



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.: 20146793

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	EL PARE DEL SABOR
IDENTIFICACIÓN	79043472 - 5
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	ROGELIO IVAN GIRALDO RAMIREZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	79043472
DIRECCIÓN	CLL 4 SUR # 10 A 26
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CLL 4 SUR # 10 A 26
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	RAFAEL URIBE
NOTIFICACIÓN (conforme al artículo 69 del CPACA) Se procede a surtir la notificación del presente acto administrativo, siguiendo los lineamientos de la Ley 1437 de 2011 artículo 69 que establece; <i>“Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.</i>	
Fecha Fijación: 23 DE MAYO 2016	Nombre apoyo: MARCELA FERRO Firma _____
Fecha Desfijación: 27 DE MAYO 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 29-03-2016 07:39:49
Al Contestar Cite Este No.:2016EE19804 O 1 Fol:10 Anex:0 Rec:1
CORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAGA
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/ROGELIO IVAN GIRALDO RAMIREZ
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20146793

012101
Bogotá D.C.

Señor
ROGELIO IVAN GIRALDO RAMIREZ
Propietario
EL PARE DEL SABOR
CL 4 Sur No 10 A- 26
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo higiénico sanitario No. 20146793

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantadas en contra del Señor ROGELIO IVAN GIRALDO RAMIREZ identificado con cédula de ciudadanía Número 79.043.472, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado EL PARE DEL SABOR, ubicado en la CL 4 Sur No 10 A- 26 Barrio Policarpia, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió Pliego de Cargos de fecha 12 de enero de 2016, de la 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 diez (10) días, para que presente sus recursos de reposición y subsidiario de apelación si lo considera pertinente, aporte o solicite la práctica de pruebas conducentes al esclarecimiento de los hechos investigados, lo cual lo puede hacer directamente o a través de apoderado, conforme a lo establecido en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

Cordialmente,


LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Anexos: (10 folios)

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno
Revisó: Julio Cesar Torrente
Proyectó: Jesus Vasquez Berrugo
Apoyo: José Rodríguez.

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
SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DE FECHA 12 DE ENERO DE 2016
"POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE 2014-6793".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	EL PARE DEL SABOR
PROPIETARIO	ROGELIO IVAN GIRALDO RAMIREZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	79043472
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	No Reporta
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO	CL 4 Sur No 10 A- 26
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.

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

Página 1 de 19





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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° 2014ER106495 del 30/12/2014 (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 EL PARE DEL SABOR, ubicado en la CL 4 Sur No 10 A- 26 Barrio Policarpia, de propiedad del señor ROGELIO IVAN GIRALDO RAMIREZ identificado con cédula de ciudadanía Número 79.043.472 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 Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitario No 730951 de fecha 3 de diciembre de 2014 donde se emite concepto sanitario Desfavorable (folio 2 a 8), Ata de aplicación de medida sanitaria de seguridad No 166792 de fecha 3 de diciembre de 2014 donde se aplica la medida sanitaria consistente en la Clausura Temporal Tota (folio 9), Guía para vigilancia de rotulado /etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No 730951 (folio 10), Guía para vigilancia de rotulado /etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No 730951 (folio 11).

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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 al establecimiento *sub lite* visita de fecha 03/12/2014 donde se emitió un concepto sanitario desfavorable, por tanto, resulta claro que existen razones fundadas que indican una 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: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 730951 de fecha 03/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:



No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
3.6	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	Al momento de la inspección se evidencio elementos de aseo incompletos	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 6
3.10	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y encuentran limpios y en buen estado.	Al momento de la inspección se observo Se acumulación de suciedad	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 1.1, 2.1, 3.1
3.11	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	Al momento de la inspección se observo redes eléctricas sin protección	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 6.3

Cargo segundo: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 730951 de fecha 03/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.1	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos que se ponen en práctica.	Al momento de la inspección se evidencia acumulo de suciedades en equipos estufa canastillas	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26
4.2	Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	Al momento de la inspección se evidencia acumulo de suciedades en equipos estufa canastillas	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 1



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.3	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente	Al momento de la inspección se evidencia acumulo de suciedades en equipos estufa canastillas	Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Núm. 8
4.4	Se realiza mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos	Al momento de la inspección se evidencia acumulo de suciedades en equipos estufa canastillas	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26
4.5	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados	Al momento de la inspección se observa que no cumple	Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 7

Cargo Tercero: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS, acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 730951 de fecha 03/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.6	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos que se ponen en práctica.	Al momento de la inspección se observa que no implementa registro para control integral (preventivo plagas)	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26



No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.7	El uso químico para control de plagas no pone en riesgo la inocuidad de los alimentos	Al momento de la inspección se observa que no implementa registro para control integral (preventivo plagas)	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26
4.8	Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores	Al momento de la inspección se observa que no implementa registro para control integral (preventivo plagas)	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26

Cargo cuarto: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 483039 del 03/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.9	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 que se ponen en práctica.	Al momento de la inspección se observa que no presenta registro de actividades, no articula disposiciones de residuos con el programa basura cero	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

4.10	Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos	Al momento de la inspección se observa que no presenta registro de actividades, no articula disposiciones de residuos con el programa basura cero	Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Núm. 5
4.11	Los residuos sólidos son retirados frecuentemente del restaurante	Al momento de la inspección No presenta registro de actividades, no articula disposiciones de residuos con el programa basura cero	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 5.2
4.12	Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos	Al momento de la inspección se observa que no presenta registro de actividades, no articula disposiciones de residuos con el programa basura cero	Resolución 2674 de 2013 Artículos 9 Núm. 11; 33 Núm. 6.
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	Al momento de la inspección se observa que no presenta registro de actividades, no articula disposiciones de residuos con el programa basura cero	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 4.1, 4.2

Cargo Quinto: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con *LAS CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS* acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 730951 del 03/12/2014, 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 librea de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario	Al momento de la inspección se evidencia acumulo de residuos	Resolución 2674 de 2013 Articulo 33 Núm. 1.
5.6	Se cuenta con una adecuada iluminación (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos	Al momento de la inspección se observa Lámparas sin protección	Resolución 2674 de 2013 Articulo 7 Núm. 7.1
5.10	Las uniones entre paredes y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, bien ubicado y libre de corrosión y/o moho.	Al momento de la inspección se evidencia acumulo de suciedades	Resolución 2674 de 2013 Articulo 7 Núm. 2.2

Cargo sexto: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con EQUIPOS Y UTENSILIOS acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 730951 del 03/12/2014, 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, de fácil limpieza y desinfección.	Al momento de la inspección se evidencia oxido y corrosión	Resolución 2674 de 2013 Articulo 8



Cargo septimo: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 730951 del 03/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.1	Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.	Al momentos de la inspección se observa Canastillas con acumulo de suciedades	Resolución 2674 de 2013 Articulo 28 Núm. 2
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.	Al momentos de la inspección se observa almacenamiento inadecuado favorece riesgo de comunicación cruzada	Resolución 2674 de 2013 Articulo 35 Núm. 4
7.5	Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos	Al momentos de la inspección se observa Registro control temperatura incompletos	Resolución 2674 de 2013 Articulo 18 Núm. 1
7.6	Los alimentos, proceden de proveedores que garanticen su calidad	Al momentos de la inspección se observa que no presenta concepto sanitario de proveedores	Resolución 2674 de 2013 Articulo 31 Parágrafo 2
7.11	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta están en vitrinas, campanas plásticas o cualquier sistema apropiado que los protege del medio exterior	Al momentos de la inspección se evidencia parilla asadora sin protección del ambiente externa	Resolución 2674 de 2013 Articulo 28 Núm. 4



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.12	El servido de los alimentos se realiza con utensilios adecuados, evitando el contacto con las manos	Al momento de la inspección no se evidencia aviso alusivo al lavado de manos	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 6.4

Cargo octavo: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección no se cumplía con CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 730951 del 13/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
8.1	Los alimentos y materias primas se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación	Al momento de la inspección se observa almacenamiento inadecuado crudos con procesados sin protección, sin separación generando riesgo de contaminación cruzada	Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 Núm. 1, 3
8.3	los productos envasados o empacados se encuentran en envases limpios e íntegros: libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo vigente	Al momento de la inspección se observa almacenamiento inadecuado crudos con procesados sin protección	Resolución 2674 de 2013 Artículo 19
8.4	El proceso de servido, expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.	Al momento de la inspección se observa acumulo de suciedades almacenamiento inadecuado	Resolución 2674 de 2013 Artículo 30





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

8.5	el almacenamiento de producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación del aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas, etc)	Al momento de la inspección se observa estibas insuficientes canastillas con acumulación de suciedades	Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 4
8.6	Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas	Al momento de la inspección se observa se evidencia acumulo de suciedades	Resolución 2674 de 2013 Artículo 9 Núm. 1

Cargo Noveno: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección no se cumplía con PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 730951 del 03/12/2014, 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.	Al momento de la inspección se observa que no presenta certificado medico	Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Núm. 1
10.3	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado	Al momento de la inspección se observa que no utiliza uniforme adecuado no utiliza protección en el cabello	Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Núm. 2
10.4	Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	Al momento de la inspección se observa que no se restringe el uso de accesorios reloj	Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Núm. 7.8
10.5	Los manipuladores de alimentos evitan practicas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse	Al momento de la inspección se evidencia acumulo de suciedades no aplica adecuada manufactura	Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Núm. 11



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

10.6	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan desde las manos cada vez que sea necesario.	Al momento de la inspección se evidencia aviso alusivo al lavado de manos en área de proceso (protocolo)	Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Núm. 4
------	---	--	---

V. NORMAS QUE SOPORTAN LA ACTUACIÓN:

De acuerdo con lo anterior, los hallazgos investigados pueden contravenir lo consagrado en las siguientes normas:

Resolución 2674 de 2013:

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

4.2. 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.

5.2. 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.

6.4. 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.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1.1. 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

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, 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 pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

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

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

6.3. 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.

7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

Artículo 8°. Condiciones generales. *Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio 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.*

Artículo 9°. Condiciones específicas. *Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:*

1. 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.

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material

Página 13 de 19



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

Artículo 11. Estado de salud. *El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:*

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar 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. Prácticas higiénicas y medidas de protección. *Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:*

2. 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 la cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, 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.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

Artículo 18. Fabricación. *Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:*

1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de

Página 14 de 19

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



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (A_w), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

Artículo 19. Envasado y embalado. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

4. Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas 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 estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. 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, tiempos de contacto





y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. *Desechos sólidos.* Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, 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, y el deterioro del medio ambiente.

3. *Control de plagas.* Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

4. *Abastecimiento o suministro de agua potable.* Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

7. 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 áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas

Artículo 30. Distribución y comercialización. *Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe 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 del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.*

Artículo 31. Expendio de alimentos. *El expendio de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:*

- 1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.*
- 3. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.*

Parágrafo 2°. *Los productos que se comercialicen en los expendios deben estar rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la exhibición y venta de alimentos o materias primas que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.*

Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. *El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas*

- 6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes*

Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. *Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:*

- 4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.*

- 5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el*





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental

8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en 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

VI. 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 al Señor ROGELIO IVAN GIRALDO RAMIREZ identificado con cédula de ciudadanía Número 79.043.472, en su calidad de propietario del establecimiento denominado EL PARE DEL SABOR, ubicado en la CL 4 Sur No 10 A- 26, Barrio Policarpia, 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 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.

Página 18 de 19



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

ARTICULO CUARTO. Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1437 de 2011.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

LUZ ADRIANA ZULUAGA SALAZAR
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Jesus Vasquez Berdugo
Revisó: Julio Cesar Torrente Q.
Aprobó: Melquisedec Guerra
Apoyo: José A Rodríguez

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. _____	
<p>Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha: 12 de enero de 2016 y de la cual se le entrega copia íntegra, autentica y gratuita. dentro del expediente Exp. : 2014-6793.</p> <p>Mediante el cual se adelanta proceso al ROGELIO IVAN GIRALDO RAMIREZ identificado con cédula de ciudadanía Número 79.043.472, en su calidad de propietario del establecimiento denominado EL PARE DEL SABOR,</p>	
_____ Firma del Notificado.	_____ Nombre de Quien Notifica



