sistema de inspección, vigilancia y control (IVC), propende por generar y desarrollar mecanismos y procedimientos dirigidos a la ciudadanía con el fin de crear y afianzar la cultura de la autorregulación, fomentando el cumplimiento voluntario y preventivo de las normas en materia higiénico sanitario por parte de todos los actores que tengan alguna injerencia en salud pública; cuando dicho objetivo no se cumple, se hace necesario adelantar las investigaciones pertinentes tendientes a restablecer el bien público transgredido, a través de la facultad punitiva de la administración.

Una vez cumplidos todos los requisitos y no existiendo impedimento legal alguno, la Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública, procede a proveer de conformidad, previa evaluación de los siguientes:

I. OBJETO

Procede el Despacho decidir si es procedente Formular Pliego de Cargos dentro de la investigación administrativa de carácter sancionatorio, por la presunta infracción a la normativa higiénico sanitaria, como consecuencia de los hallazgos consignados en las Actas de Inspección Vigilancia y Control, remitidas por los funcionarios de la ESE.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

II. COMPETENCIA

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, como organismo investigador en materia higiénico sanitaria, está consagrada en las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes.

La competencia de ejercer la inspección vigilancia y el control sanitario está establecida de manera general en el artículo 564 de la ley 9ª de 1979, la cual dice que corresponde al Estado, como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.

La anterior normativa establece que las Entidades Territoriales de Salud, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro, congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas[1]

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER76225 del 10/09/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL CENTRO ORIENTE II NIVEL, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado RESTAURANTE Y PARRILLA EL BUEN SAZON, ubicado en la AC 3 23 A 51, de propiedad del señor JUAN JORGE FEDERICO CALDERON VASQUEZ, identificado con la Cédula de

[1] Corte Constitucional Sentencia T-333/00

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

Ciudadanía No. 79.890.879 y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario el Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 993095A de fecha 20/08/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 3 a 9), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano Nos. 00348112, 00348113 (folio 10 - 11), Acta de Clausura No. 178323 de fecha 20 de agosto de 2014 mediante la cual se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total (folio 13).

En virtud de la competencia previamente mencionada y sin observar causal alguna que pueda invalidar la actuación hasta ahora adelantada, procede la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, a emitir su pronunciamiento en apoyo al conjunto probatorio obrante en el informativo y a bajo las disposiciones que atañen al tema a debatir.

Para resolver lo que en derecho corresponde, es del caso precisar que el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, --Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (CPACA)-- preceptúa:

> *Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serian procedentes*

3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se realizado una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practico visita inicial que data del 24 de octubre de 2013, fecha a partir de la cual se le otorgo a la parte investigada plazos perentorios para cumplir las exigencias higiénico sanitarias, sin que a la fecha de la última visita que obra en el expediente, se hubiera allanado a cumplir

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

con las precitadas exigencias, por lo que se emitió un concepto sanitario desfavorable y se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:

IV. FUNDAMENTOS LEGALES

Cargo Primero: No cumplir las condiciones de las instalaciones físicas para el adecuado funcionamiento, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	Bombillos sueltos, hueco en techo en zona de mesas.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (d).
3.6	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	Falta manija en cisterna baño mujeres y falta aseo y desinfección.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (s)
3.10	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	Paredes sucias, techo madera baños, techo cocina grasa.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 Lit. (d, f).

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.11	Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	Falta asegurar bombillos, no hay luz zona de lockers.	Ley 9 de 1979 Artículo 117 y Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (ll).
3.12	El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas.	Falta luz zona de lockers, puerta madera rota.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 Lit. (e).

Cargo Segundo: No contar con las condiciones de saneamiento, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.1	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	Falta lista de chequeo y controles.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
4.2	Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección.	Falta empleo a diario y dosificación.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.3	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente	Falta uso de cepillos en áreas y utensilios.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29 Lit. (b).
4.4	Se realiza mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	Falta listas de chequeos y controles.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29 Lit. (a).
4.5	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	Falta separar productos químicos del área de alimentos.	Decreto 3075 de 1997 artículo 31 Lit. (g).
4.6	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	Falta listas de chequeo y control preventivo de plagas.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29 Lit. (c).
4.8	Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores.	Hay presencia de cucarachas, puerta y neveras en mal estado.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 29 Lit. (c).

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.9	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	Falta lista de chequeos y control diario.	Decreto 3075 de 1997 artículo 28 y 29
4.12	Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras. Se encuentran con tapa.	Falta separar los residuos orgánicos e inorgánicos.	Ley 09 de 1979 Artículo 199, Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (q).
4.13	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	Falta evacuar residuos líquidos, balde con agua sucio.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 Lit. (o).
4.15	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.	Falta manija cisterna baño de mujeres, cabuya	Ley 9 de 1979 Artículo 165.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.16	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	Vencido el 19 de julio de 2014.	Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

Cargo Tercero: No cumplir con las condiciones específicas del área de preparación de alimentos, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.1	Los pisos están construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.	Falta aseo y desinfección	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (a).
5.2	Las paredes son de material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas, hasta una altura adecuada.	Falta aseo neveras detrás, área de lockers, producción, cocina.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (d).

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.3	Los techos están diseñados de tal manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.	Falta paredes, techos con grasa almacenamiento y cocina.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (f).
5.5	La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	Falta aseo ventilador y ducto extractor.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (p).
5.6	Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial), las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	Falta aseo protectores lámparas, falta asegurar bombillos sueltos.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (m).
5.7	El almacenamiento de sustancias peligrosas se hace fuera de la cocina o del área de preparación de alimentos.	Falta separar de los alimentos.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 37 Lit. (i).

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.10	Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.	Falta uniones redondeadas entre paredes y piso de producción.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 Lit. (e).

Cargo Cuarto: No cumplir con los equipos y utensilios adecuados, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.1	Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	Falta neveras deterioradas sin base higiénica sin limpiar y desinfectar.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 10
6.2	Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente.	Falta separar sitio para desechables.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (j).

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.3	Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada	Falta garantizar, desarme vaso licuadora, falta protocolo de equipos	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29

Cargo Quinto: No cumple con el manejo, preparación y servido adecuado, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.1	Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegido del medio ambiente.	Falta separar productos, mezclas lechuga - víveres.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (a)
7.3	Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	Falta protocolo de frutas y verduras	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (d)

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.4	Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados y productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	Falta aseo de neveras y estantes	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (d)
7.5	Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos.	Falta termómetro, no se lleva control de temperatura.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 19 Lit. (c)
7.6	Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	Falta concepto proveedores carne.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 35 Lit. (d).
7.7	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo en especial aquellos utensilios que se utilizan para picar o fraccionar alimentos.	Falta uso de cepillos en tablas de picar.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
7.8	Las superficies para el picado son de material sanitario y se encuentran en condiciones de conservación e higiene.	Falta desinfección de tablas.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (h)

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.11	Los alimentos y bebidas expuestos a la venta están en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior	Falta cambiar vidrio vitrina mostrador.	Decreto 3075 de 1997 artículo 39 Lit. (f).

Cargo Sexto: No cuenta con las condiciones de conservación y manejo de los productos, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.1	Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente) protegidos y separados para evitar la contaminación.	Falta cambiar neveras en mal estado, estantes sucios.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (a)
8.3	Los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros: libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente.	Falta recipientes higiénicos para condimentos.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (c).

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.5	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso	Falta aseo canecas.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 31 Lit. (c).
8.6	Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	Falta aseo estantes.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 10.

Cargo Séptimo: No cumple con control de temperaturas, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
9.1	Almacenamiento en refrigeración a temperatura menor o igual a 4°C	Falta control de temperaturas, las neveras no funcionan, fuera de rango de temperatura.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 19 Lit. (c)
9.2	Almacenamiento en congelación a temperatura de menos de 18°C.		
9.3	Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 65°C		

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
9.4	Mantenimiento de los alimentos a temperaturas por debajo de 4°C o por encima de 65°C según lo requieran.	Falta control de temperaturas, las neveras no funcionan, fuera de rango de temperatura.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 19 Lit. (c).

Cargo Octavo: No cumple con las prácticas higiénicas y medidas de protección, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
10.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos	Falta certificados médicos.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 13 Lit. (a).
10.2	Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	Falta curso de manipulación	Decreto 3075 de 1997 Artículo 14 Lit. (a)
10.3	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado	Falta uniforme de color claro.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 15 Lit. (b).
10.4	Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	Falta no usar aretes	Decreto 3075 de 1997 Artículo 15 Lit. (i).

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

Cargo Noveno: No cumple con las condiciones de salud ocupacional, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
11.2	El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible.	Falta dotación, limpieza.	Resolución 705 de 2007 Artículo 1.

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

LEY 9 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 165. Las edificaciones deberán construirse en lugares que cuenten con servicios públicos domiciliarios y complementarios adecuados para suministro de agua. En caso de que el servicio sea insuficiente, podrán utilizarse otros servicios que se ajusten a lo ordenado por esta Ley y sus reglamentaciones.

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

Decreto 3075 de 1997:

ARTICULO 8o. Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

d. 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.

e. La edificación debe poseer una adecuada separación física y / o funcional 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.

o. 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.

q. El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

s. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.

ARTICULO 9o. CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS DE ELABORACION. Las reas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

PISOS Y DRENAJES

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

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

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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

TECHOS

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

ll. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

ILUMINACION

m. Los establecimientos objeto del presente decreto tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

p. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deber n crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

ARTICULO 10. CONDICIONES GENERALES. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento medico, por lo menos una vez al año.

ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION.

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

ARTICULO 15. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

b. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla

i. No se permite utilizar 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.

ARTICULO 19. OPERACIONES DE FABRICACION. Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:

c. Los alimentos que por su naturaleza permiten un r pido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como:

- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4o. C (39o.F)

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

- Mantener el alimento en estado congelado

- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60o. C (140o.F)

- Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

ARTICULO 28. Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos 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 ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

ARTICULO 29. El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

a. Programa de 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 as¡ como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

b. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, reas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, reas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

c. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

ARTICULO 31. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

c. El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.

g. 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 reas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.

ARTICULO 35. EXPENDIO DE ALIMENTOS. El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

d. El propietario o representante legal del establecimiento será el responsable solidario con el fabricante y distribuidor del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos alimenticios que se expendan en ese lugar.

ARTICULO 37. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplir con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

***i.** Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina o en las áreas de preparación de los alimentos.*

ARTICULO 39. OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplir n con los siguientes requisitos:

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

d. Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deber n almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

f. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.

h. EL lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial 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.

j. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deberán ser desechables con el primer uso.

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.

Resolución 705 de 2007 de la Secretaria Distrital de Salud

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

V. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES

Finalmente esta Subdirección le informa a la parte investigada, que la violación de las normas señaladas en la parte resolutiva de este proveído, de conformidad

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual establece: *"Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones: a. Amonestación; b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución; c. Decomiso de productos; d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo".*

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS al señor JUAN JORGE FEDERICO CALDERON VASQUEZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 79.890.879, en condición de propietario del establecimiento denominado RESTAURANTE Y PARRILLA EL BUEN SAZON, ubicado en la AC 3 23 A 51, de esta ciudad, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por la E.S.E. HOSPITAL CENTRO ORIENTE II NIVEL, dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO TERCERO. NOTIFÍCAR 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.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA

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

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: German Ospina
Revisó: Julio Cesar Torrente Q.
Aprobó: Melquisedec Guerra M.
Apoyo: José A Rodríguez
Fecha de Entrega: 18/06/2015

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

Bogotá DC. Fecha _____ Hora _____

En la fecha antes indicada se notifica a:

_____

Identificado con la C.C. No. _____

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: **19 de Junio de 2015** y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita dentro del expediente Exp. : **2014-3509.**

Mediante el cual se adelanta proceso al señor: **JUAN JORGE FEDERICO CALDERON VASQUEZ,** identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 79.890.879, en condición de propietario del establecimiento denominado **RESTAURANTE Y PARRILLA EL BUEN SAZON.**

_____ _____
Firma del Notificado. **Nombre de Quien Notifica**

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195

ISO 9001 icontec
NTCGP 1000 icontec
BOGOTÁ HUMANA