

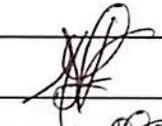
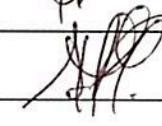


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

**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.: 20146754

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL
IDENTIFICACIÓN	52807845-0
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	YENNY LIZETH AVILA RICO
CEDULA DE CIUDADANÍA	52807845
DIRECCIÓN	CLL 15 # 68 D 71
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CLL 15 # 68 D 71
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	ENGATIVA
<p 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 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**



SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 29-03-2016 10:10:03

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Al Contestar Cite Este No.:2016EE19942 O 1 Fol:8 Anex:0 Rec:1
SECRETARIA DE SALUD ORIGEN: 012101.GRUPO DE PROCESOS LEGALES - N/ZULUAC
DESTINO: PERSONA PARTICULAR/YENNY LIZETH AVILA RICO
TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION
ASUNTO: NOTIFICACION POR AVISO EXP. 20146754

012101
Bogotá D.C.

Señora
YENNY LIZETH AVILA RICO
Propietaria
RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL
CL 15 68 D 71
Bogotá D.C.

CORREO CERTIFICADO

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011) Proceso administrativo
higiénico sanitario No. 2014-6754.

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 YENNY LIZETH AVILA RICO, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 52.807.845, en calidad de propietaria del establecimiento RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL, ubicado en la CL 15 68 D 71, de esta ciudad, 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

Aprobó: Melquisedec Guerra Moreno.
Revisó: Julio Cesar Torrente
Proyectó: Carlos Enrique Mesa
Apoyo: José Rodríguez.
Anexos (8 folios)

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

SECRETARÍA 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 2014-6754".

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL
REPRESENTANTE LEGAL Y/O PROPIETARIO	YENNY LIZETH AVILA RICO
CEDULA DE CIUDADANÍA	52.807.845
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	No Informa
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO	CL 15 68 D 71
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL FONTIBON 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 Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, como organismo investigador en materia higiénico sanitaria, está consagrada en las Leyes 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá DC y demás normas concordantes.





La competencia de ejercer la inspección, vigilancia y el control sanitario está establecida de manera general en el artículo 564 de la ley 9ª de 1979, la cual dice que corresponde al Estado, como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.

La anterior normativa establece que las Entidades Territoriales de Salud, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, o el hecho que origina la violación de las disposiciones sanitarias o su incidencia sobre la salud individual o colectiva, competencia para adoptar medidas sanitarias preventivas y de seguridad o para imponer sanciones a las personas y empresas que violen las disposiciones legales en esta materia (decomiso, amonestación, multas, suspensión o cancelación del registro, congelación o suspensión temporal de la venta, destrucción de productos, cierre temporal o definitivo del establecimiento, etc.). En estas normas se han establecido los procedimientos que deben seguirse para aplicar las distintas medidas allí previstas¹

III. FUNDAMENTOS DE HECHO

1. Según oficio radicado con el N° 2014ER99507 del 03/12/2014 (folio 1), proveniente de la E.S.E. HOSPITAL FONTIBON, se informa a esta Subdirección la situación encontrada con motivo de la visita de Inspección, Vigilancia y Control, practicada al establecimiento RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL, ubicado en la CL 15 68 D 71, de propiedad de la señora YENNY LIZETH AVILA RICO, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 52.807.845 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. 875284 de fecha 27 de noviembre de 2014, con concepto DESFAVORABLE (folio 2 - 8), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 964345, 964346, (folio 9 - 10), Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitario No. 874976 de fecha 19 de septiembre de 2014, con concepto PENDIENTE (folio 12 - 17), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 970081, 970082 (folio 18 - 19), Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitario No. 465716 de fecha 26 de octubre de 2013, con concepto PENDIENTE (folio 20 - 27), Guía para Vigilancia de

¹ Corte Constitucional Sentencia T-333/00



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 490825 (folio 28), Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitario No. 464710 de fecha 13 de agosto de 2013, con concepto PENDIENTE (folio 29 - 36), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 477148 (folio 37), Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico Sanitario No. 464507 de fecha 25 de junio de 2012, con concepto PENDIENTE (folio 39 - 46), Guía para Vigilancia de Rotulado/Etiquetado de Alimentos y Materias Primas de Alimentos Empacados para Consumo Humano No. 477031 (folio 47).

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 27/11/2014 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 las CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS, tal como quedo señalado en el acta de IVC 875284 del 27/11/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

Página 3 de 16



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 inspección se observa que no garantiza construcción a prueba de roedores.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 2.1
3.6	Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.	Al momento de inspección se observa que No colocó dotación en baño.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 6.1
3.10	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	Al momento de inspección se observa que no garantiza aseo en piso área de proceso, no pinta pared, frontal área de cocina.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 1.1., 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, tal como quedo señalado en el acta de IVC 875284 del 27/11/2014, 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 los programas de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	Al momento de inspección se observa que No valido programa de limpieza y desinfección.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26.
4.2	Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección	No presenta fichas técnicas productos de limpieza y desinfección.	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 inspección se observa que no garantiza limpieza.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Núm. 8
4.5	Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados	Al momento de inspección se observa que Falta orden y aseo	Resolución 2674 de 2013 Artículo 28 Núm. 7
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.	Al momento de inspección se observa que No completa plan de saneamiento.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 3.
4.8	Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores.	Al momento de inspección se observa que No garantiza aseo.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 26 Núm. 3
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.	Al momento de inspección se observa que no complementa plan de saneamiento.	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	Al momento de inspección se observa que canecas sin tapa, no rotula según tipo de residuos a depósitos.	Resolución 2674 de 2013 Artículos 9 Núm. 11; 33 Núm. 6.





No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
	tapa.		
4.16	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	Al momento de inspección se observa que No presenta certificado de lavado de tanque.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 6 Núm. 3.5, 3.5.1 en concordancia con lo dispuesto en el Decreto 1575 de 2007 Artículo 10.

Cargo Tercero: Infringir presuntamente las disposiciones sanitarias, al verificarse al momento de la inspección que no se cumplía con las CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, tal como quedo señalado en el acta de IVC 875784 del 27/11/2014, 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 inspección se observa que no garantiza aseo falta aseo en piso debajo de equipos detrás de estufas.	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 inspección se observa que no cumple, falta pintura frente a estufa en paredes.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 33 Núm. 3



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
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 inspección se observa que no garantiza pendiente del piso, hay "empozamiento" de agua debajo de estufa.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 7 Núm. 1.2
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.	Al momento de inspección se observa que no aplica adecuados procedimientos de limpieza y desinfección.	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 las CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, tal como quedo señalado en el acta de IVC 875284 del 27/11/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
6.2	Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables manejados apropiadamente.	Al momento de inspección se observa que no almacena los residuos en sitio independiente.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Núm. 10
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 inspección se observa que no garantiza limpieza.	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, tal como quedo señalado en el acta de IVC 875284 del 27/11/2014, 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 protegido del medio ambiente.	Al momento de inspección se observa que no garantiza aseo en área de materia prima.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 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 momento de inspección se observa que no garantiza almacenamiento nevera dañada.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Núm. 4
7.5	Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos.	Al momento de inspección se observa que No se lleva a diario registro de temperatura	Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Núm. 1
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.	Al momento de inspección se observa que No garantiza limpieza.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Núm. 8.
7.9	Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.	Al momento de inspección se observa Utensilios de madera no retira del establecimiento.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 35 Núm. 7



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, tal como quedo señalado en el acta de IVC 875284 del 27/11/2014, 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 inspección se observa que No garantiza protección en alimentos.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 Núm. 1, 3
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 inspección se observa que falta no aplica adecuados procedimientos de limpieza y desinfección.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 9 Núm. 1.

Cargo Séptimo: 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, tal como quedo señalado en el acta de IVC 875284 del 27/11/2014, donde se registraron los siguientes hallazgos:

No.	Hecho y/o aspectos a verificar	Conducta	Disposición presuntamente violada
9.1	Almacenamiento en refrigeración a temperaturas menor o igual a 4° C	Nevera dañada.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Núm. 3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4
9.2	Almacenamiento en congelación a temperatura de menos de 18°C.	Nevera dañada.	Resolución 2674 de 2013 Artículo 18 Núm. 3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4



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:

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

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

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 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.

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

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.

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.

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.

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,

Página 11 de 16





asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.

3.2. Mantener el alimento en estado congelado.

3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

3.4. Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

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.



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.

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 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.

En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.

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 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.

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.

7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

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.

10. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

Decreto 1575 de 2007

Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios. Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos:

1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses. 2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública. 3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales,



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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.

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 YENNY LIZETH AVILA RICO, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 52.807.845, en calidad de propietaria del establecimiento RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL, ubicado en la CL 15 68 D 71, de esta ciudad, por los hechos expuestos en las parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.

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



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: Carlos Enrique Mesa
Revisó: Julio Cesar Torreño
Aprobó: Melquisedec Guerra M.
Apoyo: José A Rodriguez

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, auténtica y gratuita dentro del expediente Exp. : 2014-6754.</p> <p>Mediante el cual se adelanta proceso a la señora: <u>YENNY LIZETH AVILA RICO</u>, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 52.807.845, en calidad de propietaria del establecimiento <u>RESTAURANTE SIN RAZON SOCIAL</u>.</p>	
_____ Firma del Notificado.	_____ Nombre de Quien Notifica

