



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

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.: __ 2016-2780

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE PESCADERIA LO MEJOR DEL PACIFICO SABOR PACIFICO
IDENTIFICACIÓN	4679734
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	CECILIO VERGARA MARTINEZ
CEDULA DE CIUDADANÍA	4679734
DIRECCIÓN	AK 14 43 77 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	AK 14 43 77 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL RAFAEL URIBE URIBE E.S.E.
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; "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.	
Fecha Fijación: 25 ENERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma
Fecha Desfijación: 04 FEBRERO 2019	Nombre apoyo: _LUIS FERNANDO MILLAN. ____ Firma





Subdirección de Vigilancia en Salud Pública
AUTO DEL 16 DE NOVIEMBRE DE 2018

POR EL CUAL SE FORMA UN PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL
EXPEDIENTE N° 27802015

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, en ejercicio de sus funciones legales y reglamentarias, con especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 10 de 1990 artículo 10 literal a) y la Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45 y el Decreto Distrital 007 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá, y demás normas concordantes, y,

CONSIDERANDO

DE LA INFORMACIÓN DEL INVESTIGADO:

La presente investigación se adelanta en contra del señor **CECILIO VERGARA MARTINEZ**, C.C. N° 4.679.734 - 7 en su calidad propietario y/o representante legal o por apoderado del establecimiento denominado **RESTAURANTE PESCADERIA LO PACIFICO SABOR PACIFICO** ubicado en la Av. Kr 14 43 77 Sur Barrio Localidad Rafael Uribe Uribe de esta ciudad y con la misma dirección para

el oficio radicado con el No. 2016ER40004 del 07/06/2016 (folio 1), proveniente de la Subdirección de Servicios de Salud **CENTRO ORIENTE E.S.E.**, se remite en la que se emite concepto sanitario desfavorable, al establecimiento de donde se responsabiliza la responsabilidad del suceso y/o relacionados.

En esta visita de visita se registra que en el establecimiento se presentaban condiciones sanitarias

En la presente investigación administrativa el siguiente acervo probatorio:

Reporte de Inspección de Vigilancia y Control Higiénico Sanitario a Restaurante 1010657 de Bogotá (folio 2 a 8) con concepto sanitario Desfavorable.

Reporte de Inspección de Vigilancia de rotuladores de alimentos y materias primas de alimentos para consumo humano No. 1010657 de fecha 27/05/2016 (folio 9 y 10)



3.3. Acta de vigilancia a establecimiento 100% libre de humo de tabaco en Bogotá No. 1010657 de fecha 27/05/2016 (folio 11).

3.5. Copia de certificación del sujeto pasivo de la presente investigación REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL CÁMARAS DE COMERCIO RUES donde ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantara la presente investigación y el dígito de verificación de la cedula de ciudadanía tal y como consta en los folios 15 y 16 del expediente.

3.5. Mediante oficio radicado No. 2018EE11696 de fecha 26/01/2016 se procedió a comunicar a la parte investigada apertura de procedimiento administrativo sancionatorio (folio 12)

4. CARGOS.

Las irregularidades sanitarias encontradas en la mencionada visita y que constan en las actas descritas en el ordinal anterior, pueden implicar violación de las disposiciones higiénicas sanitarias por lo que se profieren los siguientes cargos

1- Tal como quedo señalada en Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Restaurante 1010657 de fecha 27/05/20165 (folio 2 a 8) con concepto sanitario Desfavorable así

CARGO PRIMERO. Durante la visita se encontró en el establecimiento investigado que no cumplía con adecuadas **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**. Para el funcionamiento todo establecimiento de comercio debe cumplir con las condiciones sanitarias que se describen en la Ley 9 de 1979 y sus normas reglamentarias de acuerdo con la actividad que desempeñe. Las estructuras de estos establecimientos deben ser de construcción sólida en material sanitario, y mantenerse el establecimiento en buen estado de presentación y limpieza para evitar problemas higiénicos sanitarios o riesgos en la salud pública. Se evidencio en la visita que no cumplía con:

3.7. Existencia de sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado. Durante la visita se evidencio que no tenían rejilla de sifón en zona de trabajo. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 177 que dice:

Artículo 177.- Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución de agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 1.4 que indica:



INS

condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de acción:

La red de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas de fregar la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y volúmenes máximos de residuos por el establecimiento. Los drenajes de piso deben protegerse con rejilla y si se requieren trampas adecuadas para grasas, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

Los pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado de conservación en la visita. Zona de proceso y lavado con deterioro de paredes. Incumpliendo con la Ley 9 de 1979 artículo 100, 207.

El uso de cada espacio determina el área que se debe cubrir en los muros y los criterios que al efecto determina la autoridad competente

Toda edificación debe mantenerse en buen estado de presentación y evitar problemas higiénico-sanitarios

Las instalaciones eléctricas presentan plumbos en buen estado, tomas, interruptores y cableado. Se encontró igualmente cables sueltos en zona de lavado. Incumpliendo con el artículo 117 que señala:

Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser seguros, instalados, mantenidos, amonados y señalizados de manera que se eviten riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.

JNDC. Durante la inspección sanitaria no cumplía con adecuadas condiciones de saneamiento y programa de limpieza y desinfección. El saneamiento es el conjunto de actividades técnicas y socioeconómicas de salud pública que tienen como objetivo alcanzar niveles adecuados de salubridad ambiental. Comprende el control de la calidad del agua potable, las aguas residuales, los residuos sólidos, Control de la contaminación, cucarachas, pulgas, etc. y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos a la salud y previene la contaminación. De acuerdo con las normas sanitarias el comercio de comercio debe contar con un plan de saneamiento por escrito con procedimientos definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos adversos en la salud. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, registros, listas de riesgos y responsables de los siguientes programas: 1. Limpieza y desinfección. 2. Desechos sólidos. 3. Control de plagas. 4. Abastecimiento o

suministro de agua potable. Se constató durante la visita que no cumplían, como se expresa a continuación.

4.1 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuenta con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. Se encontró en la visita que no se llevaba registro del proceso de limpieza y

4.2 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección. No utilizaban desinfectante y

4.3 El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo y se desinfectan. Se evidencio asimismo que no se desinfectaban utensilios y

4.4 Se realizan mediante lista de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. Se encontró que no se llevaban listas de chequeo. Incumpliendo la resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 1

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.

Incumplimiento PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS, se constató que no cumplía con:

4.6 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuenta con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. Se evidencio en el control higiénico sanitario que no se llevaba registros del programa de control de plagas con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3

Artículo 26. *Plan de saneamiento.* Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus



Las empresas deben implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos específicos 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 competente, este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, responsables de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual incluya el concepto de control interno al respecto a la aplicación armónica de las medidas de control con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

2. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, se evidenció que no

se cuenta con un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se evidenció que no se encontró en la inspección que tampoco se llevaban registros de residuos sólidos y líquidos con procedimientos, listas de chequeos y registros de los procesos. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que dice:

Los establecimientos de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, empaque, distribuya, almacene y expendan alimentos y sus derivados debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos específicos 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 competente, este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, responsables de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Residuos: 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, que se realice observando los principios de higiene y salud ocupacional establecidos con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y alrededores del medio ambiente.

Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de la zona de elaboración de alimentos. Se evidenció en la visita que los desechos no eran removidos frecuentemente y

no se contaba con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien etiquetados e identificados para la recolección interna de desechos sólidos. Se encontró en la visita que no había señalización de residuos, no se identificaban. Incumpliendo el artículo 23; 198, 139 y 140 de la Ley

Artículo 287.- El almacenamiento de basuras deberá hacerse en recipientes o por períodos que impidan la proliferación de insectos o roedores y se eviten la aparición de condiciones que afecten la estética del lugar. Para este efecto, deberán seguirse las regulaciones indicadas en el Título IV de la presente Ley.

Artículo 198.- Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

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

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 5, 5.1, 5.2, 5.3 que indican:

Artículo 47. 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:

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

No cumple con ABASTECIMIENTO DE AGUA, se observó que no cumplió con:

4.16 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. Se encontró en la inspección que no contaban con tanque de almacenamiento de agua. Incumpliendo el artículo 6 numeral 3.5; 3.5.2 el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013 que indica:

Artículo 67. 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:

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 realizarán conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:



de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el manual.

3.3.3.3. Manejo de Alimentos Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas deberá elaborar y desarrollar un Plan de Manejo de Alimentos con objetivos claramente definidos y con recursos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este debe ser escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y los siguientes programas:

3.3.3.3.1. Sistema de suministro de agua potable Todos los establecimientos de que trata la presente deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y de redes, y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos físico-químicos y microbiológicos establecidos en la presente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

De acuerdo con el artículo 10 numeral 1 y 2 que dicen:

1. RESPONSABILIDAD DE LOS USUARIOS. Todo usuario es responsable de las condiciones sanitarias de las instalaciones de distribución y consumo de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se aplicará a las mismas, los siguientes aspectos: 1. Lavado y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses. 3. En edificios públicos y edificios habitacionales, locales de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, y demás edificaciones que alberguen a individuos, los responsables del mantenimiento y conservación localiva 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.

Las autoridades sanitarias departamentales, distritales y municipales las autoridades que suministran o distribuyen agua para consumo humano y las autoridades ambientales se encargaran dentro de sus campañas de educación sanitaria y divulgación ampliamente entre la población las obligaciones que tienen como usuarios de las edificaciones para preservar la calidad del agua para consumo humano dentro de ella al interior de la vivienda.

3.3.3.3.2. Estado de la vivienda El día de la visita de inspección sanitaria se encontró que no se cumplen las **CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS** en el ambiente y las condiciones estructurales del lugar donde se preparan alimentos, lo que ocasiona en gran medida que haya más o menos posibilidades de contaminación de los alimentos. Las estructuras deben ser construidas en material sanitario los techos pisos

y paredes deben mantenerse en buen estado de presentación y limpieza no poseer grietas ni abolladuras que dificulten su mantenimiento, tener las medias cañas redondeadas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza. Se encontró en la visita que se incumplió tal como se expone a continuación:

5.1 Los pisos están contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. Se encontró en la inspección baldosa rota en zona de proceso y,

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. Se encontró igualmente techo con porosidad. Incumpliendo la Ley 9 de 1979 artículo 90, 195 que dicen:

Artículo 92.- Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible, secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.

195.- El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

Y la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 1.1, 3.1; 33 numeral 1, 4 que señalan:

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.

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.

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



deben estar contruictos con materiales que no generen sustancias o vapores tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el saneamiento.

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

operancia ambiental y ventilación del área de preparación de alimentos es que afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal evidenciado en el control higiénico sanitario condensación en zona de proceso. En el artículo 196 de la Ley 9 de 1979 que reza:

Artículo 196.- La iluminación y ventilación en los espacios de las edificaciones serán para su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

numerales 81 de la Resolución 2674 de 2017 que dice:

Aberturas específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de alimentos objeto de la presente ordenanza deben cumplir con los siguientes requisitos de construcción:

Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales en las condiciones que contribuyen a la contaminación de estas o a la incomodidad la ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvificación y acumulación del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con rejas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y

uniones entre las paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos serán redondeadas para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza. Se debe hacer el control sanitario que no había uniones redondeadas paredes pisos. En la Ley 9 de 1979 artículo 250 literal que senaia:

Artículo 250.- Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, deben cumplir los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes:

Los muros con los pisos y techos se harán de forma tal que permita la limpieza.

Resolución 2674 artículo 7 numeral 7.2 que indica



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:

2.2. Las juntas 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.

CARGO CUARTO. En el control sanitario se evidenció que no cumplió con **CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACIÓN Y SERVIDO**. El manejo adecuado de los alimentos, permite anticiparse a todos los peligros potenciales que podrían presentarse y la forma de controlarlos supervisando técnicas de manejo y manteniendo registros para ayudar a su seguridad e inocuidad. Área de proceso o preparación: Por ser el área donde se realizan gran parte de las operaciones de preparación previa y final, y posteriormente servido de los alimentos, deben cumplir los requisitos sanitarios con el fin de preservar la inocuidad del producto. Deben realizarse controles de temperatura, garantizar la trazabilidad de los productos, usar utensilios que minimicen el contacto con las manos, y tener avisos alusivos al lavado y desinfección de manos. Tendrá facilidades para la disposición de desechos, de acuerdo con la legislación vigente, espacio suficiente para el volumen de producción, estaciones de lavado de manos (lavamanos), equipos y utensilios. Áreas de servido o consumo: En esta área todos los muebles, equipos y superficies en contacto con los alimentos deben estar correctamente limpios. Se encontró en la visita que no cumplía con:

7.5 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos. Se evidenció en la inspección sanitaria que no llevaban registros de control de temperatura. Incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 numeral 2, 3; 31 numeral 3 que indican:

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.

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.



BOGOTÁ

Almacenamiento de alimentos. El almacenamiento de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores y aquellos alimentos que requieren condiciones especiales de refrigeración y/o congelación deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, que operen permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo a la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para la limpieza y mantenimiento.

2. Los alimentos procesados provienen de proveedores que garanticen su calidad. Se debe tener presente que no se tenía registro sanitario de proveedores. Incumpliendo la Ley 1712 de 2014 artículo 263 que señala:

“Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por la Secretaría de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la Ley 1712 de 2014 y sus reglamentaciones.”

Decreto 2674 de 2013 artículo 26 numeral 3 inciso octavo:

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

1. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que evite su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la seguridad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente los productos para conocer su uso, presentación, calidad y tiempo de vida.

2. Los picadores para el picado son de material sanitario y se encuentran en condiciones de uso y en higiene. Se encontró en la visita tabla de picar en madera. Incumpliendo el Decreto 2674 de 2013 artículo 252 que dicen:

“El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán cumplir con los requisitos de limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas donde se encuentran. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y deberán desinfectarse tantas veces sea necesario para evitar problemas de contaminación.”

3. Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deben ser resistentes a la corrosión y no tóxicas e inalterables en condiciones de uso.

Decreto 2674 de 2013 artículo 8; 9 numeral 1 inciso resalta:

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.

7.12. Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de lavado de manos (protocolo). Así mismo se evidenció en el control higiénico sanitario que no había avisos alusivos al protocolo de manos incumpliendo la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.4; 13 párrafo 1 que señalan:

Artículo 11. *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:

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 13. *Plan de capacitación.* El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa y el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

CARGO QUINTO. Durante la visita no cumplía con PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION. Las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con la norma sanitaria son aquellos hábitos higiénicos y medidas de protección que deben tenerse en cuenta y ponerse en práctica para garanticen la seguridad de los alimentos que se preparan;



protección son las actitudes y decisiones que se tienen en cuenta en los procesos con fin de hacer efectivo el evitar los riesgos contra la salud. Toda persona que trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar medidas higiénicas y medidas de protección, de acuerdo con las normas vigentes en la materia. Se constata durante la inspección sanitaria que se cumplió de expresa conformidad.

El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos durante la inspección sanitaria, que no tenían exámenes médicos del

manipuladores de alimentos, acreditar curso o capacitación en manipulación de alimentos. Tampoco tenían cursos de manipulación del personal. Incumpliendo el artículo 276; 277 que dicen:

Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este título con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas en el Título III de la Ley 1010 de 2006 y sus reglamentaciones, además el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal tenga exámenes médicos cuando lo estime necesario.

En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, trabajadores y el personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados de acuerdo con las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de

Decreto 2674 de 2013 artículo 11 numeral 1, 12 que establecen:

Artículo 11. Salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los requisitos:

1. 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 el reconocimiento médico, por lo menos una vez al

Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de higiene de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o para el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

5. SANCIONES O MEDIDAS QUE SE PUEDEN IMPONER

En caso de probarse los cargos que se imputan se pueden imponer las sanciones establecidas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, según los criterios señalados en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, a saber:

Ley 9 de 1979, Artículo 577.- 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. Amnistación;
- 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.

Ley 1437, Artículo 50.- Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción o ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Con el fin de esclarecer los cargos imputados y determinar si hay lugar a imponer algunas de las citadas sanciones, se requiere a la parte investigada a efecto que presente las explicaciones respectivas, pruebas y demás medios de defensa pertinentes, conducentes y necesarios, dentro del término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

RESUELVE





PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor **CECILIO VERGARA MARTINEZ**, C.C. # 4.679.734 - 7 en su calidad propietario y/o representante legal o por apoderado del establecimiento denominado **RESTAURANTE PESCADERIA LO PACIFICO SABOR PACIFICO** ubicado en la **Av. Kr 14 43 77 Sur Barrio** localidad **Rafael Uribe Uribe** de esta ciudad por la posible infracción de las disposiciones higiénico sanitarias Ley 9ª de 1979 artículo 28, 92; 117; 195; 196; 198; numeral 251; 252; 276, 277. ASÍ MISMO la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2, 5; 6 y 7 numerales 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9 numeral 1; 11 numeral 1; numeral 2; numerales 2, 3, 4 numeral 2, 30 numerales 1, 4 y el Decreto 1575 de 2013 numerales 1, 3

SEGUNDO. Notificar el presente pliego de cargos a la parte implicada, para que dentro de (15) días hábiles siguientes a la notificación del presente proveído, rinda directamente o a través de apoderado y apere o solicite la práctica de pruebas pertinentes al esclarecimiento de los hechos investigados, conforme a lo dispuesto en la parte considerativa del presente auto.

TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudadas por el delegado de Sanidad de Salud **CENTRO ORIENTE E.S.E**, las cuales figuran en la parte motivada del presente auto.

CUARTO. Contra este auto no procede recurso alguno, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley 1429 de 2010.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

FIRMADO Original Firmado por:
FRANCISCO JIMÉNEZ / **FRANCISCO JIMÉNEZ**

FRANCISCO JIMÉNEZ
Ejecutivo de Vigilancia en Salud Pública



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

NOTIFICACIÓN PERSONAL
(Artículo 67 de la Ley 1437 de 2011).

Bogotá D.C., _____ Hora _____.

En la fecha se notifica personalmente a: _____.

_____, identificado(a) con C.C. N° _____.

Queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo de fecha **16/NOVIEMBRE/2018** proferido dentro del Expediente **2789/2016** del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.

Firma del notificado.

Nombre de quien notifica.

