



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.: __ 2016-5104

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	PANADERIA RESTAURANTE LA CANASTA DEL PAN
IDENTIFICACIÓN	13338625
PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL	RODOLFO HERRERA LIZCANO
CEDULA DE CIUDADANÍA	13338625
DIRECCIÓN	CL 25 C 85 B 92
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN JUDICIAL	CL 25 C 85 B 92
CORREO ELECTRÓNICO	
LÍNEA DE INTERVENCIÓN	LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS
HOSPITAL DE ORIGEN	HOSPITAL FONTIBON 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:



Registro en el sistema de gestión documental



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 26-12-2018 10:52:00

Al Contestar Cite Este No.:2018EE113420 O 1 Fol:6 Anex:0 Rec:2

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

DESTINO: PERSONA PARTICULAR/RODOLFO HERRERA LIZCANO

TRAMITE: CARTA-NOTIFICACION

ASUNTO: SM - EXPEDIENTE 51042016

012101

Bogotá D.C.

Señor
RODOLFO HERRERA LIZCANO
Propietario y/o Representante Legal
PANADERIA RESTAURANTE LA CANASTA DEL PAN
CL 25 C 85 B 92 Barrio Santa Cecilia
Bogotá D.C.

Ref. Notificación por aviso (Art. 69 ley 1437 de 2011). Proceso administrativo higiénico sanitario No. 51042016

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud Hace Saber: Que dentro de las diligencias administrativas de la referencia adelantada en contra del señor RODOLFO HERRERA LIZCANO, identificado con C.C. No. 13.338.625-2, en su calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado PANADERIA RESTAURANTE LA CANASTA DEL PAN, ubicado en la CL 25 C 85 B 92 Barrio Santa Cecilia de la Localidad Fontibón de esta ciudad, La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública profirió acto administrativo de fecha 23 de abril 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 cuenta con quince (15) días contados a partir de finalizar el día siguiente a la de la entrega del aviso, para que presente sus descargos o recursos si lo considera procedente, directamente o a través de apoderado y 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 lo puede hacer directamente o a través de apoderado.

Cordialmente,

ADRIANO LOZANO ESCOBAR
Profesional Especializado
Subdirección de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Maribel G. *MG*
Anexa: (6 folios)

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
AUTO DEL 23 DE ABRIL DE 2018

“POR EL CUAL SE FORMULA PLIEGO DE CARGOS DENTRO DEL EXPEDIENTE
51042016”.

La Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, 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 DC y demás normas concordantes y,

CONSIDERANDO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INVESTIGADO.

La presente investigación se adelanta en contra del señor RODOLFO HERRERA LIZCANO, identificado con C.C. No. 13.338.625-2, en su calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado PANADERIA RESTAURANTE LA CANASTA DEL PAN, ubicado en la Calle 25 C No. 85 B – 92, Barrio Santa Cecilia de la Localidad Fontibón de esta ciudad y con la misma dirección para notificación.

2. HECHOS.

2.1. Mediante oficio radicado con el No. 2016ER71109 del 11-10-2016 (folio 1), proveniente de la Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Fontibón, se remite acta de visita No. 879179 de fecha 22-09-2016, en las que se emite concepto sanitario Desfavorable al establecimiento de comercio denominado PANADERIA RESTAURANTE LA CANASTA DEL PAN, de propiedad del ciudadano mencionado en el párrafo anterior.

2.2. En la citada acta de visita se registra que en el establecimiento se presentaban irregularidades sanitarias.

3. PRUEBAS.

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

3.1. Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico Sanitaria No. 879179 del 22-09-2016 con concepto Desfavorable (folios 2 al 8).

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

3.2. Guías para vigilancia de rotulado y etiquetado de alimentos y materias primas de alimentos empacados para consumo humano No. 879179 (folios 9 y 10).

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 higiénico sanitarias, por lo que se profieren los siguientes cargos:

4.1. CARGO PRIMERO: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:

ITEM 3.3. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos. No cumple. No completo aislamiento contra plagas en techo área de lavado; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 que establece: Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación: 2. Diseño y Construcción. 2.1. "La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos".

ITEM 3.10. Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado. No cumple. No completó mantenimiento, baldosas rotas en mesón de cocina área de lavado; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 que establece: "Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 que establece: Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas: 10. "Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección".

ITEM 3.11. Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido. No cumple. No protegió luminaria en bodega; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: 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. Iluminación. 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".

4.2. CARGO SEGUNDO: SANEAMIENTO:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

ITEMS 4.1 – 4.4. Existe un plan de saneamiento escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos, se pone en práctica y Se realizan mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de equipos. No cumple. No hay listas de inspección al día; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: 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”.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS:

ITEM 4.6. Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de control de plagas, que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. No cumple. No hay listas de inspección al día; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: 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: 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.

ITEM 4.8. Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores. No cumple. No completo mantenimiento al techo área de lavado; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 que establece: “Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios” en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 6 que establece: Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación: 2. Diseño y Construcción. 2.1. “La edificación debe estar diseñada y

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

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.”.

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS:

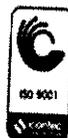
ITEM 4.9. Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de residuos sólidos y líquidos, que cuente con procedimientos, lista de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. No cumple, no hay listas de inspección al día; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 26 que establece: 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: 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”.*

ITEM 4.12. Existen recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la recolección interna de desechos sólidos. No cumple. No señalizó recipientes de recolección; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 199 que establece: *“Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad”.*

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM 4.16. El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente. No cumple. No presento certificado actual de limpieza y desinfección de lavado de tanque, lo que contraría lo preceptuado en el Decreto 1575 de 2007 artículo 10 que establece: 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: 3. “En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los*

Cra. 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente”.

4.3. CARGO TERCERO: CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS:

ITEM 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. No cumple. Baldosas rotas en mesones área de lavaplatos; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 207 que establece: *“Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”* en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 que establece: Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas: 10. *“Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección”.*

ITEM 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. No cumple. No completo aislamiento en techo área de lavado; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 195 que establece: *“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 207 que establece: *“Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios”* en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 33 que establece: 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”.*

ITEM 5.5. La temperatura ambiental y ventilación del área de preparación de alimentos es adecuado, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal. No cumple. Campana de extracción de olores dañada; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: 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: 8. Ventilación. 8.1. *“Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación”.*

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

ITEM 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. No cumple. No se protegió bombillo a bodega y campana de extracción de olores; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 7 que establece: 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. Iluminación. 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".

4.4. CARGO CUARTO: CONDICIONES DE MANEJO, PREPARACION Y SERVIDO:

ITEM 7.5. Se realizan controles de temperatura y se llevan registros escritos. No cumple. No hay registros diarios; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: 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".

ITEM 7.6 - Los alimentos proceden de proveedores que garanticen su calidad. No cumple. No presentan conceptos sanitarios actuales; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 288 que establece: "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" en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 28 que establece: 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".

ITEM 7.11. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta están en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior. No cumple. No protegió productos expuestos a la venta; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 que establece: Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: 6. "Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior".

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

4.5. CARGO QUINTO: CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS:

ITEM 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. No cumple. No protegió productos; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 35 que establece: 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".*

ITEM 8.6. Los anaqueles son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidación o desprendimiento de partículas. No cumple. No hay mantenimiento a entre paños de estantería; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 9 que establece: 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".

4.6. CARGO SEXTO: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:

ITEM 10.1. El personal manipulador tiene certificados médicos y controles médicos periódicos. No cumple. No hay certificados médicos actuales están vencidos, lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 275 que establece: "Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal"; en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 11 que establece: "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".

ITEM 10.2. Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos. No cumple. No hay soportes de capacitación en manejo higiénico sanitario están vencidos; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 12 que establece: 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

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos”.

ITEM 10.3. los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal) limpio y calzado cerrado. No cumple. No hay dotación completa en personal; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 277 que establece: “En los establecimientos a que se refiere este título los patronos, proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos”; en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 que establece: 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”.

ITEM 10.4. Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte. Se evidencia uso de joyas en personal; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 2674 de 2013 artículo 14 que establece: Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 8. “No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables”.

4.7. CARGO SEPTIMO: SALUD OCUPACIONAL:

ITEM 11.1. Se evidencian 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. No cumple. Extintor con recarga vencida; lo que contraría lo preceptuado en la Ley 9 de 1979 artículo 114 que establece: “En todo lugar de trabajo deberá disponerse de personal adiestrado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes para la prevención y extinción de incendios”. artículo 116 que establece: “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”.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

ITEM 11.2. Botiquín de primeros auxilios. No cumple. No completo dotación de botiquín; lo que contraría lo preceptuado en la Resolución 705 de 2007 artículo 4 que establece: Del mantenimiento de los botiquines: El establecimiento de comercio y centro comercial deberá definir un procedimiento que garantice la reposición oportuna de los elementos consumidos, utilizados o vencidos y la disponibilidad permanente de los mismos, para lo cual diligenciará un formato de control de inventarios (Anexo 1) y formato de reposición de elementos de primeros auxilios (Anexo. 2)."

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;
- 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

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

necesarios, dentro el término que se le indica en la parte resolutive del presente acto administrativo.

Por lo expuesto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Formular pliego de cargos al señor RODOLFO HERRERA LIZCANO, identificada con C.C. No. 13.338.625-2, en su calidad de propietario y/o representante legal del establecimiento de comercio denominado PANADERIA RESTAURANTE LA CANASTA DEL PAN, ubicado en la Calle 25 C No. 85 B – 92, Barrio Santa Cecilia de la Localidad Fontibón de esta ciudad, con la misma dirección para notificación y correo electrónico no reporta, por la posible infracción de las siguientes disposiciones higiénico sanitarias: Ley 9 de 1979 artículos 114, 116, 195, 199, 207, 275, 277, 288; Resolución 2674 de 2013 artículos 6 numeral 2 sub numeral 2.1; 7 numeral 7 sub numeral 7.3; 7 numeral 8 sub numeral 8.1; 9 numerales 1, 10; 11 numeral 1; 12; 14 numerales 2, 8; 26 numerales 1, 2, 3; 28 numerales 2, 3; 33 numeral 4; 35 numerales 6, 4; Resolución 705 de 2007 artículo 4; Decreto 1575 de 2007 artículo 10 numeral 3.

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 la Subred Sur Occidente E.S.E. Unidad de Servicios de Salud Fontibón, 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 JIMENEZ

Original Firmado Por:
ELIZABETH COY JIMENEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Elaboró: Maribel G.
Fecha de elaboración: 23/04/2018

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Expediente No. 51042016

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° _____.	
Quien queda enterado del contenido, derechos y obligaciones derivadas del Acto Administrativo calendarado 23 de abril de 2018, proferido dentro del Expediente 51042016, del cual se le entrega copia íntegra, auténtica y gratuita.	
_____ Firma del notificado.	_____ Nombre de quien notifica.

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: 364 9666



**BOGOTÁ
MEJOR
PARA TODOS**