

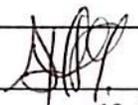
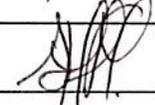


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 2014 - 6786

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE JANETH
IDENTIFICACIÓN	21013792
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	SOCORRO GONGORA ESCOBAR
CEDULA DE CIUDADANÍA	21013792
DIRECCIÓN	DG 50 SUR # 61 D 03
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	DG 50 SUR # 61 D 03
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	TUNJUELITO
<p>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></p>	
Fecha Fijación: 12 ABRIL 2016	Nombre apoyo: <u> </u> JOSE A. RODRIGUEZ G. <u> </u> Firma 
Fecha Desfijación: 19 ABRIL 2016	Nombre apoyo: <u> </u> JOSE A. RODRIGUEZ G. <u> </u> 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.

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 29-03-2016 07:27:01

AL Contestar Cite Este No.:2016EE19790 O 1 Fol:9 Anex:0 Rec:1

SECRETARIA DE SALUD DESTINO: PERSONA PARTICULAR/SOCORRO YANETH GONGO

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20146786

012101
Bogotá D.C.

Señora
SOCORRO YANETH GÓNGORA ESCOBAR
Propietaria
RESTAURANTE JANETH
DG 50 SUR 61 D 03
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 2014-6786.

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 SOCORRO YANETH GÓNGORA ESCOBAR, identificada con cédula de ciudadanía Número 21.013.792, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE JANETH, ubicado en la DG 50 SUR 61 D 03, La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 12 de enero de 2016, 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

Anexos (9 folios)

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Revisó: Julio Cesar Torrente.
Proyectó: German Ospina.
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

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 2014-6786".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE JANETH
PROPIETARIO	SOCORRO YANETH GÓNGORA ESCOBAR
CEDULA DE CIUDADANÍA	21.013.792
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	No informa
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO	DG 50 SUR 61 D 03
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL TUNJUELITO 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 18



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° 2014ER106427 del 31/12/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL TUNJUELITO II NIVEL, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento denominado RESTAURANTE JANETH, ubicado en la DG 50 SUR 61 D 03, de propiedad de la señora SOCORRO YANETH GÓNGORA ESCOBAR, identificada con cédula de ciudadanía Número 21.013.792 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. 618271 de fecha 12/12/2014 con concepto sanitario desfavorable (folios 2 a 8).

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.

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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 12/12/2014 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 618271 de fecha 12/12/2014, 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	Al momento de la inspección falta aislar construcción a prueba de roedores	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 2.1



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

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 los servicios sanitario no están dotados, falta mantenimiento	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 6.1
3.7	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. (No cumple).	Al momento de la inspección Falta adecuar sifones	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 1.4
3.9	El establecimiento es independiente de la vivienda	Al momento de la inspección Falta independizar el establecimiento de la vivienda	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 2.1
3.11	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	Al momento de la inspección Las instalaciones eléctricas no están protegidas	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 6.3
3.12	El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas	Al momento de la inspección En el establecimiento falta señalización	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 2.1

Cargo segundo: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 618271 de fecha 12/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
-----	--------------------------------	----------	-----------------------------------



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

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.		
4.2	Se utiliza sustancia adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	Al momento de la inspección faltaba implementar y cumplir el plan de saneamiento y llevar las listas de chequeo	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26
4.3	El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente		
4.4	Se cuenta con procedimientos escritos para limpieza de equipos		
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 Falto ubicar sitio independiente para almacenamiento de elementos de aseo	Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 7



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
4.6	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos que se ponen en práctica.	Al momento de la inspección faltaba implementar y cumplir el plan de saneamiento y llevar las listas de chequeo	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 3
4.9	Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos que se ponen en práctica.	Al momento de la inspección faltaba implementar y cumplir el plan de saneamiento y llevar las listas de chequeo	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 2
4.12	Existen recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos o basuras. Se encuentran con tapa.	Falto dotar de recipientes adecuados para la recolección interna de desechos sólidos	Resolución 2674 de 2013 Artículos 9 Núm. 11; 33 Núm. 6 .

Cargo Tercero: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con LAS CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 618271 de fecha 12/12/2014,, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
-----	--------------------------------	----------	-----------------------------------



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 Falta mantenimiento a pisos	Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Núm. 1
5.2	Las paredes son de material resistente, impermeables, no absorbentes de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada.	Al momento de la inspección Falta mantenimiento a paredes	Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Núm. 3
5.3	Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento.	Al momento de la inspección Falta mantenimiento a techos	Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Núm. 4
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	Al momento de la inspección Falta mejorar temperatura ambiental	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 8.1



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
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 Falta protección a lámparas	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 7.1
5.7	El almacenamiento de sustancias peligrosas se hace fuera de la cocina o del área de preparación de alimentos	Al momento de la inspección Falta separar sustancias peligrosas de área de preparación	Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 7
5.8	En el piso en áreas húmedas tienen la pendiente del 2% hacia el drenaje y en áreas de baja humedad del 1% hacia el drenaje.	Al momento de la inspección Falta adecuar pisos con pendiente del 2% hacia el drenaje y en áreas de baja humedad del 1% hacia el drenaje.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 1.2
5.10	Las uniones entre paredes y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, bien ubicadas y libres de corrosión y/o moho.	Al momento de la inspección Falta adecuar Las uniones entre paredes y cortinas	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 2.2

Cargo Cuarto: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 618271 de fecha 12/12/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
-----	--------------------------------	----------	-----------------------------------



No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.3	Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras molinos y similares son lavados y desinfectados después de su uso . los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada.	Al momento de la inspección Falta implementar lavado y desinfección de equipos e utensilios	Resolución 2674 de 2013 Artículos 8; 26 Núm. 1

Cargo Quinto: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con LAS CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 618271 de fecha 12/12/2014, 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	Al momento de la inspección Falta protocolo de lavado y desinfección (No cumple)	Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Núm. 2
7.5	Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos	Al momento de la inspección Faltan controles de temperatura	Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Núm. 1



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
7.12	Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo).	Al momento de la inspección Faltan avisos alusivos al lavado y desinfección de manos	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 6.4

Cargo Sexto: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 618271 de fecha 12/12/2014, 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	Al momento de la inspección Falta mantenimiento a los anaqueles	Resolución 2674 de 2013 Artículo 9 Núm. 1

Cargo Séptimo: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección no se cumplía con LAS PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN acorde a la norma, tal como quedo señalado en el acta de IVC 618271 de fecha 12/12/2014, 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 Falto presentar certificado medico	Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Núm. 1



No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
10.3	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado	Al momento de la inspección Falto dotar al personal de uniformes color claro, gorro, blusa y tapabocas	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 Falto retirar de las manos esmalte	Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Núm. 7.8

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:

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. 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.

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.

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.

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

1.4. 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 el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

2. PAREDES

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.

6. ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)

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. ILUMINACIÓN

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.

8. VENTILACIÓN



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

8.1. 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 y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

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

Personal manipulador de alimentos

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

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.

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 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 (Aw), 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 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

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:

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

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

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 el mantenimiento sanitario.*

3. *Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura*

Página 15 de 18



adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

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:

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

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 a la señora SOCORRO YANETH GÓNGORA ESCOBAR, identificada con cédula de ciudadanía Número 21.013.792, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE JANETH, ubicado en la DG 50 SUR 61 D 03, 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

ARTICULO SEGUNDO. INCORPORAR al presente proceso administrativo, las pruebas recaudas por la E.S.E. HOSPITAL TUNJUELITO II NIVEL, 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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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: 12 de enero de 2016 y de la cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita dentro del expediente Exp. : 2014-6786.

Mediante el cual se adelanta proceso a la señora SOCORRO YANETH GÓNGORA ESCOBAR, identificada con cédula de ciudadanía Número 21.013.792, en su calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE JANETH

Firma del Notificado.

Nombre de Quien Notifica