



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 22-06-2015 07:58:39

Al Contestar Cite Este No.:2015EE41856 O 1 Fol:8 Anex:0 Rec:1

012101  
Bogotá D.C.

**ORIGEN:** 012101 GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC  
**DESTINO:** PERSONA PARTICULAR/MARIA DEL TRANSITO OLMOS  
**TRAMITE:** CARTA-NOTIFICACION  
**ASUNTO:** NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20141567

Señora  
MARÍA DEL TRANSITO OLMOS  
Propietaria  
RESTAURANTE DOÑA OLGA  
KR 45 B No.75 - 29 Sur (Barrio Tanque Jerusalén)  
Bogotá D.C.

**CORREO CERTIFICADO**

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011)  
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20141567

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 MARÍA DEL TRANSITO OLMOS identificada con cédula de ciudadanía No. 45.743.508 en calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE DOÑA OLGA, ubicado en la KR 45 B No.75 - 29 Sur, Barrio Tanque Jerusalén de esta ciudad, la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 20 de marzo de 2015, del cual se anexa copia íntegra.

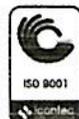
Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento 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: Miguel Ángel Domínguez  
Apoyo: José Rodríguez.  
Anexa 8 folios

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



**BOGOTÁ**  
HUMANANA

Aviso  
22/06/15



SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD  
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA  
AUTO DE FECHA: 20 de marzo de 2015

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL  
EXPEDIENTE No. 20141567".

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE DOÑA OLGA
PROPIETARIA	MARÍA DEL TRANSITO OLMOS
CEDULA DE CIUDADANÍA	45.743.508
DIRECCIÓN	KR 45 B No.75 - 29 Sur
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL VISTA HERMOSA E.S.E.
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
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 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 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<sup>1</sup>

### III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el No. 2014ER29959 del 08 de abril de 2014 (folio 1), proveniente del HOSPITAL VISTA HERMOSA E.S.E., se informa a esta Dirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado RESTAURANTE DOÑA OLGA, de propiedad de la señora MARÍA DEL TRANSITO OLMOS identificada con cédula de ciudadanía No. 45.743.508, ubicado en la KR 45 B No.75 - 29 Sur , Barrio Tanque Jerusalén de esta ciudad, y que puede 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: Acta de Inspección, Vigilancia y Control No. 953339 del 23 de marzo de 2014, con concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 2 - 8); Guía de Rotulado No. 864409 (folio 9); Acta establecimiento libre de humo No. 953339(folio 10).

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 (C.P.A.C.A.) - 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 05 de agosto de 2013, fecha a partir de la cual se han realizado exigencias higiénico sanitarias a la investigada, sin que a la fecha, se

<sup>1</sup> Corte Constitucional Sentencia T-333/00

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 contar con las condiciones locativas en Instalaciones Físicas y Sanitarias como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 953339*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Instalaciones físicas y sanitarias - Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	No cumple - No tiene tapa el inodoro, falta acabado sanitario a paredes y techos con material sanitario.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 (lit. r, s).
2	Instalaciones físicas y sanitarias - Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en, buen estado.	No cumple - Sin rejilla sifón baño.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 (lit. c).
3	Instalaciones físicas y sanitarias - Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	No cumple - Ventanas, pisos, y puertas sucios; Puerta principal: vidrio roto.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 (lit. a, d, f).
4	Instalaciones físicas y sanitarias - Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	No cumple - Cables sueltos - caja destapada.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 (lit. II).
5	Instalaciones físicas y sanitarias - El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	No cumple - Falta señalización.	Ley 9 de 1979 artículo 206

**Cargo Segundo:** No contar con las Condiciones de Saneamiento - programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programas de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 953339*), donde se registraron los siguientes hallazgos:



No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Saneamiento (programa de limpieza y desinfección) - 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 práctica.	No cumple - No hay plan.	Decreto 3075 de 1997 artículo 28 y 29
2	Saneamiento (programa de limpieza y desinfección) - Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos.	No cumple - No hay listas.	Decreto 3075 de 1997 artículo 28 y 29
3	Saneamiento (programa de limpieza y desinfección) - Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados.	No cumple - En el baño sin colgar.	Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. e), 28 y 29
4	Saneamiento (programa de control de plagas) - Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No cumple - No hay plan.	Decreto 3075 de 1997 artículos 28 y 29 (lit. c)
5	Saneamiento (programa de residuos sólidos y líquidos) - Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No cumple - No hay plan.	Decreto 3075 de 1997 artículos 28 y 29 (lit. b).
6	Saneamiento (programa de residuos sólidos y líquidos) - Existen recipientes suficientes, adecuados separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la recolección interna de desechos sólidos.	No cumple - Sin rotular.	Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. q), 28 y 29 (lit. b).



No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7	Saneamiento (abastecimiento de agua) - El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente se limpia y desinfecta periódicamente.	No cumple - No hay Tanque.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 (lit. m), Decreto 1575 de 2007 artículo 10

**Cargo Tercero:** No contar con las Condiciones Específicas del Área de Preparación de Alimentos, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (Acta No. 953339), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones específicas del área de preparación de alimentos - 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 sanitario.	No cumple - Sucio.	Decreto 3075 de 1997 artículo 37 (lit. a).
2	Condiciones específicas del área de preparación de alimentos - Las paredes son de material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, no poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada.	No cumple - Borde de baldosas sucio.	Decreto 3075 de 1997 artículo 37 (lit. c).
3	Condiciones específicas del área de preparación de alimentos - Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.	No cumple - Sin alisar.	Decreto 3075 de 1997 artículo 37 (lit. d).



No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4	Condiciones específicas del área de preparación de alimentos - La temperatura ambiental y ventilación del área de preparación de alimentos es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	No cumple - No hay dispositivos de extracción.	Decreto 3075 de 1997 artículos 9 (lit. p).
5	Condiciones específicas del área de preparación de alimentos - Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas ser encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	No cumple - Sin proteger lámparas.	Decreto 3075 de 1997 artículos 9 (lit. m).

**Cargo Cuarto:** No contar con las condiciones específicas en equipos y utensilios, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (Acta No. 953339), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Equipos y utensilios - Los equipos y superficies 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.	No cumple - Falta mantenimiento, alacena oxidada, nevera sucia, estufa roja oxidada.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 10 y 11 (lit. a y b).
2	Equipos y utensilios - Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente	No cumple - Sin proteger.	Ley 9 de 1979 artículo 290

**Cargo Quinto:** No contar con las Condiciones de manejo, preparación y servido, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (Acta No. 953339), donde se registraron los siguientes hallazgos:



No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones de manejo, preparación y servido - Las materias primas o alimentos se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	No cumple - Falta limpieza, ropa sobre comida.	Decreto 3075 de 1997 artículo 39 (lit. c).
2	Condiciones de manejo, preparación y servido - Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca, se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.	No cumple - Falta clasificar.	Decreto 3075 de 1997 artículo 39 (lit. d).
3	Condiciones de manejo, preparación y servido - Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.	No cumple - No hay control de temperaturas.	Decreto 3075 de 1997 artículo 19 (lit. a).
4	Condiciones de manejo, preparación y servido - Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	No cumple - No ha concepto de proveedores.	Ley 9 de 1979 artículo 288 Decreto 3075 de 1997 artículo 35 (lit. d).
5	Condiciones de manejo, preparación y servido - Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo).	No cumple - Falta dotación.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 (lit. u).

**Cargo Sexto:** No contar con las Condiciones de conservación y manejo de los productos, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 953339*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Condiciones de conservación y manejo de los productos - 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.	No cumple - Sin rotular.	Decreto 3075 de 1997 artículo 35 (lit. a).

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
2	Condiciones de conservación y manejo de los productos - El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso,	No cumple - Sin estibar.	Decreto 3075 de 1997 artículo 31 (lit. d).
3	Condiciones de conservación y manejo de los productos - Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas.	No cumple - Superficies en madera.	Decreto 3075 de 1997 artículos 10, 11 y 31 (lit. d).

**Cargo Séptimo:** No contar con las condiciones de prácticas higiénicas y medidas de protección, como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable (*Acta No. 953339*), donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hechos y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
1	Prácticas higiénicas y medidas de protección - El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos.	No cumple - No presentan.	Decreto 3075 de 1997 artículo 13 (lit. a).
2	Prácticas higiénicas y medidas de protección - Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos.	No cumple - No presentan.	Decreto 3075 de 1997 artículo 14 (lit. a).
3	Prácticas higiénicas y medidas de protección - Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado.	No cumple - Uniforme incompleto.	Decreto 3075 de 1997 artículo 15 (lit. b, f).
4	Prácticas higiénicas y medidas de protección - Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario.	No cumple - No hay jabón antibacterial.	Decreto 3075 de 1997 artículo 28 y 29

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



LEY 9 DE 1979

ARTÍCULO 206.- Toda edificación o espacio que pueda ofrecer peligro para las personas, deberá estar provisto de adecuada señalización.

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.

ARTÍCULO 290.- Cuando los establecimientos comerciales de alimentos o bebidas 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 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:

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;

m. Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

r. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal;

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,

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.

u. Los grifos, en lo posible, no deben requerir accionamiento manual. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción;

**ARTÍCULO 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;

c. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza.

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 mimas 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;

f. Los techos deben estar diseñados y contruidos 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.

m. Los establecimientos objeto del presente Decreto tendrá 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 deberán crear condiciones que construyan 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;

*ARTÍCULO 10.- Condiciones Generales: Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo de 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 11.- Condiciones Específicas. 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;*

*b. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre éstas o de éstas con el alimento, a menos que éste o los elementos contaminantes migren al producto, dentro de los límites permitidos en la respectiva legislación. De esta forma, no se permite el uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro u otros que resulten de riesgo para la salud;*

*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 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;*

*f. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo;*

**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;*

**ARTÍCULO 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.*

**ARTÍCULO 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 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 31.- Almacenamiento. Las operaciones de almacenamientos deberán cumplir con las siguientes condiciones:*

*d. El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizarán ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias deterioradas;*

*ARTÍCULO 35.- Expendio de Alimentos. El expendio de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:*

*a. El expendio de los alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos;*

*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;*

*ARTÍCULO 37.- Condiciones Específicas del Área de Preparación de Alimentos. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones específicas:*

*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 el mantenimiento sanitario;*

*c. Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados;*

*d. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento;*

*ARTÍCULO 39.- Operaciones de Preparación y Servido de los Alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

*c. Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a*

*lavados y desinfección con sustancias autorizadas;*

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

#### 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 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 MARÍA DEL TRANSITO OLMOS identificada con cédula de ciudadanía No. 45.743.508 en calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE DOÑA OLGA, ubicado en la KR 45 B No.75 - 29 Sur , Barrio Tanque Jerusalén 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: Ley 9 de 1979 artículo 206, 288 y 290; Decreto 3075 de 1997 artículos 8 (lit. e, m, r, s, q, u), 9 (lit. a, c, d, f, ll, m, p), 10, 11 (a, b), 13 (lit. a), 14 (lit. a), 15 (lit. b, e, f), 19 (lit. a), 28, 29, 31 (lit. d), 35 (lit. a, d), 37 (lit. a, c, d), 39 (lit. c, d); Decreto 1575 de 2007 artículos 10.

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por el HOSPITAL VISTA HERMOSA E.S.E., 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.

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.  
Revisó: Julio Cesar Torrente.  
Proyecto: Miguel Ángel Domínguez.  
Apoyo: José A Rodríguez  
Fecha de entrega para firma: 18/03/2015



ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.  
SECRETARÍA DE SALUD

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

Bogotá D.C., Fecha \_\_\_\_\_ hora: \_\_\_\_\_

En la fecha antes indicada se notifica a: \_\_\_\_\_

Identificado(a) con la C.C. No. \_\_\_\_\_

Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la actuación administrativa de fecha: **20 de marzo de 2015** y de la cual se entrega copia íntegra, auténtica y gratuita, dentro del expediente No. **20141567**.

Mediante el cual se adelanta proceso contra la señora **MARÍA DEL TRANSITO OLMOS** identificada con cédula de ciudadanía No. 45.743.508 en calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE DOÑA OLGA.

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

\_\_\_\_\_  
Nombre de quien notifica

