

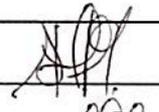
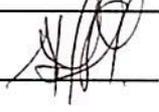


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 20144829

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE PARAISO GOURMET
IDENTIFICACIÓN	23652166
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	BLANCA HERMINDA PARRA MENDOZA
CEDULA DE CIUDADANÍA	23652166
DIRECCIÓN	KR 27 A # 53 A 28
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	KR 27 A 53 A 28
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	CHAPINERO
<p style="text-align: center;">NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA)</p> <p>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></p>	
Fecha Fijación: 23 DE MAYO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma 
Fecha Desfijación: 2 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**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 11-12-2015 07:47:20

Al Contestar Cite Este No.:2015EE88216 O 1 Fol:10 Anex:0 Rec:1

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/BLANCA HERMINDA PARRA

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20144829

012101

Bogotá D.C.

Señora
BLANCA HERMINDA PARRA MENDOZA
Propietaria
RESTAURANTE PARAISO GOURMET
KR 27 A 53 A 24 LC 2
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. **2014-4829**.

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 BLANCA HERMINDA PARRA MENDOZA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 23.652.166, en condición de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE PARAISO GOURMET, ubicado en la KR 27 A 53 A 24 LC 2, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha **20 de Agosto 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 Torreante
Proyectó: Nelson Bernal Oaza
Apoyo: José Rodríguez.
Anexa (10 folios)

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



BOGOTÁ
MIL MILENIO



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4829

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 20 DE AGOSTO DE 2015

"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 2014-4829".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE PARAÍSO GOURMET
PROPIETARIO	BLANCA HERMINDA PARRA MENDOZA
CEDULA DE CIUDADANÍA	23.652.166
DIRECCIÓN	KR 27 A 53 A 28
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL CHAPINERO 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4829
II. COMPETENCIA

La competencia de esta Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, de la Secretaría 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 previstas¹

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER75499 del 09/09/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL CHAPINERO, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado RESTAURANTE PARAÍSO GOURMET, ubicado en la KR 27 A 53 A 24 LC 2, de propiedad de la señora BLANCA HERMINDA PARRA MENDOZA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No.

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4829

23.652.166 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. 927461 de fecha 26/08/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 2 a 8), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano Nos. 926461 (folio 9 - 10), Acta de Clausura No. 173484 de fecha 26 de agosto de 2014 mediante la cual se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total y Suspensión Total de Trabajos o Servicios (folio 11), Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 927850 de fecha 01/09/2014, con concepto sanitario Pendiente (folios 13 a 19), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano (folio 20 - 21), Acta de Levantamiento de Medida Sanitaria de Seguridad No. 166534 (folio 22).

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



Expediente 2014-4829

3. Examinadas las actas de IVC, se aprecia que se realizó una investigación preliminar por parte de la ESE, que indica que se practicó visita que data del 26 de agosto de 2014, fecha en la que se emitió un concepto sanitario desfavorable, 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 cumple presuntamente con instalaciones físicas para el adecuado funcionamiento, según lo señalado 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.	Se evidencia cucarachas en área de proceso.	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 dotación de toallas de papel y papel higiénico.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (s).
3.7	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.	Falta sifones con capacidad suficiente en área de proceso.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (c).
3.11	Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido.	Falta revisar canaletas y las instalaciones eléctricas.	Ley 9 de 1979 Artículo 117, Decreto 3075 de 1997 artículo 9 Lit. (II).





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4829

Cargo Segundo: No cumple presuntamente 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.	El programa de limpieza y desinfección no es descriptivo en el proceso de desinfección.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
4.2	Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	No presenta fichas técnicas de productos desinfectantes.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
4.4	Se realiza mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.	Las planillas no están actualizadas.	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 lugar despejado para almacenamiento de utensilios, utensilios marcados por áreas, los utensilios no están limpios.	Decreto 3075 de 1997 artículo 31 Lit. (g).
	El uso de químicos para control de plagas no pone	Se evidencia aberturas en cocina y	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29 Lit. (c).

Página 5 de 19

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



BOGOTÁ
HUMANA



Expediente 2014-4829

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.7	en riesgo la inocuidad de los alimentos.	comedor, falta plan.	
4.8	Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores.	Se evidencia materiales de pintura en área de proceso, falta limpieza profunda en cocina y se evidencia objetos que no pertenecen en cocina a la actividad.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 29 Lit. (c).
4.10	Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos.	Falta retiro de residuos de área.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (p).
4.11	Los residuos sólidos son retirados frecuentemente del restaurante.	Falta garantizar el retiro de residuos permanente en cocina.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (p).
4.12	Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras. Se encuentran con tapa.	Las canecas no cuentan con tapa se evidencia con suciedad.	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	Falta sifón amplio en área de proceso.	Decreto 3075 de 1997 artículo 8 Lit. (o).



Expediente 2014-4829

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	estos.		
4.16	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	El último lavado de tanque se realizó el 11 de marzo de 2013 el lavado es semestral.	Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

Cargo Tercero: No cumple presuntamente con área de preparación de alimentos adecuada, 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 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.	Se evidencia piso con suciedad en los rincones, se evidencia acumulación de excrementos de cucarachas y se evidencia en rincones.	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	Se evidencia barra de madera, falta limpieza profunda entre baldosas, se evidencia baldosas con deterioro.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (d).



Expediente 2014-4829

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
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	Se evidencia campana de extracción con de acumulación de residuos.	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.	El bombillo de cocina no cuenta con protección.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (o).
5.7	El almacenamiento de sustancias peligrosas se hace fuera de la cocina o del área de preparación de alimentos.	Se almacenan sustancias de limpieza y desinfección dentro del área, no cuentan con protección.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 37 Lit. (i).
5.9	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.	Falta capacidad suficiente en los sifones.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (c)
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	Faltan uniones redondeadas entre paredes, pared – piso, y pared techo.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 Lit. (e).



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4829

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	facilitar la limpieza.		

Cargo Cuarto: No cumple presuntamente 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 limpieza profunda detrás de equipos, se evidencia cucarachas detrás de neveras.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 10
6.2	Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente.	No se evidencia platos desechables protegidos.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (j).
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	Se evidencia licuadora con residuos entre vaso y base, no se realiza una limpieza del equipo.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29



Expediente 2014-4829

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada		

Cargo Quinto: No cumple presuntamente con manejo, preparación y servicio 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
7.3	Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.	No cuenta con protocolo de desinfección de frutas y verduras.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (d)
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.	El almacenamiento de productos en nevera no está rotulado y no utilizan recipientes plásticos con tapa o bolsa plástica transparente.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (d)
7.5	Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos.	No se realiza control de temperatura de producto.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 19 Lit. (c)
7.6	Los alimentos procesados proceden de proveedores que garanticen su calidad	No presenta facturas de la compra de	Decreto 3075 de 1997 Artículo 35 Lit. (d).



Expediente 2014-4829

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
		cárnicos	
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.	El personal no tiene claro el manejo de desinfectantes, se evidencia utensilios de madera.	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.	Utilizan tabla de madera para fraccionamiento.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (h)

Cargo Sexto: No cumple presuntamente 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
8.6	Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	Se evidencian entre paños sin asegurar.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 10.

Cargo Séptimo: No cumple presuntamente 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
-----	--------------------------------	----------	-----------------------------------



Expediente 2014-4829

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 están actualizados.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 13 Lit. (a).
10.2	Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos	No están actualizados.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 14 Lit. (a)
10.6	Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	Falta jabón líquido antibacterial sin olor, toallas de papel para el procedimiento.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (s).

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, contruidos, 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 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:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4829

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.

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.

p. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

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 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 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4829

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.

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.

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.

o. Las lámparas y accesorios ubicados por encima de las líneas de elaboración y envasado de los alimentos expuestos al ambiente, deben ser del tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

p. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben 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, 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 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





Expediente 2014-4829

provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la 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. 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 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 19. OPERACIONES DE FABRICACIÓN. *Las operaciones de fabricación deberán cumplir con los siguientes requisitos:*

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 4o. C (39o.F)*
- *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:*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4829

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 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:

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 ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplir con las siguientes condiciones sanitarias específicas:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4829

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

ARTICULO 39. OPERACIONES DE PREPARACIÓN 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.

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.

V. SANCIONES O MEDIDAS QUE SERIAN PROCEDENTES



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-4829

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 BLANCA HERMINDA PARRA MENDOZA, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 23.652.166, en condición de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE PARAÍSO GOURMET, ubicado en la KR 27 A 53 A 24 LC 2, 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 CHAPINERO, 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente **2014-4829**

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Nelson Bernal Daza
Revisó: Julio Cesar Torrente
Aprobó: Melquisedec Guerra
Apoyo: José A Rodríguez
Fecha de Entrega: 19/08/2015

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: **20 de Agosto de 2015** y de la cual se le entrega copia integral, autentica y gratuita dentro del expediente Exp. : 2014-4829.

Mediante el cual se adelanta proceso a: **BLANCA HERMINDA PARRA MENDOZA,** identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 23.652.166, en condición de propietaria del establecimiento denominado **RESTAURANTE PARAÍSO GOURMET.**

Firma del Notificado.

Nombre de Quien Notifica



