



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
PLIEGO DE CARGOS

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.: __ 2016-4863

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	RESTAURANTE VENECIANO
IDENTIFICACIÓN	32852829
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	BEATRIZ ALICIA MONTAÑA ROJAS
CEDULA DE CIUDADANÍA	32852829
DIRECCIÓN	AK 54 50 16 SUR
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	AK 54 50 16 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL TUNJUELITO 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



*Excmo. Sr. Alcalde Mayor
de Bogotá D.C.
Señor Alcalde Mayor
Señor Alcalde Mayor*



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD 27-12-2018 11:26:35

Al Contestar Cite Este No.:2018EE113899 O 1 Fol.10 Anex:0 Rec.2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/BEATRIZ ALICIA MONTAÑA F

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM - EXPEDIENTE 48632016

012101
Bogotá D.C.

Señora
BEATRIZ ALICIA MONTAÑA ROJAS
Propietaria
RESTAURANTE VENECIANO
Avenida Carrera 54 N° 50 – 16 Sur
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por Aviso (Art. 69 Ley 1437 de 2011)
Proceso administrativo higiénico sanitario No. 48632016.

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 BEATRIZ ALICIA MONTAÑA ROJAS identificada con la cédula de ciudadanía N° 32.825.829-6 en calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE VENECIANO ubicado en la Avenida Carrera 54 N° 50 – 16 Sur, Barrio Venecia de la Localidad de Tunjuelito. La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública profirió Auto de Pliego de Cargos de fecha 20 de Marzo de 2018, 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,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Anexa: 10 folios.
Elaboró: L. Herrera. P.

Revisó:



SUBDIRECCIÓN DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 20 DE MARZO 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS
DENTRO DEL EXPEDIENTE No. 48632016.

En ejercicio de las facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por el artículo 564 de la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990 artículo 12 literales q y r, Ley 715 de 2001 artículos 43, 44 y 45, y el artículo 13 del Decreto Distrital 507 de 2013, expedido por la Alcaldía Mayor de Bogotá D.C., y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La persona investigada contra quien se dirige la presente investigación es la señora BEATRIZ ALICIA MONTAÑA ROJAS identificada con la cédula de ciudadanía N° 32.825.829-6 en calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE VENECIANO ubicado en la Avenida Carrera 54 N° 50 – 16 Sur, Barrio Venecia de la Localidad de Tunjuelito, de esta ciudad.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER70606 del 10 de Octubre de 2016 (folio 1), proveniente del HOSPITAL TUNJUELITO E.S.E., se informa de una indagación preliminar que puede enervar el procedimiento administrativo sancionatorio pertinente, como consecuencia de la situación encontrada en la visita de inspección, vigilancia y control con resultado no conforme.

2.2. El 26 de Septiembre de 2016, los funcionarios del HOSPITAL TUNJUELITO E.S.E., realizaron visita de inspección, vigilancia y control sobre las condiciones higiénico sanitarias al establecimiento antes mencionado, tal como consta en las actas de visita relacionadas en el acápite de pruebas, debidamente suscritas por quienes intervinieron en la diligencia, en las que se dejó constancia de los hallazgos; la cual se calificó con concepto sanitario DESFAVORABLE.

2.3. Comunicación de apertura de procedimiento administrativo sancionatorio conforme a lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, con radicado N° 2018EE10159 del 24 de Enero de 2018, (folio 12).

2.4. De acuerdo con la gestión preliminar realizada en la página web del Registro Único Empresarial y Social de la Cámara de Comercio (RUES) ha quedado plenamente identificado el sujeto procesal contra el cual se adelantará la presente investigación tal y como consta en el folio 13 del expediente.

3. PRUEBAS.

Obra dentro de la presente investigación administrativa el siguiente acervo probatorio:

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénica sanitaria a Restaurantes N° 1195162 de fecha el 26 de Septiembre de 2016, con concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 2 - 8);

3.2 Guía para vigilancia de rotulado / etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano N°1195162 de fecha 26 de Septiembre de 2016 (folios 9- 10)

3.3 Acta de Espacios Libres de Humo N° 1195162 de fecha 26 de Septiembre de 2016 (folio 11)

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:

- **CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS** - De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:

3.6. Los servicios sanitarios están separados por sexo, debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento. HALLAZGO:

NO CUMPLE - No hay utensilios de aseo, falta dotar de toallas el baño; conducta con la cual vulnera lo consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979

Artículo 188º.- En toda edificación, el número y tipo de los aparatos sanitarios estarán de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas de acuerdo con lo establecido en la presente Ley y su reglamentación.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Artículo 6º. 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:

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

Artículo 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

3.7. Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.
HALLAZGO: NO CUMPLE - Rejilla asegurar al piso; conducta con la cual vulnera lo consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979

Artículo 177º.- 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.

Artículo 187º.- Los lavaderos y lavaplatos deberán estar provistos de dispositivos adecuados que impidan el paso de sólidos a los sistemas de desagües.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Artículo 7º. 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:

1.4. 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.

• CARGO SEGUNDO: - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:

4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.6, 4.9 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos que se ponen en práctica. Se utiliza sustancia adecuadas para los procesos de limpieza y desinfección. El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y se desinfectan permanentemente. Se realizan mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas que cuente con los procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos que cuente con los procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. **HALLAZGO: NO CUMPLE: – No está documentado el plan de saneamiento y no llevan listas de chequeo;** conducta con la cual vulnera lo consagrado en las siguientes

disposiciones:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

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

4.5 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos químicos debidamente rotulados y asegurados. **HALLAZGO: NO CUMPLE.** No existe perchero; conducta con la cual vulnera lo consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979

Artículo 260º.- Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas

o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.

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:

2.9. En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este.

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.

• CARGO TERCERO: - PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:

4.12 Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuo, bien ubicados con tapa para la recolección interna de desechos sólidos.
HALLAZGO: NO CUMPLE: – Recipientes de residuos sólidos sin tapa; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979

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

RESOLUCION 2674 DE 2013

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

7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de des-perdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

4.13 El manejo de los residuos líquidos dentro del restaurante no representa riesgo de contaminación para los elemento ni para las superficies en contacto con estos. HALLAZGO: NO CUMPLE – Falta protocolo de destino final de aceite; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

RESOLUCION 2674 DE 2013

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

4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

• **CARGO CUARTO: - ABASTECIMIENTO DE AGUA-** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:

4.16 El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. HALLAZGO: NO CUMPLE. No garantizan tanque de agua potable; conducta con la cual vulnera lo consagrado en las siguientes disposiciones:

RESOLUCION 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:

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

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:

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.

DECRETO 1575 DE 2007

ARTÍCULO 10º.- 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.*

• **CARGO QUINTO: - CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS.** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:

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. HALLAZGO: NO CUMPLE – Falta mantenimiento de paredes superficies lisas no porosas y son de colores oscuros; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979

Artículo 195º.- *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.*

Artículo 207º.- *Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.*

RESOLUCION 2674 DE 2013

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

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.*

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. HALLAZGO: NO CUMPLE – Techos sin pintura falta limpieza en techos zona de proceso; conducta con la cual vulnero lo

consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979

Artículo 195º.- 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

Artículo 207º.- Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

RESOLUCION 2674 DE 2013

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

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.

5.6 Se cuenta con adecuada iluminación calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas se encuentran debidamente protegidas en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. HALLAZGO: NO CUMPLE – Lámparas sin protección ; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Artículo 7º. 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:

7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

5.10 Las uniones entre paredes y entre estas y los pisos y entre las paredes y los techos tienen forma redondeadas para impedir la acumulación de suciedad y

facilitar limpieza. HALLAZGO: NO CUMPLE – No existen uniones redondeadas entre pisos y paredes en área de procesos; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979, que dispone:

Artículo 249°.- Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, las siguientes:

C. La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza;

RESOLUCION 2674 DE 2013

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 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.

• **CARGO SEXTO: - EQUIPOS Y UTENSILIOS.** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:

6.1. Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar. HALLAZGO: NO CUMPLE – En área de samovar hay tabla en madera; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones

LEY 9 DE 179

Artículo 251°.- El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.

Artículo 252°.- Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o

bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.

RESOLUCION 2674 DE 2013

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.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

6.3 Equipos como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, y similares son lavados y desinfectado después de sus uso. Los accesorios o partes en contacto con los alimentos son desarmados, lavados y desinfectados después de cada jornada. HALLAZGO: NO CUMPLE: – No presenta protocolo; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979.

Artículo 254°.- La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

RESOLUCION 2674 DE 2013

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.*

• **CARGO SEPTIMO: - CONDICIONES DE MANEJO PREPARACION Y SERVIDO.** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:

7.3 Las hortalizas y verduras que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas. HALLAZGO: NO CUMPLE – Falta protocolos; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

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.*

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.

7.5 Se realizan controles de temperatura y si se llevan registros escritos.
HALLAZGO: NO CUMPLE – No existen registros de temperaturas; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

RESOLUCION 2674 DE 2013

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.

7.6 Los alimentos proceden de proveedores que garanticen su calidad.
HALLAZGO: NO CUMPLE – No existen conceptos sanitarios; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979

Artículo 288°.- Todos los alimentos y bebidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

RESOLUCION 2674 DE 2013

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

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.

7.12 Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo) HALLAZGO: NO CUMPLE – No existen avisos alusivos; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones

RESOLUCION 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:

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.

• **CARGO OCTAVO: - CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS-** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:

8.6. Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas. HALLAZGO: No CUMPLE – Base estufa con presencia de óxido; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979

Artículo 289°.- Los alimentos que no requieran de empaque o envase se almacenarán en forma que se evite su contaminación o alteración, para evitar riesgos higiénico-sanitarios al consumidor.

RESOLUCION 2674 DE 2013

Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesa-miento, 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, construidos, 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.

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

- 1. Garantizar la conservación y protección de los alimentos.*
- 2. Contar con la infraestructura adecuada.*

• CARGO NOVENO: PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION.
De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:

10.1 El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos; HALLAZGO NO CUMPLE - No acredita examen médico; conducta con la cual vulnera lo consagrado en las siguientes disposiciones:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 artículo 11 (núm. 1), que dispone:

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.

10.2 Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos; HALLAZGO NO CUMPLE: No presenta cursos de manipulación higiénico de alimentos; cursos para manipulación de alimentos conducta con la cual vulnera lo consagrado en las siguientes disposiciones:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

10.3 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio y calzado cerrado; HALLAZGO NO CUMPLE: Dotación incompleta; conducta con la cual vulnera lo consagrado en las siguientes disposiciones:

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal

manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria 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.

• **CARGO DECIMO: - SALUD OCUPACIONAL.** De conformidad con lo consignado en el acta mencionada, como se expresa a continuación:

11.1 Se evidencia equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y ubicados de acuerdo a normas de seguridad industrial (extintores, campanas extractoras, barandas, estibas de seguridad y arnés para trabajo en altura); HALLAZGO NO CUMPLE: Extintor sin recarga; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

LEY 9 DE 1979

Artículo 116°.- Los equipos y dispositivos para extinción de incendios deberán ser diseñados, construidos y mantenidos para que puedan ser usados de inmediato con la máxima eficiencia. Fabricantes, distribuidores y agencias de mantenimiento de tales equipos estarán sujetos a la vigilancia del Ministerio de Salud o de la autoridad a quien éste delegue y deberán garantizar la eficacia de los equipos.

11.2 El establecimiento dispone de botiquín bien dotado y ubicado en un lugar visible; HALLAZGO NO CUMPLE: Botiquín no dotado; conducta con la cual vulnero lo consagrado en las siguientes disposiciones:

RESOLUCIÓN 0705 de 2007

ARTÍCULO 1°.- Obligatoriedad de uso de los elementos de primeros auxilios. Todo establecimiento comercial deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, con el fin de atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones.

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. Amonestación;



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

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 u 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 el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo antes expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos a la señora BEATRIZ ALICIA MONTAÑA ROJAS identificada con la cédula de ciudadanía N° 32.825.829-6 en calidad de propietaria del establecimiento denominado RESTAURANTE VENECIANO ubicado en la Avenida Carrera 54 N° 50 – 16 Sur, Barrio Venecia de la Localidad de Tunjuelito, de esta ciudad, por los hechos expuestos en la parte motiva de esta providencia y la presunta violación a lo consagrado en las normas higiénico sanitarias.



ARTICULO SEGUNDO. 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 TERCERO. Incorporar al presente proceso administrativo las pruebas recaudas por el HOSPITAL TUNJUELITO E.S.E., dentro de la indagación preliminar, las cuales fueron señaladas en la parte motiva de esta decisión.

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

Original Firmado por:
ELIZABETH COY JIMÉNEZ
ELIZABETH COY JIMÉNEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: L.Herrera. 
Revisó:

NOTIFICACIÓN PERSONAL (Artículo. 67 C.P.A.C.A.)	
Bogotá D.C., Fecha _____ hora: _____	
En la fecha antes indicada se notifica a:	

Identificado(a) con la C.C. No.	

<p>Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas de la actuación administrativa de fecha: 20 de Marzo de 2018 y de la cual se entrega copia íntegra, autentica y gratuita, dentro del expediente No. 48632016.</p>	
_____	_____
Firma del Notificado	Nombre de quien notifica

