



La salud es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001400 De 4 de Octubre de 2019

El Coordinador del Grupo de Secretaría Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

RESOLUCIÓN No.	2019042632
PROCESO SANCIONATORIO:	201603994
EN CONTRA DE:	ALIMENTOS EL PAISITA SAS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	25 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2019042632 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 07 OCT 2019, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del RETIRO del presente aviso.


MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (15) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019042632 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603994

CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, _____ siendo las 5 PM,

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Ana Maria Riaño Sanchez
Reviso: Manuel Alejandro Rojas Nieto



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General, mediante Resolución No. 2012030800 de 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603994, adelantado en contra de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante auto No. 2019008469 del 19 de Julio de 2019, inició el proceso sancionatorio No. 201603994 y trasladó cargos en contra de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos (folios 62 al 73).
2. Mediante correo electrónico enviado a las direcciones: carnicoselpaisita@gmail.com, alimentoselpaisita2016@hotmail.com y dptacontabilidad2016@gmail.com y con oficios No. 0800 PS – 2019032464 con radicados No. 20192035300 y No. 20192035301 del 19 de julio de 2019, mediante los cuales se le comunicó al representante legal de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S., que se acercara al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019008469 del 19 de Julio de 2019 (Folios 74 al 77).
3. Se surtió la Notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019008469 del 19 de Julio de 2019, al señor JESUS BENIGNO FRANCO MONTOYA identificado con cédula No.71.335.218 en calidad de Representante Legal de la sociedad EL PAISITA S.A.S., diligencia que se surtió el día 24 de julio de 2019 en la Oficina del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 del INVIMA (folio 78).
4. De conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del mencionado Auto, para que el representante legal de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S., directamente o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Vencido el término legal establecido para el efecto, el representante legal y/ apoderado de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit 900.977.379-3, a 15 de agosto de 2019 no presentaron escrito de descargos.
6. Mediante auto No. 2019010773 del 05 de septiembre de 2019, se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201603994, adelantado en contra de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3 (Folios 190 191).
7. Mediante oficio No. 0800PS – 2019041486 con radicados 20192044209 y 20192044211 del 05 de septiembre de 2019, se comunicó el auto de etapa probatoria No. 2019010773 del 05 de septiembre de 2019 a la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S., informándole que se dio inicio al término probatorio por dos (2) días hábiles dentro del proceso sancionatorio 201603994, contando con diez (10) días adicionales para presentar los alegatos respectivos (Folios 192 y 193).
8. Vencido el termino legal establecido para el efecto, el representante legal y/ apoderado de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, no presentó



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

escrito de alegatos de conclusión.

DESCARGOS

El representante legal y/ apoderado de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit 900.977.379-3, no presentó escrito de descargos y en consecuencia, no se realizará ninguna consideración al respecto.

PRUEBAS

1. Oficio No. 705-2505-16 radicado con el número 16115559 de fecha 31 de octubre de 2016, mediante el cual el coordinador Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. con Nit. 900.977.379-3 (Folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 25 y 26 de octubre de 2016, en donde profesionales del INVIMA efectuaron visita en las instalaciones de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S., en donde conforme a la situación sanitaria evidenciada emitieron concepto DESFAVORABLE (Folios 5 al 17)
3. Protocolo de evaluación de rotulado general de alimento envasado del producto LOMO CERDO MARINADO POR 500 g, MARCA EL PAISITA en donde se evidenciaron inconsistencias a la resolución 5109 de 2005 (fls.19 al 21).
4. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad de fecha 26 de octubre de 2016 realizada por profesionales del Invima en las instalaciones de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con NIT 900.977.379-3, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL (Folios 22 al 25).
5. Acta de Visita - Diligencia de inspección, vigilancia y control del 28 de abril de 2017 realizada a las instalaciones de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3 (folios 31 y 32).
6. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria del día 28 de abril de 2017, consistente en DESTRUCCIÓN de 136.5 kilogramos de producto filete especial marca cárnicos EL PAISITA (folios 33 al 37).
7. Formato anexo de destrucción (folios 38 al 40).
8. Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 5 de octubre de 2017, realizada en las instalaciones de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit 900.977.379-3 en donde se evidenció incumplimiento a la medida sanitaria impuesta el 26 de octubre de 2016 (folios 44 y 45).
9. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad de fecha 5 de octubre de 2017 en donde profesionales del INVIMA aplicaron medida sanitaria consistente en DESTRUCCIÓN de "102 unidades de albóndiga x 500g marca paisita lote 81 con fecha de vencimiento 09-12-17. 36 unidades de Tocineta ahumada x 500g marca Paisita lote 81 con fecha de vencimiento 09-12-17. 49 unidades de Rollo de carne x 500g marca Paisita lote 81 con fecha de vencimiento 09-12-17. 57 unidades de hamburguesa x 500g marca Paisita lote 81 con fecha de vencimiento 09-12-17. 59 unidades de filete especial x 500g marca Paisita lote 81 con fecha de vencimiento 09-12-17" y Anexo de Destrucción o Desnaturalización de artículos y productos (folios 46 al 49).

Página 2



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

10. Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 10 de agosto de 2018, realizada en las instalaciones de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit 900.977.379-3 (folio 53).
11. Copia de consulta pública del registro sanitario RSAA01197914 (folio 87)

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Mediante oficio 705-2505-16 radicado con el número 16115559 de 31 de octubre de 2016, por el cual la Coordinadora encargada del Grupo de trabajo territorial Centro Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, que dieron origen al proceso sancionatorio. (Folio 1).

Obra a folios 5 al 17 del plenario, acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 25 y 26 de octubre de 2016, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado LÁCTEOS ZALDÚA de propiedad de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, en la cual se evidencia el incumplimiento de algunos de los requisitos sanitarios que deben observarse en las actividades de fabricación de alimentos con el fin de que no se vea afectada la inocuidad de los productos y por tanto la salud de los consumidores, los aspectos verificados que no se estaban cumpliendo al momento de la visita motivaron la emisión de un concepto sanitario DESFAVORABLE, tales como:

" Para el ingreso a la planta se cuenta con tres puertas de las cuales una permanece abierta dejando el área de proceso expuesta con el ambiente externo y otra de las puertas presenta orificios y en techo de área de cocción se observa malla desprendida y con acumulación de residuos. La planta no cuenta con las áreas requeridas para el proceso de elaboración de productos cárnicos, No cuentan con un sitio para el consumo de alimentos y descanso de los empleados; No cuentan con procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores; No presentan programa o procedimientos sobre manejo y calidad del agua ni análisis fisicoquímicos y microbiológicos; No cuentan con local o instalación identificado protegida y destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos; Se observan insectos voladores en las diferentes áreas; No presenta procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo; El servicio sanitario se encuentra ubicado al interior del área de proceso sin sistema para secado de manos; Los operarios se cambian de ropa en área de almacenamiento de materias primas no cárnicas y no tienen vestieres la ropa la colocan dentro de canastillas; No cuenta con filtro sanitario; No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, y sistema de secado de manos en las áreas de proceso; No presentan reconocimiento médico a manipuladores; No cuenta con plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos; La cava de almacenamiento de la carne como materia prima se comparte con producto en proceso, producto terminado y vegetales; Se observa material de empaque sin protección almacenado en área de almacenamiento de materia prima no cárnica que a su vez se utiliza como vestier y no se llevan registros de inspección, No presentan registros diarios de la procedencia de carnes. En la elaboración de los productos cárnicos no se garantiza la temperatura de 15°C; En la cava del producto terminado no es exclusivo comparte área con almacenamiento de producto en proceso, materia prima (cárnica) y vegetales; Se almacenan devoluciones en cava de producto terminado y no se llevan registros, No cuenta con planes de muestreo; Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos".

Las cuales claramente afectan la salud pública como bien jurídico tutelado por este Instituto.

Igualmente en el protocolo de evaluación de rotulado realizado al producto "LOMO CERDO MARINADO POR 500 g, MARCA EL PAISITA", de fecha 26 de octubre de 2016, se evidencian



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

7 incumplimientos a los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 así (Folios 19 a 21):

*"No declara todos los ingredientes empleados y no los presentan en orden decreciente.
No declara la expresión contenido neto y las unidades no están acorde al sistema internacional declaran Gr.
No declaran la expresión fabricado por, ni la dirección.
Declaran la expresión LOT.
No declaran la expresión de la fecha de vencimiento.
No declaran instrucciones para el uso.
No declaran el nombre genérico y el específico de los aditivos".*

En consecuencia con la situación sanitaria encontrada y con el fin de mitigar cualquier posible riesgo en la salud pública, los profesionales del Instituto el 26 de octubre de 2016, procedieron con la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, dada la situación sanitaria encontrada a fin de evitar un perjuicio inminente e irremediable al bien jurídico tutelado.

Los incumplimientos a las condiciones sanitarias requeridas para la fabricación de alimentos que fueron encontrados en las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario derivaron consecuentemente en la aplicación de una medida sanitaria inmediata de conformidad con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

Resolución 2674 de 2013:

Artículo 52. Procedimiento Sancionatorio. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Por su parte la Ley 9 de 1979 dispone

Artículo 576°.- Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

- a. Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;
- b. La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios;
- c. El decomiso de objetos y productos;
- d. La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y
- e. La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.

Posteriormente, el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, mediante oficio 705-0842-17 con radicado 17046528 de fecha 3 de mayo de 2017, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, dentro de las cuales se encuentra Acta de inspección, vigilancia y control del 28 de abril de 2017, en donde se encontró la siguiente situación: (Folios 31 y 32)

"una vez al interior del establecimiento se puede observar que están desarrollando labores de fabricación, procedemos a ingresar a la cava de almacenamiento de producto terminado donde se observa se almacenan diferentes productos que están empacados y listos para salir a distribución"



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

En consecuencia con la situación sanitaria encontrada y con el fin de mitigar cualquier posible riesgo en la salud pública, los profesionales del Instituto el 28 de abril de 2017, procedieron con la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en DESTRUCCIÓN de 136.5 kilogramos de producto filete especial marca cárnicos EL PAISITA, dada la situación sanitaria encontrada a fin de evitar un perjuicio inminente e irremediable al bien jurídico tutelado.

Así mismo, se remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, dentro de las cuales se encuentra Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 5 de octubre de 2017, en donde se encontró la siguiente situación: (Folios 44 y 45)

"una vez en el establecimiento, somos atendidos por el propietario a quienes e le hace entrega del oficio comisorio y se le explica el objetivo de la visita, el propietario nos permite el ingreso voluntariamente a las instalaciones, donde se puede observar maquinaria y equipos utilizados para la elaboración de productos cárnicos, se procede a verificar la cava de almacenamiento encontrando producto terminado y rotulado marca el paisita, evidenciándose así la violación de la medida sanitaria impuesta el día 26 de octubre de 2016, consistente en clausura temporal total del establecimiento incumpliendo el artículo 576 de la ley 9 de 1979."

En consecuencia con la situación sanitaria encontrada y con el fin de mitigar cualquier posible riesgo en la salud pública, los profesionales del Instituto el 05 de octubre de 2017, procedieron con la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en DESTRUCCIÓN de "102 unidades de albóndiga x 500g marca paisita lote 81 con fecha de vencimiento 09-12-17. 36 unidades de Tocineta ahumada x 500g marca Paisita lote 81 con fecha de vencimiento 09-12-17. 49 unidades de Rollo de carne x 500g marca Paisita lote 81 con fecha de vencimiento 09-12-17. 57 unidades de hamburguesa x 500g marca Paisita lote 81 con fecha de vencimiento 09-12-17. 59 unidades de filete especial x 500g marca Paisita lote 81 con fecha de vencimiento 09-12-17" y Anexo de Destrucción o Desnaturalización de artículos y productos, dada la situación sanitaria encontrada a fin de evitar un perjuicio inminente e irremediable al bien jurídico tutelado.

Igualmente se encuentra acta de inspección, vigilancia y control del 10 de agosto de 2017, en donde no es posible verificar si allí se adelantan procesos de fabricación ya que no se pudo ingresar al establecimiento. (Folio 53)

Finalmente se encuentra pantallazo de consulta del registro sanitario RSAA01197914, realizada en la pagina www.invima.gov.co, en donde se puede ver la titularidad del mencionado registro y los productos que ampara.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso, se infiere la responsabilidad de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores, pruebas que obran en el expediente, y que permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias investigadas, lo que implica que será objeto de sanción.

ALEGATOS

El representante legal y/ apoderado de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit 900.977.379-3, no presentó escrito de descargos y en consecuencia, no se realizará ninguna consideración al respecto.

Página 5



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

Por lo anterior y de acuerdo con la información que obra en el expediente, este Despacho estima pertinente precisar que, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades.

También, son consideradas las (BPM)¹, como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997). Es por ello que se debe cumplir y garantizar que los alimentos fabricados, no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan y con eso evitar las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.

Aunque la gran mayoría de requisitos que se deben reunir para poder obtener un registro sanitario son técnicos, también hay legales, que sirven para que la autoridad pueda definir en cabeza de quién va a estar la titularidad del registro sanitario, el importador y el fabricante del producto.

Es de reiterar que quien tiene un establecimiento de comercio como el del investigado, en el cual se desarrollen actividades sujetas a vigilancia por parte de las autoridades que garantizan y protegen la salud pública, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad e inocuidad de los productos y consecuentemente, la salud de los consumidores.

Acorde a lo planteado por la Organización Mundial de la Salud², la Salud Pública "es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo en particular y la comunidad en general se encuentren en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad." Gestión en la que no solamente participa el INVIMA como derivación social organizada, sino también los fabricantes de alimentos, al cumplir con la normatividad sanitaria referente a las Buenas Prácticas de Manufactura y la inocuidad de los alimentos, toda vez que el bien

¹ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf
² <http://www.who.int/es/>



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

salvaguardado es el de la salud pública, en donde se deben establecer prioridades y desarrollar los programas y planes que permitan responder a dichas necesidades.

Aunado a lo expuesto, este Instituto a través de sus dependencias busca fortalecer y hacer un control íntegro en todas las fases de la cadena alimentaria, asegurando la inocuidad y aptitud de cada alimento, sobre todo, en los aspectos e irregularidades que las empresas, fábricas y establecimientos de comercio, están cometiendo en la producción primaria de productos alimenticios que van destinados finalmente a un consumidor, que ha depositado toda la confianza en los fabricantes y distribuidores del producto, presumiendo que lo que están consumiendo o van a consumir, es de la mejor calidad, y ha sido fabricado o producido en las mejores condiciones de higiene, limpieza, manipulación y calidad.

De esta manera, compete a las organizaciones, fabricas, instituciones y establecimientos, propender por la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y las normas sanitarias vigentes, brindando así alimentos con la calidad nutricional e inocuidad exigida; el Ministerio de Salud y Protección Social se ha pronunciado al respecto indicando:

“La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.

En los últimos decenios, ha habido una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria, puesto que, muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria.

La inocuidad de los alimentos como un atributo fundamental de la calidad, se genera en la producción primaria es decir en la finca y se transfiere a otras fases de la cadena alimentaria como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo.

Para cumplir con un control integral de la inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas productivas se ha denominado de manera genérica la expresión: “de la granja y el mar a la mesa”.

La inocuidad en dichas cadenas agroalimentarias, se considera una responsabilidad conjunta del gobierno, la industria y los consumidores, el gobierno cumple la función de eje de esta relación al crear las condiciones ambientales y el marco normativo necesarios para regular las actividades de la industria alimentaria en el pleno interés de productores y consumidores.

Los productores de alimentos por su parte son responsables de aplicar y cumplir las directrices dadas por los organismos de control/gubernamentales, y de la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Los transportadores de alimentos tiene la responsabilidad de seguir las directrices que dicte el gobierno para mantener y preservar las condiciones establecidas para los alimentos mientras estos estén en su poder con destino al comercializador o consumidor final.

Los comercializadores de alimentos cumplen con la importante función de preservar las condiciones de los alimentos durante su almacenamiento y distribución, además de aplicar, para

Página 7



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

algunos casos, las técnicas necesarias y lineamientos establecidos para la preparación de los mismos.

Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores”³

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se ha pronunciado en el siguiente sentido:

“La inocuidad de los alimentos es sólo una parte de un conjunto más amplio de cuestiones que no se limitan a cómo evitar la presencia de patógenos biológicos, sustancias químicas tóxicas y otros peligros transmitidos por alimentos. En la actualidad, los consumidores de los países desarrollados esperan recibir algo más que unos alimentos inocuos. Esperan recibir unos alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales, que sean saludables y sabrosos y que se produzcan de forma ética, respetando el medio ambiente y la salud y el bienestar de los animales. En los países en desarrollo, por el contrario, los motivos de preocupación son, entre otros, la disponibilidad de alimentos nutritivos y el acceso a ellos durante todo el año a unos precios relativamente bajos. Como se reafirmó en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, el acceso a unos alimentos inocuos y nutritivos es un derecho de todas las personas. El suministro de alimentos inocuos y nutritivos está íntimamente relacionado con la seguridad alimentaria. Constituye una base eficaz para la mitigación de la pobreza y el desarrollo social y económico, al tiempo que ofrece nuevas oportunidades de comercio y amplía las existentes. Sin embargo, garantizar la inocuidad de los alimentos tiene un costo, y unas exigencias excesivas a ese respecto puede imponer limitaciones a los sistemas de producción, almacenamiento y distribución que tal vez se traduzcan en obstáculos al comercio o impidan la competitividad.

Todas las partes interesadas en el sistema alimentario, entre las que se incluyen quienes producen, transforman o manipulan alimentos, desde su producción hasta su almacenamiento y su consumo final, comparten la responsabilidad de asegurar unos alimentos inocuos y nutritivos a lo largo de la cadena alimentaria. Esta responsabilidad entraña también una interacción de instituciones científicas, organismos jurídicos y reglamentarios y agentes sociales y económicos, tanto a nivel nacional como mundial. El desafío consiste en crear unos sistemas alimentarios integrales que garanticen la participación y el compromiso a largo plazo de todos los interesados para lograr que el resultado sea el suministro de alimentos.”

Aunado a lo anterior, se aclara que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que deriven de esta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación de los alimentos para su inocuidad, envase, etiquetado y/o rotulado de los mismos, por ende se explica que si bien es cierto puede no existir riesgo actual o inminente que ponga en peligro la salud como bien público a tutelar por la norma sanitaria, pero en cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que la mencionada norma establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

³ Ministerio de Salud y Protección Social. 10 de Noviembre de 2016. <www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf>



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

Finalmente y en relación al riesgo sanitario al que fue expuesto la salud pública, debe indicarse que la fijación de parámetros técnicos en las normas, siempre van precedidos de estudios técnicos que justifican tales previsiones, con el objetivo de mantener la inocuidad del producto. De esta forma, debe tenerse en cuenta que en el desarrollo de la actividad objeto de vigilancia, y los efectos que pueda generar el ejercicio de la vigilancia sanitaria, la imposición de una medida sanitaria de seguridad así como el ejercicio del poder sancionatorio del Estado, el INVIMA tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9ª de 1979: "**Artículo 594:** La salud es un bien de interés público (...) **Artículo 597:** La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público", con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública, y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

En el presente caso el daño generado es la violación a la normatividad, generando con la conducta un riesgo para el bien jurídico tutelado, que según el material probatorio analizado y la normatividad aplicable, es claro que el riesgo generado para la salud pública como bien jurídicamente tutelado, atiende el enfoque de riesgo de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario, establecido mediante Resolución 1229 de 2013, la cual señala:

"Artículo 7. Inspección, vigilancia y control sanitario. Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el uso de consumo de bienes y servicios.

Artículo 8. Modelo de inspección, vigilancia y control sanitario. Es el mapa conceptual que establece el conjunto de elementos propios y dimensiones del ser y quehacer de la función esencial de inspección, vigilancia y control sanitario en el contexto de la seguridad sanitaria, los cuales se configuran como una estructura sistémica de múltiples organismos integrados con sentido unitario y orientación global, e incorporan enfoques de riesgo y de promoción del aseguramiento sanitario en todas las fases de las cadenas productivas de bienes y servicios de uso y consumo humano. El modelo representa el esquema o marco de referencia para la administración de gestión de riesgos sanitarios basados en procesos.

De lo cual se desprende que el daño relativo a la conducta y/o en nuestro caso el riesgo generado, debe entenderse en el marco de la gestión de riesgo asociado al consumo y/o uso de productos competencia de este Instituto, evidenciándose en los hechos objeto de investigación como la "Contingencia o proximidad de un daño"⁴ del bien jurídico tutelado, traducido en el desarrollo de actividades de fabricación y/o procesamiento de productos sin el cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos, lo cual constituye el daño y/o riesgo de la conducta propiamente dicho, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública, la cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, dado que en materia de salud pública con la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como reprochable.

En este orden de ideas, en cuanto a los efectos que pueda generar el ejercicio o desarrollo de la función legal encomendada a esta entidad de protección de la salud pública, es menester precisar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de

⁴ Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española Online <http://lema.rae.es/drae/srv/search?id=cO4EL0KYs2x5eX0q9AP>



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

evitar que se genere riesgo a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, y no es posible que la aplicación de dichas normas sea influenciada por las condiciones de modo, tiempo o lugar que rodean a determinado sujeto de derecho, pues mal haría este Despacho en realizar discriminaciones de tipo positivo o negativo en cuanto al cumplimiento de las normas se refiere, pues si la ley no realiza ninguna distinción no debe quien la aplica realizarla, pues tal evento estaría en contravía del principio de legalidad, defensa y debido proceso, así por el contrario, la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, con lo cual es lógico que las circunstancias particulares que rodean la aplicación de la norma, deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público, sin justificar el incumplimiento de la norma en simple desconocimiento o circunstancias particulares especiales.

En conclusión, dichas exigencias sanitarias normativas persiguen el fin propio de la norma, esto es, protege la salud como bien de interés público y el mismo no puede ser inferior al interés y condiciones particulares de cualquier investigado. Aún con ello, debe tener presente el solicitante que las exigencias de la norma sanitaria no se refieren sólo a producciones a gran escala, sino por el contrario, también deben ser tenidas en cuenta en empresas de micro, pequeña y mediana escala. Resaltando también, que no puede permitirse la existencia de una situación sanitaria contraria a las normas y no actuar frente a ello, en garantía del derecho al trabajo, pues no puede esta autoridad pasar por alto una situación sanitaria que atenta contra la salud pública la cual pretende guardarse en un derecho legítimo.

De esta forma, se debe señalar que las actas de vigilancia levantadas por funcionarios de este Instituto, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y fueron incorporadas al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichos documentos son de carácter público, los cuales gozan de presunción de legalidad, realizados por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo contenido en tal documento, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública, la cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno que en muchos casos puede ser irreversible e inclusive mortal, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

Según el artículo 78 de la Constitución Política, la ley regulará el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, y serán responsables quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

De esta forma establece:

***"ARTICULO 78.** La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.*

Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos."

Página 10



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

Finalmente y en relación al riesgo sanitario al que fue expuesto la salud pública, debe indicarse que la fijación de parámetros técnicos en las normas, siempre van precedidos de estudios técnicos que justifican tales previsiones, con el objetivo de mantener la inocuidad del producto.

Como documenta el Instituto Nacional de Salud, y como lo consagra la normatividad sanitaria, la leche y sus derivados son considerados alimentos de mayor riesgo en salud pública por las enfermedades que puede transmitir cuando quiera que se contamine, contaminación que, entre otros factores, puede provenir de la inobservancia de las buenas prácticas de manufactura.

Así las cosas, corresponde a este Instituto proteger la salud de los consumidores de los productos procesados en dichas instalaciones, con mayor rigurosidad si dichos productos son catalogados de mayor riesgo en salud pública, como es el caso de la leche y sus derivados que por sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Aunado a lo anterior, es claro entonces que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que deriven de esta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación, envase, etiquetado y/o rotulado de alimentos, por ende se aclara que cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que el Decreto mencionado establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

Teniendo en cuenta que, tal como lo establece la FAO⁵, la etiqueta del alimento proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; resulta reprochable que el investigado fabrique y rotule sus productos, sin contar con un registro sanitario debidamente expedido, hecho que tiene la potencialidad de comprometer la inocuidad, trazabilidad y seguridad del alimento.

En cuanto al tema relacionado con el cumplimiento de requisitos de rotulado, se crearon con el fin de brindar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, por su parte la materia prima debía contar con la identificación apropiada y pertinente, ajustada a la normatividad y en idioma oficial, para permitir una adecuada utilización de los mismos. Todo lo anterior debía contener la información básica, técnica y normativa de la información relevante del producto y de las materias primas.

Memora el Despacho la importancia de ajustar las actividades de fabricación de alimentos a las disposiciones sanitarias, resaltándose que el rotulado es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento.⁶

⁵ <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>

⁶ Dr. Pablo Morón Lic. Elizabeth Kleiman Lic. Celina Moreno (2010) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Buenos Aires – Argentina. *Guía de Rotulado para Alimentos Envasados*. Pg 4.



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

Ha sido claro el Ministerio de Salud y Protección Social, en reiterar que la función del rotulado de alimentos es permitir proporcionar al consumidor, información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible, de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, motivo por el cual se creó la Resolución 5109 de 2005, la cual *"establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano"*.

Por otro lado, memora el Despacho la importancia de ajustar las actividades de fabricación de alimentos a las disposiciones sanitarias, resaltándose que el rotulado es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento,⁷ razón por la cual, el hecho de que el investigado no haya cumplido con dicha normatividad de rotulado, puede llegar a generar confusión al consumidor final del producto, quien confía en que la información allí plasmada es veraz, y protege su salud y calidad de vida.

De lo anterior se determina la importancia del etiquetado por ser este el principal medio de comunicación entre los productores y el consumidor, y nos permite conocer el alimento, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta. Por eso es muy importante para este Instituto la protección de la normatividad sanitaria ya que las consecuencias de infringir la norma repercuten en la salud pública, dado que en materia de salud pública con la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como reprochable.

La etiqueta es el medio de mayor impacto para el consumidor, razón por la cual es importante enunciar la verdadera naturaleza del producto y la información correcta sobre el mismo, de manera tal que no se incurra en un engaño para el consumidor final. Es por ello importante resaltar, que puede cobijarse bajo una misma marca una familia de productos con características similares, siempre y cuando en sus etiquetas y/o rótulos se deje claramente la denominación, naturaleza, y actualización de información ante el INVIMA respecto a los cambios que el producto pueda tener, de forma tal que se otorgue el registro sanitario adecuado, el cual representa la identificación del producto y genera la confiabilidad suficiente al comprador, indicándole que ese alimento no solo es inocuo, sino también que lo que en la etiqueta y/o rotulo se indica, es lo que va a consumir.

El artículo 23 de la Ley 1480 de 2011 es muy enfática al señalar que es obligación de los proveedores, fabricantes y productores, suministrar a los consumidores la información clara, veraz, oportuna, verificable, suficiente, precisa, comprensible e idónea respecto a los productos que ofrezcan y comercialicen, y sin perjuicio de lo señalado, se indica que serán responsables de todo daño que sea consecuencia de la inadecuada o insuficiente información brindada.

Lo anterior, de acuerdo a que cuando un fabricante, proveedor o productor por el medio que sea, comenzando por la etiqueta y/o rotulo, le da una información sobre cierto producto al consumidor, éste confía en que dicha información sea completa, veraz y transparente, motivo por el cual, el consumidor final basa su elección de la información leída y suministrada, a través de la etiqueta o la publicidad que se haga del mismo, de acuerdo a que es la única información que se tiene del mismo, y si el fabricante, proveedor, comercializador o distribuidor del producto no suministra la información adecuada y correcta, está afectando la confianza del consumidor que lo induce en un error, y también la salud del mismo, que se basa su lectura de información presentada para poder adquirirlo.

⁷ Dr. Pablo Morón Lic. Elizabeth Kleiman Lic. Celina Moreno (2010) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Buenos Aires – Argentina. *Guía de Rotulado para Alimentos Envasados*. Pg 4.



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

Consecuente con lo anterior, se precisa que el fin de estas exigencias, definiendo los requisitos de rotulado y/o etiquetado, es proteger la salud y calidad de vida, en aras de contribuir a satisfacer las necesidades alimenticias, nutricionales y de salud de la población, teniendo en cuenta la misión del INVIMA la cual se encamina a "Proteger y promover la salud de la población, mediante la gestión del riesgo asociada al consumo y uso de alimentos, medicamentos, dispositivos médicos y otros productos objeto de vigilancia sanitaria."

No puede olvidarse que el rotulado de los alimentos busca guiar y orientar al consumidor final en la decisión de comprar conforme a una información veraz, confiando en que lo que allí se plasma es real y no erróneamente, razón por la cual debe ser también comprensible dicha información en cuanto a su interpretación, de modo tal que el consumidor adquiera el producto de forma segura.

Así entonces y en relación con el registro sanitario, fabricar y rotular los alimentos señalados en las condiciones indicadas, es una infracción de elevada trascendencia en el ámbito de la salud pública, porque respecto del registro sanitario, debe indicarse que es este documento el que garantiza la calidad y naturaleza sanitaria del mismo; respecto al registro sanitario la Honorable Corte Constitucional en sentencia C-427 de 2000 del 12 de Abril del 2000, Magistrado Ponente: Dr. VLADIMIRO NARANJO MESA, Actor: Nestor Javier González Guatame, indicó sobre su naturaleza:

"Así se puede ver claramente que el registro de productos ante el INVIMA tiene una doble naturaleza, por un lado constituye una obligación para quienes desean desarrollar determinada actividad económica y, además, es un servicio que garantiza la calidad del producto y por el cual se justifica el cobro de la tasa. De este modo, si la obligación de registro es un mecanismo estatal de control de calidad y, por ello, una limitación de la libertad económica, encaminada en primera medida a la protección del consumidor, es también una certificación sobre la calidad de los productos, en beneficio de su comunidad" (llamado fuera de texto)

De conformidad con el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013: El registro sanitario "Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano"; así mismo el permiso sanitario: "Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano"; y finalmente la notificación sanitaria: "Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano". Por lo tanto en los rótulos y empaques de los productos, debe declarar el que le fue otorgado y no otro, pues esto impide la correcta identificación de los productos en el mercado, su seguridad sanitaria y la trazabilidad de los mismos, en especial para el control sanitario que ejercen las autoridades competentes, como es el presente caso.

Así las cosas, es de alta importancia para los grandes y pequeños empresarios, ya que si distinguen en el mercado con REGISTRO SANITARIO dan al consumidor final la confianza y certeza de que se trata de un producto de CALIDAD y SEGURO, y es la herramienta más importante para generar el desarrollo y la evolución de la empresa.

De lo transcrito, resulta claro que las conductas contraventoras de la normatividad sanitaria imputadas, representaron un elevado riesgo para la salud pública.

Página 13



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

Es así que este Despacho encuentra que la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, infringió la normatividad sanitaria, al no cumplir con las buenas prácticas de manufactura (BPM) específicamente las relacionadas con control y aseguramiento de la calidad, en consecuencia, incumplió con su compromiso fundamental de fabricar alimentos seguros, de calidad e inocuos, poniendo con su actuar, en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de inspección, vigilancia y control, realizadas por profesionales de este Instituto, en especial las disposiciones establecidas en la resolución 2674 de 2013, que señala:

Artículo 1°. Objeto. *La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.*

Artículo 2°. Ámbito de aplicación. *Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:*

a) *Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;*

b) *Al personal manipulador de alimentos,*

c) *A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;*

d) *A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.*

Parágrafo. *Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.*

(...)

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:*

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.*

2.7. *No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.*

2.8. *En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.*

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.*



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

6.2. 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.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

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, 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 1o. 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.

PARÁGRAFO 2o. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

(...)

Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

(...)

ARTÍCULO 22. SISTEMA DE CONTROL. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.

(...)

ARTÍCULO 24. OBLIGATORIEDAD DE PROFESIONAL O PERSONAL TÉCNICO. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Página 16



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

(...)

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. *Abastecimiento o suministro de agua potable.* Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

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

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

(...)

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener Registro



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los siguientes productos alimenticios:

- 1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.*
 - 2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.*
 - 3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
- 1. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

(...)

ARTÍCULO 43. MODIFICACIONES. *Cualquier cambio en el Registro, Permiso o Notificación Sanitaria deberá reportarse ante el INVIMA, quien lo tramitará, conforme al procedimiento que para tal fin tenga implementado.*

DECRETO 2162 DE 1983

ARTICULO 5o. *Las plantas de productos procesados sólo podrán utilizar carnes, grasas, vísceras y subproductos comestibles de animales de abasto, sacrificados y faenados en mataderos autorizados por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada. Deberán llevar libros de registro diario de la procedencia de carnes y de las ventas de sus productos donde conste: cantidad aproximada de suministro y medio de transporte utilizado, número de licencia sanitaria correspondiente, libros que estarán a disposición permanente de las autoridades sanitarias.*

(...)

ARTICULO 9o. *La sección de producción de las plantas de productos procesados, requiere de las siguientes áreas, técnica y sanitariamente separadas entre sí:*

- a). Área de recepción y pesaje de carne;*
- b). Área de desposte y deshuese.*
- c). Área de elaboración.*
- d). Área de procesamiento de jamón, cuando la planta se dedique a la elaboración de este producto.*
- e). Cámara frigorífica para almacenamiento de carnes.*
- f). Área de cocción y ahumado, cuando se elaboren productos que requieran de estos procesos.*
- g). Cámaras de congelación para productos cárnicos procesados, crudos, frescos, cuando se elaboren estos productos*



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

- h). Cuarto de maduración, cuando se elaboren productos que requieran de este proceso.
- i). Área para cortes, empaque y pesaje.
- j). Cámara frigorífica para productos terminados.
- k). Bodega de ingredientes y aditivos.
- l). Bodega de material de empaques y utensilios.
- m). Área para el lavado de utensilios y elementos laborables, y
- n). Área de entrega de productos terminados.

ARTICULO 11. La sección de servicios de las plantas de productos procesados, deberá tener:

- a). Vestidores independientes para hombres y mujeres.
- b). Servicios sanitarios independientes para hombres y mujeres, y
- c). Cafetería o área de descanso y refrigerio, según el caso.

(...)

ARTICULO 29. Durante la elaboración, cortes y empaques, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince grados (15o.) centígrados.

(...)

RESOLUCION 5109 DE 2005

ARTÍCULO 5o. INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

- a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;
- b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;
- c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.

5.2. Lista de ingredientes

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

Página 19



**RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994**

- a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya;
- b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;
- c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;
- d) En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación;
- e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituídos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituído, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: **"INGREDIENTES DEL PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL ROTULO O ETIQUETA"**.

5.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en el párrafo del presente artículo.

Cuando no sea posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no se podrá comercializar.

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

- a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y
- b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

TABLA 1
Nombres genéricos correspondientes a ingredientes

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	"Aceite", junto con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.
Grasas refinadas.	"Grasas", junto con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso.
Almidones distintos de los almidones modificados químicamente.	"Almidón", "Fécula".
Todas las especies de pescado, cuando este constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento, no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	"Pescado"



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

<i>Toda clase de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo de carne de aves de corral.</i>	"Carne de aves de corral"
<i>Toda clase de queso, cuando un queso o una mezcla de quesos constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.</i>	Queso
<i>Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.</i>	"Especia", "especias", o mezclas de especias", "condimentos" según sea el caso.
<i>Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.</i>	Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.
<i>Todas las clases de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar.</i>	"Goma base".
Sacarosa	"Azúcar".
Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.	Dextrosa" o "glucosa".
Todos los tipos de caseinatos.	"Caseinatos".
<i>Manteca de cacao obtenida por presión extracción o refinada.</i>	"Manteca de cacao".
<i>Frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.</i>	"Frutas confitadas"

c) No obstante lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3. Deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo;

d) Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional:

1. Acentuador de sabor.
2. Acidulante (ácido).
3. Agente aglutinante.
4. Antiaglutinante.
5. Anticompactante.
6. Antiespumante.



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

7. Antioxidante.
8. Aromatizante.
9. Blanqueador.
10. Colorante natural o artificial.
11. Clarificante.
12. Edulcorante natural o artificial.
13. Emulsionante o Emulsificante.
14. Enzimas.
15. Espesante.
16. Espumante.
17. Estabilizante o Estabilizador.
18. Gasificante.
19. Gelificante.
20. Humectante.
21. Antihumectante.
22. Incrementador del volumen o leudante.
23. Propelente.
24. Regulador de la acidez o alcalinizante.
25. Sal emulsionante o sal emulsificante.
26. Sustancia conservadora o conservante.
27. Sustancia de retención del color.
28. Sustancia para el tratamiento de las harinas.
29. Sustancia para el glaseado.
30. Secuestrante;

e) Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el Ministerio de la Protección Social o en su defecto figuren en las listas del Códex de Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:

1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s).
2. Almidón(es) modificado(s).

La expresión "aroma" deberá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda;

f) Cuando un aditivo requiera alguna indicación o advertencia sobre su uso se debe cumplir lo establecido en la legislación sanitaria vigente;

g) Cuando se utilice Tartrazina debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este contiene Amarillo número 5 o Tartrazina;

h) Cuando a un alimento le sea adicionado Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique: "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA".



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

5.2.4.1 *Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.*

5.2.4.2 *Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica y los coadyuvantes de fabricación, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. La excepción no aplica a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de fabricación enumerados en el parágrafo del presente artículo.*

5.3. Contenido neto y peso escurrido

5.3.1 *El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).*

5.3.2 *El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:*

a) En volumen, para los alimentos líquidos;

b) En peso, para los alimentos sólidos;

c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

5.3.3 *Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento. Para efectos de este requisito, por medio líquido se entiende: Agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solos o mezclados.*

5.4. Nombre y dirección

5.4.1 *Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO O ENVASADO POR".*

5.4.2 *Para alimentos nacionales e importados fabricados en empresas o fábricas que demuestren tener más de una sede de fabricación o envasado, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal).*

5.4.3 *En los productos importados deberá precisarse además de lo anterior el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento.*

5.4.4 *Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rótulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: "FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURIDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)".*

5.5. Identificación del lote

5.5.1 *Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.*

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

5.6.2 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.

5.6.3 Si no está determinado de otra manera en la legislación sanitaria del producto, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial: Día, mes y año, y declararse así: el día escrito con números y no con letras, el mes con las tres primeras letras o en forma numérica y luego el año indicado con sus dos últimos dígitos;

b) Las fechas de vencimiento y/o de duración mínima constarán por lo menos de:

1. El día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses.
2. El mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses;

c) Cuando de acuerdo con el literal b) el marcado de las fechas utilice únicamente día y mes, el mes debe declararse con las tres primeras letras y cuando utilice únicamente el mes y año, y el mes se declare en forma numérica, el año debe declararse con cuatro dígitos;

d) La fecha de vencimiento o fecha límite de utilización deberá declararse con las palabras o abreviaturas:

1. "Fecha límite de consumo recomendada", sin abreviaturas.
2. "Fecha de caducidad", sin abreviaturas.
3. "Fecha de vencimiento" o su abreviatura (F. Vto.).
4. "Vence" o su abreviatura (Ven.).
5. "Expira" o su abreviatura (Exp.).
6. "Consúmase antes de..." o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas;

e) Cuando se declare fecha de duración mínima se hará con las palabras:

1. "Consumir preferentemente antes de...", cuando se indica el día.
2. "Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos;

f) Las palabras prescritas en los literales d) y e) del presente numeral deberán ir acompañada de:

1. La fecha misma, o
2. Una referencia al lugar donde aparece la fecha;

g) No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

1. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
2. Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.
3. Vinagre.
4. Sal para consumo humano.
5. Azúcar sólido.
6. Productos de confit ería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
7. Goma de mascar.



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

8. *Panela.*

5.6.4 Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

5.7 **Instrucciones para el uso**

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

5.8 **Registro Sanitario**

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

Evidenciada la responsabilidad del investigado en los hechos probados, previo a establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual señala:

“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.”*

Para la presente decisión se analizarán cada uno de los anteriores criterios para la respectiva graduación de la sanción, respecto de las conductas presentadas:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva; razón por la cual profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL**, y posteriormente destrucción de producto dadas las condiciones sanitarias deficientes evidenciadas.

Dentro de las diligencias, no se observa que el investigado haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada.

En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, no ha sido sancionado con anterioridad, sin embargo se evidencia que se incumplió la medida sanitaria impuesta el día 26 de octubre de 2016.

Respecto al numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre.



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

En cuanto al numeral quinto, no se observa que la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, haya utilizado medios fraudulentos o intentara ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, no obra en el expediente prueba de que la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, posteriormente haya atendido los deberes y/o buscado aplicar las normas legales pertinentes con posterioridad a la comisión de la infracción, por el contrario se observa que continuo realizando actividades productivas sin realizar las adecuaciones en sus instalaciones.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, obra en el expediente pruebas que demuestren esta situación, ya que en visitas de inspección vigilancia y control de fechas 28 de abril de 2017 y 05 de octubre de 2017, (folios 31 y 32 - 44 y 45 respectivamente) se evidencia el incumplimiento de la medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total del establecimiento aplicada el día 26 de octubre de 2016.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas observamos que no es aplicable, en razón a que el representante legal y/o apoderado de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, no aceptó expresamente la infracción antes de proferirse el auto de pruebas No. 2019010773 del 05 de septiembre de 2019, dentro del proceso sancionatorio No. 201603994.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de las personas consumían los derivados cárnicos, (alimentos que son considerados de mayor riesgo para la salud pública), que fabricaba sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura de alimentos requeridos por la normatividad.

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA** de **MIL (1000)** salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia. Decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados, así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este Instituto por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

La sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado LÁCTEOS ZALDÚA, infringió la normatividad sanitaria de alimentos al:

1. Fabricar, procesar y/ o elaborar derivados cárnicos tales como (HAMBURGUESA, ALBONDIGAS, CHORIZOS; ALBONDIGÓN; ROLLO DE CARNE; TOCINO AHUMADO; COSTILLA EN SALMUERA; LOMO DE CERDO MARINADO; PIERNA MARINADA), sin cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura, según acta de control sanitario de fecha 25 Y 26 de octubre de 2016, contrariando lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 por cuanto:



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

1. Para el ingreso a la planta se cuenta con tres puertas de las cuales una permanece abierta dejando el área de proceso expuesta con el ambiente externo y otra de las puertas presenta orificios y en techo de área de cocción se observa malla desprendida y con acumulación de residuos. Incumpliendo con los numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. La planta no cuenta con las áreas requeridas para el proceso de elaboración de productos cárnicos, incumpliendo con lo establecido en el artículo 9 Decreto 2162 de 1983.
3. No cuentan con un sitio para el consumo de alimentos y descanso de los empleados; incumpliendo con el numeral 2.8 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuentan con procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores; incumpliendo con el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2679 de 2013.
5. No presentan programa o procedimientos sobre manejo y calidad del agua ni análisis fisicoquímicos y microbiológicos; incumpliendo el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuentan con local o instalación identificado protegida y destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos; incumpliendo con los numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 y numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se observan insectos voladores en las diferentes áreas; incumpliendo el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No presenta procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo; incumpliendo el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
9. El servicio sanitario se encuentra ubicado al interior del área de proceso sin sistema para secado de manos; incumpliendo los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
10. Los operarios se cambian de ropa en área de almacenamiento de materias primas no cárnicas y no tienen vestieres la ropa la colocan dentro de canastillas; incumpliendo el artículo 11 Decreto 2162 de 1983 y el numeral 6 del artículo 6 Resolución de la 2674 de 2013.
11. No cuenta con filtro sanitario; incumpliendo el Numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, y sistema de secado de manos en las áreas de proceso; incumpliendo el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No presentan reconocimiento médico a manipuladores; incumpliendo el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No cuenta con plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos; incumpliendo el artículo 1 del Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

15. La cava de almacenamiento de la carne como materia prima se comparte con producto en proceso, producto terminado y vegetales; incumpliendo los numerales 1 y 5 del artículo 16 y numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. Se observa material de empaque sin protección almacenado en área de almacenamiento de materia prima no cárnica que a su vez se utiliza como vestier y no se llevan registros de inspección, incumpliendo los numerales 2 y 4 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. No presentan registros diarios de la procedencia de carnes. Incumpliendo el Artículo 5 decreto 2162 de 1983 el numeral 1 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. En la elaboración de los productos cárnicos no se garantiza la temperatura de 15°C; incumpliendo el artículo 29 del Decreto 2162 de 1983.
 19. En la cava del producto terminado no es exclusivo comparte área con almacenamiento de producto en proceso, materia prima (cárnica) y vegetales; incumpliendo el artículo 28 del numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 20. Se almacenan devoluciones en cava de producto terminado y no se llevan registros, incumpliendo el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
 21. No cuenta con planes de muestreo; incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
 22. Los procesos de producción y control de calidad no están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos; incumpliendo el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Fabricar, etiquetar los productos LOMO CERDO MARINADO POR 500 g, MARCA EL PAISITA,": sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 así:
- No declara todos los ingredientes empleados y no los presentan en orden decreciente. Incumpliendo el artículo 5 numeral 5.2 de la Resolución 5109 de 2005.
 - No declara la expresión contenido neto y las unidades no están acorde al sistema internacional declaran Gr. Incumpliendo el artículo 5 numeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005.
 - No declaran la expresión fabricado por, ni la dirección. Incumpliendo el artículo 5 numeral 5.4 de la Resolución 5109 de 2005.
 - Declaran la expresión LOT. Incumpliendo el artículo 5 numeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 - No declaran la expresión de la fecha de vencimiento. Incumpliendo el artículo 5 numeral 5.6 de la Resolución 5109 de 2005.
 - No declaran instrucciones para el uso. Incumpliendo el artículo 5 numeral 5.7 de la Resolución 5109 de 2005.
 - No declaran el nombre genérico y el específico de los aditivos. Incumpliendo el artículo 5 numeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005.
3. Fabricar, rotular y empacar los productos: HAMBURGUESA, ALBONDIGAS, CHORIZOS; ALBONDIGÓN; ROLLO DE CARNE; TOCINO AHUMADO; COSTILLA EN SALMUERA; LOMO DE CERDO MARINADO; PIERNA MARINADA, utilizando como registro el No. RSAA01197914, el cual no ampara los productos mencionados; considerados como alimentos fraudulentos; contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 4, el numeral 5.8 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005, y el artículo



RESOLUCIÓN No. 2019042632 DE 25 de Septiembre de 2019
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603994

37 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 306 de la Ley 9 de 1979.

4. Infringir las disposiciones sanitarias al fabricar cárnicos, sin ceñirse a las buenas prácticas de manufactura por no acatar la Medida Sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, impuesta por los profesionales del INVIMA el día 26 de octubre de 2016, verificado el incumplimiento a la medida sanitaria impuesta en la diligencia de IVC de fecha 28 de abril de 2017, contrariando así lo dispuesto en el artículo 5 en concordancia con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Imponer a la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, sanción consistente en **MULTA** de **MIL (1000)** salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la CUENTA DE CORRIENTE No. 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería del INVIMA, Carrera 10 No.64-28 Piso 1 con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Notificar personalmente la presente decisión, al representante legal y/o apoderado de la sociedad ALIMENTOS EL PAISITA S.A.S. identificada con Nit. 900.977.379-3, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTÍCULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Magda Liliana Mozo R.
Revisó: María Lina Peña C.