

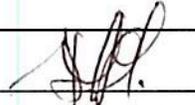
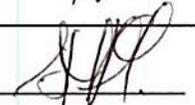


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 20146103

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE TATOS Y SOPAS
IDENTIFICACIÓN	41768026
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	MARIA ALICIA RUBIANO
CEDULA DE CIUDADANÍA	41768026
DIRECCIÓN	CLL 1 SUR # 10 A 05
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CLL 1 SUR # 10 A 05
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	RAFAEL URIBE URIBE
<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**



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 15-12-2015 08:27:42

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

AL Contestar Cite Este No.:2015EE88958 O 1 Fol:8 Anex:0 Rec:1

SECRETARIA DE SA

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/MARIA ALICIA RUBIANO

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20146103

012101

Bogotá D.C.

Señora
MARIA ALICIA RUBIANO
Propietaria
RESTAURANTE TATOS Y SOPAS
CL 1 SUR 10 A 05
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. **2014-6103**.

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 MARIA ALICIA RUBIANO, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 41.768.026, en condición de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE TATOS Y SOPAS, ubicado en la CL 1 SUR 10 A 05, de esta ciudad, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha **21 de Septiembre de 2015**, del cual se anexa copia íntegra.

Advertencia: la presente notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso. Se le informa que una vez surtida, cuenta con quince (15) días para que presente sus descargos si lo considera procedente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo establecido en el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, lo cual puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,


LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Revisó: Julio Cesar Torrente
Proyectó: German Ospina
Apoyo: José 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 2014-6103

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 21 DE SEPTIEMBRE DE 2015

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 2014-6103”.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE TATOS Y SOPAS
PROPIETARIO	MARIA ALICIA RUBIANO
CEDULA DE CIUDADANÍA	41.768.026
DIRECCIÓN	CL 1 SUR 10 A 05
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE 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.

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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

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° 2014ER89029 del 24/10/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado RESTAURANTE TATOS, ubicado en la CL 1 SUR 10 A 05, de propiedad de la señora MARIA ALICIA RUBIANO, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 41.768.026 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. 731690 de fecha 14/10/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 2 a 8), Acta de Clausura No. 166774 de fecha 14 de octubre de 2014 mediante la cual se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total (folio 9), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 731690 (folio 11 - 12), Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 731685 de fecha 20/10/2014, con concepto sanitario Desfavorable (folios 13 a 19).

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

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 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 20 de octubre de 2014, fecha en la cual 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 las condiciones de las instalaciones físicas para el adecuado funcionamiento, establecidas en el ordenamiento sanitario como consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.2	El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	Se evidencia rastro de plagas, cucarachas.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 36 Lit. (b).
3.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.		Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (d).

Página 3 de 15



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.10	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	Techo con acumulo de suciedades, condensación.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 Lit. (a, d, f).

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.	No presenta registros	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
4.2	Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección		Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
4.3	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente		Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29 Lit. (b).
4.4	Se realiza mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de instalaciones y equipos.		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.	No presenta registros.	Decreto 3075 de 1997 artículo 31 Lit. (g).



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.6	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No presenta registros documentales.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29 Lit. (c).
4.7	El uso de químicos para el control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos.		Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
4.8	Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores.		Decreto 3075 de 1997 Artículo 29 Lit. (c).
4.9	Existe un plan de saneamiento por escrito con los programas de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	No presenta registro de planilla.	Decreto 3075 de 1997 artículo 28 y 29



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.10	Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos.	No presenta registros de planilla.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (p).
4.11	Los residuos sólidos son retirados frecuentemente del restaurante.		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.		Ley 09 de 1979 Artículo 199, Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (q).
4.13	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.		Decreto 3075 de 1997 artículo 8 Lit. (o).
4.14	El agua utilizada en el establecimiento es potable.	No presenta certificación vigente de limpieza y desinfección tanque de almacenamiento de agua potable.	Decreto 375 de 1997 artículo 8 Lit. (k).
4.15	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.		Ley 9 de 1979 Artículo 165.





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.16	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	No presenta certificación vigente de limpieza y desinfección tanque de almacenamiento de agua potable.	Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

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

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
5.3	Los techos están diseñados de tal manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento	Condensación acumulo de suciedades.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 9 Lit. (f).
5.10	Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.	Se evidencia acumulo de suciedades.	Decreto 3075 de 1997 artículo 9 Lit. (e).

CARGO CUARTO: No cumple presuntamente con condiciones de manejo, preparación y servido, establecidas en el ordenamiento sanitario como



Expediente 2014-6103

consecuencia de un concepto técnico sanitario Desfavorable, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.7	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.	No presenta certificación de limpieza y desinfección tanque vigente.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 28 y 29.
7.8	Las superficies para el picado son de material sanitario y se encuentran en condicione de conservación e higiene.	No presenta certificación de limpieza y desinfección tanque vigente.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 39 Lit. (h).
7.12	Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo).	No se evidencia protocolo.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 8 Lit. (u).

CARGO QUINTO: 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
8.4	El proceso de servido, expendio y venta al cliente se realiza en forma sanitaria.	Se evidencia rastro de plagas.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 34.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

CARGO SEXTO: 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
10.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos	No presenta certificaciones médicas.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 13 Lit. (a).
10.6	Los manipuladores se lavan y desinfectan desde las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario.	No se evidencia protocolo lavado de manos.	Decreto 3075 de 1997 Artículo 15 Lit. (c).

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

LEY 9 DE 1979:

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

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

Decreto 3075 de 1997:

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

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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

k. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

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.

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.

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.

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.

TECHOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

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.

ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Asj mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

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

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.

ARTICULO 28. Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa.

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

a. Programa de Limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas 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





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

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 34. DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION. *Durante las actividades de distribución y comercialización de Alimentos y materias primas deben garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable solidario con los fabricantes en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.*

PARAGRAFO 1o. *Los alimentos que requieran refrigeración durante su distribución, deberán mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.*

PARAGRAFO 2o. *Cuando se trate de alimentos que requieren congelación estos deben conservarse a temperaturas tales que eviten su descongelación.*

ARTICULO 36. CONDICIONES GENERALES. *Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:*

b. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores.

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

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

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

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 MARIA ALICIA RUBIANO, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 41.768.026, en condición de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE TATOS Y SOPAS, ubicado en la CL 1 SUR 10 A 05, 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por la E.S.E. HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE, 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: Germán Ospina
Revisó: Julio Cesar Torrente
Aprobó: Melquisedec Guerra M.
Apoyo: José A Rodríguez
Fecha de Entrega: 18/09/2015



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Expediente 2014-6103

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: 21 de Septiembre de 2015 y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita dentro del expediente Exp. : 2014-6103.

Mediante el cual se adelanta proceso a: MARIA ALICIA RUBIANO, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 41.768.026, en condición de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE TATOS Y SOPAS.

Firma del Notificado.

Nombre de Quien Notifica

