

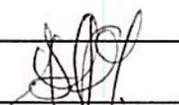


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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

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

Expediente No.: 20143297

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	MI TIERRITA CASA DE EVENTOS
IDENTIFICACIÓN	21222026
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	LUZ MARINA RAMIREZ ARDILA
CEDULA DE CIUDADANÍA	21222026
DIRECCIÓN	KR 1 # 81 – 68 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 1 # 81 – 68 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	USME
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; <i>“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.</i>	
Fecha Fijación: 1 DE JUNIO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma 
Fecha Desfijación: 8 DE JUNIO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma 

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 13-10-2015 10:14:07

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

AL Contestar Cite Este No.: 2015EE71083 O 1 Fol 8 Anex: 0 Rec: 2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/LUZ MARINA RAMIREZ ARDI

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20143297

012101
Bogotá D.C.

Señora
LUZ MARINA RAMIREZ ARDILA
Propietaria
MI TIERRITA CASA DE EVENTOS
KR 1 No 81- 68 SUR
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 20143297

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 de la Señora LUZ MARINA RAMIREZ ARDILA, identificada con Cedula de Ciudadanía No 21222026, propietaria del establecimiento denominado MI TIERRITA CASA DE EVENTOS, ubicado en la KR 1 No 81- 68 Sur, Barrio Yomasa Bajo, 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: Jesus Vasquez Berdugo
Apoyo: José Rodríguez.
Anexa 8 folios

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



BOGOTÁ
HUMANANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

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 20143297".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	MI TIERRITA CASA DE EVENTOS
REPRESENTANTE LEGAL	LUZ MARINA RAMIREZ ARDILA
CEDULA DE CIUDADANÍA	21222026
DIRECCIÓN	KR 1 No 81- 68 Sur
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL USME I 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 como consecuencia de los hallazgos de las visitas consignados en las Acta de IVC remitidas por los funcionarios de IVC es procedente formular Pliego de cargos dentro de una investigación administrativa de carácter sancionatorio, por infracción a la normativa higiénico sanitaria.

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

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 previstas¹

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER62832 del 28/07/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL USME I NIVEL, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado MI TIERRITA CASA DE EVENTOS, ubicado en la KR 1 No 81- 68 Sur Barrio Yomasa Bajo, de propiedad de la Señora LUZ MARINA RAMIREZ ARDILA, identificada con Cedula de Ciudadanía No 21222026, y que pueden constituir una infracción a las normas higiénico sanitarias.

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

2. Como respaldo probatorio de las presuntas violaciones encontradas en el establecimiento referido, se allegó al plenario Acta de Inspección Vigilancia y Control No 645599 de fecha 21 de julio de 2014 donde se emite concepto sanitario Desfavorable (folio 2 a 8), Acta de Inspección Vigilancia y Control a Establecimientos 100% libres de humo No 645599 (folio 9), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos para Consumo Humano No 645599 (folio 10), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos para Consumo Humano No 645599 (folio 11).

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 serían procedentes

3. Examinadas las citadas actas, se aprecia que se ha realizado una investigación preliminar que data del 21 de Julio de 2014, fecha a partir de la cual se han realizado exigencias higiénico sanitarias a la investigado, sin que a la fecha, se hubiera allanado a cumplir con las precitadas exigencias, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican la presunta violación normativa higiénico sanitaria, y no encontrando impedimentos legales, se ordenara iniciar la investigación administrativa y verificada la competencia de esta Secretaría y en especial de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, se procede a realizar la correspondiente formulación de Cargos de conformidad con los siguientes:



IV. FUNDAMENTOS LEGALES

Cargo Primero: No cumple con Instalaciones Físicas y Sanitarias, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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 esta diseñada a prueba de roedores e insectos.	No protegen	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal d
3.6	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento	No hay dotación	Decreto 3075 de 1997 Art 8 literal s

Cargo Segundo: No cumple con programas de limpieza y desinfección, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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 el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en practica	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.2	Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.3	El lavado de utensilios se realiza con agua potable jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

4.4	Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.5	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29

Cargo Tercero: No cuenta con programas de control de plagas, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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
4.6	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con los procedimientos, listas de chequeo y registros diarios de los procesos y se pone en practica	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.7	El uso de químicos para el control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.8	Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación e artrópodos y roedores	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29

Cargo Cuarto: No cuenta con programa de residuos sólidos y líquidos, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.9	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con los procedimientos, listas de chequeo y registros diarios de los procesos y se pone en practica	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.10	Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de a zona de elaboración de alimentos	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.11	Los residuos sólidos son retirados frecuentemente del restaurante	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.12	Existen recipientes suficientes, adecuados separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la recolección interna de desechos sólidos	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29
4.13	El manejo de los residuos líquidos dentro del restaurante no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	No presenta plan de saneamiento	Decreto 3075 de 1997 Art 28, 29

Cargo Quinto: No cumple con abastecimiento de agua, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente	no presenta certificado de limpieza y desinfección	Decreto 1575 de 2007 Art 10

Cargo Sexto: No cuenta con las condiciones específicas del área de preparación de alimentos, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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 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 sanitarios	Baldosa partida en producción	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal a
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	No protegen	Decreto 3075 de 1997 Art 9 literal m

Cargo Séptimo: No cuenta con equipos y utensilios, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:



Expediente 20143297

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.1	Los equipos y utensilios en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar	Equipos y bases oxidados, mesas de maderas	Decreto 3075 de 1997 Art 10, 11 literal a
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 desramados, lavados y desinfectados después de cada jornada	Estantes neveras en deficiente estado de limpieza y desinfección	Decreto 3075 de 1997 Art 10

Cargo Octavo: No cuenta con las condiciones de manejo, preparación y servido según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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
7.5	Se realiza controles de temperatura y si se llevan registros escritos	No realiza	Decreto 3075 de 1997 Art 19 literal a
7.6	Los alimentos procesados proceden de proveedores que garantizan su calidad	No presenta	Ley 09 de 1979 Art 288, Decreto 3075 de 1997 Art 35 literal d

Cargo Noveno: No cuenta con las condiciones de manejo de los productos, según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.6	Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	Anaqueles oxidados	Decreto 3075 de 1997 Art 10

Cargo Decimo: No cumple con control de temperaturas según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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 igual o menor a 4°C	No realiza controles, no tiene termómetros	Decreto 3075 de 1997 Art 19 literal c
9.2	Almacenamiento en congelación a temperaturas de menos 18°C	No realiza controles, no tiene termómetros	Decreto 3075 de 1997 Art 19 literal c
9.3	Cocción de los alimentos a temperaturas superiores a 65°C	No realiza controles, no tiene termómetros	Decreto 3075 de 1997 Art 19 literal c
9.4	Mantenimiento de alimentos a temperatura por debajo de 4°C o por encima de 65°C según lo requerían	No realiza controles, no tiene termómetros	Decreto 3075 de 1997 Art 19 literal c

Cargo Undecimo: No cumple con Practicas higiénicas y medidas de protección según normatividad sanitaria vigente, para el adecuado funcionamiento, 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	No presenta	Decreto 3075 de 1997 Art 13 literal a



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

10.2	Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos	No presenta	Decreto 3075 de 1997 Art 14 literal a
10.3	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa, y delantal), limpio y calzado cerrado	No tienen uniforme	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal b
10.4	Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	Con joyas maquilladas	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal e
10.6	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario	No hay jabón líquido	Decreto 3075 de 1997 Art 15 literal c

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

LEY 09 DE 1979:

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

DECRETO 3075 DE 1997:

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

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.

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

Artículo 9. Condiciones Específicas de las Áreas de Elaboración. Las áreas de elaboración deben cumplir además los siguientes requisitos de diseño y construcción:

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

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

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, 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.

ARTICULO 11. CONDICIONES ESPECIFICAS. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

a. 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.

Artículo 13. Estado de Salud.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá 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 manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Artículo 14. Educación y Capacitación.

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



Expediente 20143297

para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Artículo 15. Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección. Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas 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.

c. Lavarse las manos con agua y jabón, 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;

e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte

Artículo 19. Operaciones de Fabricación. Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deberán controlar los factores físicos, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo y, además, vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan a la descomposición o contaminación del alimento

c. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido 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 4°C (39°F).*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

- *Mantener el alimento en estado congelado.*
- *Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).*
- *Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando éstos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.*

Artículo 28º.- 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.

Artículo 29º.- 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 así como las concertaciones 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, áreas, 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, áreas, 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.

Artículo 35. Expendio de Alimentos. El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

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



Página 13 de 16

BOGOTÁ
HUMANA



Expediente 20143297

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

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

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 resolutive de este proveído, de conformidad con lo anteriormente indicado, implica la aplicación del artículo 577 de la Ley 09 de 1979, en la cual 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*





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

licencia, y e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo”.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. FORMULAR PLIEGO DE CARGOS a la Señora LUZ MARINA RAMIREZ ARDILA, identificada con Cedula de Ciudadanía No 21222026, propietaria del establecimiento denominado MI TIERRITA CASA DE EVENTOS, ubicado en la KR 1 No 81- 68 Sur Barrio Yomasa Bajo 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 USME dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

ARTICULO TERCERO. 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 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: Jesus Vasquez Berdugo
Revisó: Julio Cesar Torrente
Aprobó: Melquisedec Guerra
Apoyo: José A Rodríguez -18/06/2015

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



Página 15 de 16

BOGOTÁ
HUMANA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 20143297

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

Bogotá D.C. 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, auténtica y gratuita, dentro del expediente Exp: 20143297

Mediante el cual se adelanta proceso a: LUZ MARINA RAMIREZ ARDILA, identificada con Cedula de Ciudadanía No 21222026, propietaria del establecimiento denominado MI TIERRITA CASA DE EVENTOS

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica

