



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000196 De 19 de Febrero de 2020

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos 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:

RESOLUCION:	2020004838
PROCESO SANCIONATORIO	201605808
EN CONTRA DE:	LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	11 DE FEBRERO DE 2020
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2020004838 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Cinco (05) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en el artículo 87 del Decreto 1500 de 2007.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **20 FEB. 2020**, 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.



MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (7) folios copia a doble cara íntegra de la Resolución N° 2020004838 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201605808.

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

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: MLMR

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808”**

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. 201605808 en contra del señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, 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. 2019014400 del 22 de noviembre de 2019, inicio al proceso sancionatorio No. 201605808 y trasladó cargos en contra del señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, en calidad de propietario del establecimiento dedicado al desposte de canales bovinas y empaque de carne y producto cárnico comestible para el consumo humano, por la presunta vulneración de las normas sanitarias vigentes (folios 11 al 15).
2. Con oficio No. 0800 PS – 2019054685 y radicado No. 20192060402 de 22 de noviembre de 2019, se remitió citación al señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA para que se acercara al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos No. 2019014400 del 02 de noviembre de 2019 (folios 16 al 18).
3. Ante la no comparecencia del señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos mencionado, se procedió a surtir notificación con Aviso No. 2019001707 del 3 de diciembre de 2019 (folio 19), que se remitió a través de oficio No. 0800 PS – 2019056309, con radicados 20192063210 del 3 de diciembre de 2019 (folios 19 al 27), el cual no fue posible entregar en el lugar de destino por traslado según guía de correspondencia URBANEX No. 8039823136 el 07 de diciembre de 2019 (folios 34 y 35).

Aunado lo anterior, se procedió a publicar el Aviso No. 2019001707 del 3 de diciembre de 2019, acompañado del Auto de Inicio y Traslado de Cargos, en la página web de este Instituto por el término de cinco (5) días, contados desde el 5 de diciembre de 2019 hasta el 11 de diciembre de 2019, surtiéndose la notificación el 12 de diciembre de 2019 (folio 28).

4. De conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, 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 auto mencionado, para que el investigado, presentará su escrito de descargos aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Mediante Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su artículo segundo, suspender los términos legales en los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, durante el periodo comprendido entre el veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020 inclusive (folios 36 al 37).
6. Vencido el término legal, se encuentra que el señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, no presento escrito de descargos.
7. Mediante auto No. 2020000731 del 24 de enero de 2020, se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso No. 201605808, adelantado en contra del señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603 (Folios 38 al 40).



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2020004838

(11 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808"

8. Mediante oficio No. 0800PS – 2020002598 con radicado No. 20202002184 del 24 de enero de 2020, se comunicó el auto de apertura de etapa probatoria No. 2020000731 del 24 de enero de 2020, al señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA, informándole que se dio inicio al término probatorio por un (01) día hábil dentro del proceso sancionatorio 201605808, contando con diez (10) días adicionales para controvertir las pruebas y presentar los alegatos respectivos (Folio 41).
9. Vencido el termino legal establecido, el señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA, identificado con cédula de ciudadanía No 15.503.603, no presento escrito de alegatos.

ESCRITO DE DESCARGOS

Vencido el término legal establecido, el señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA, identificado con cédula de ciudadanía No 15.503.603, no presentó escrito de descargos y en consecuencia, no se realizará ninguna consideración al respecto.

PRUEBAS

1. Oficio No. 705-0316-17, radicado No. 17019519 del 21 de febrero de 2017 (folio 1).
2. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria del 15 de febrero de 2017, consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL del establecimiento ubicado en la Calle 54 No 51-78 municipio de Medellín, departamento de Antioquia, propiedad del señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603 y sus anexos (folios 6 al 10).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Mediante oficio 705-0316-17 radicado con el número 17019519 del 21 de febrero de 2017, por medio del cual el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento propiedad del señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, que dieron origen al proceso sancionatorio. (Folio 1).

Así mismo a folios 6 a 10 se encuentra acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad del 15 de febrero de 2017, realizada en el establecimiento propiedad del señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA, identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, en la cual se constató:

Se realiza recorrido por el interior del establecimiento en compañía del Inspector de Policía y la Policía Nacional, se evidencian actividades de desposte de canales bovinas y empaque de carne y producto cárnico comestible para ser despachado a terceros, no existe venta al público del producto despostado.

El establecimiento no se encuentra inscrito ni ha solicitado la autorización sanitaria como lo establece el Decreto 1500 de 2007 (...)"

Siendo consecuentes con la situación dicha situación sanitaria, los funcionarios encargados, impusieron la medida sanitaria de CLAUSURA TEMPORAL TOTAL en las instalaciones del mencionado establecimiento, con el objeto de prevenir o impedir que la situación encontrada continuara generando un riesgo a la salud de la comunidad, conforme lo dispone el artículo 73 del Decreto 1500 de 2007. Estos documentos son una prueba irrefutable del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte del investigado, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación del citado Decreto.

Los incumplimientos encontrados en la visita de fecha 15 de febrero de 2017, derivaron consecuentemente en la aplicación y ratificación de una medida sanitaria inmediata como lo ordena el artículo 75 del Decreto 1500 de 2007 con lo cual es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma sanitaria, presupuesto indispensable para dar inicio al proceso sancionatorio respectivo, tal y como lo establecen los artículos 76 del citado Decreto que indican:

"Artículo 75. Consecuencias de la aplicación. Si la medida sanitaria de seguridad fue impuesta deberá iniciarse el respectivo proceso sancionatorio. Una vez impuesta una medida sanitaria de seguridad o preventiva, la misma permanecerá vigente mientras subsista la causa que dio origen.

Aplicada la medida preventiva o de seguridad, sus antecedentes deberán obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio.

Artículo 76. Procedimiento sancionatorio. El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, por queja presentada por cualquier persona o como consecuencia de haber sido adoptada una medida sanitaria de seguridad, de conformidad con lo establecido en el artículo anterior. La autoridad sanitaria competente podrá realizar todas aquellas diligencias que se consideren conducentes, tales como visitas, inspecciones sanitarias, toma de muestras, exámenes de laboratorio, pruebas de campo, químicas, prácticas de dictámenes periciales y en general, todas aquellas que se consideren necesarias para establecer los hechos o circunstancias objeto de la investigación.

En tal sentido, resulta necesario reiterarle al investigado que el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, cumple con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne, y se ha incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichas actas son documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control, quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada. Por lo anterior, la información contenida en las actas es el resultado de las labores de inspección, vigilancia y control, las cuales fueron incorporadas al presente proceso para demostrar los hechos materia de investigación.

Para concluir de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad del señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa además, que fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas no derivaran en una situación más grave que atentara contra la salud de la comunidad.

ALEGATOS

El señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, no presentó alegatos de conclusión y en consecuencia, no se realizará ninguna consideración al respecto.

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; con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078



RESOLUCIÓN No. 2020004838

(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808”

de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 4974 de 2009 y el Decreto 2278 de 1982.

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 y aplicar las sanciones a que haya lugar.

Así mismo, el Instituto de vigilancia de alimentos y medicamentos INVIMA, sin lugar a duda, es la autoridad responsable de la operación del Sistema de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos; y que en función de dicha responsabilidad se articulará con otras autoridades sanitarias y ambientales tales como las Secretarías de Salud de las entidades territoriales, para coordinar los mecanismos de integración de los diferentes programas y acciones dentro del ámbito del sistema.

Teniendo en cuenta la misión del Instituto como es la protección y promoción de la salud de la población, mediante la gestión del riesgo asociada al uso y consumo de los productos de su competencia, para lo cual, verifica que las actividades de fabricación, elaboración, distribución, comercialización y demás relacionadas con dichos productos se adelanten con apego a la normatividad sanitaria.

Aquellas actividades efectuadas por los particulares que no cumplan con los requisitos, exigencias y prohibiciones contenidas en el marco jurídico sanitario vigente, se catalogan como ilegales, dado que se encuentran fuera del espectro de la ley, lo que significa que la persona no está respetando una ley o norma que debería ser respetada por todos.

En la presente investigación administrativa se probó una clara y palmaria omisión en la obligación de inscribirse, obtener autorización sanitaria provisional y el respectivo registro ante este Instituto de la planta de beneficio de desposte y desprese propiedad del investigado, lo que se traduce en un establecimiento de beneficio animal, de índole “ilegal”.

El Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones y regulaciones, se estableció con el fin de garantizar el abastecimiento de la carne y productos cárnicos comestibles en el país, y con el propósito de garantizar el mismo en el territorio nacional, se hizo necesario establecer el trámite de una autorización sanitaria de carácter provisional como mecanismo que permita la comercialización y el consumo de los mismos en el país, mientras los establecimientos cumplan a cabalidad con las exigencias del Decreto 1500.

Así las cosas, tenemos que la autorización sanitaria provisional definida como el trámite mediante el cual la autoridad sanitaria competente habilita a una persona natural o jurídica responsable de un establecimiento ubicado en el territorio nacional a ejercer las actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento y expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Los establecimientos que no obtengan Autorización Sanitaria Provisional, **no podrán ejercer actividades de beneficio, desposte y desprese** y serán objeto de la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar y de las sanciones previstas en la normatividad vigente.

De igual forma existió, efectivamente, la transgresión de los derechos e intereses colectivos atinentes a la seguridad y salubridad públicas (consagrados en el literal g del artículo 4º de la Ley 472 de 1998) de todos los habitantes del territorio nacional, y que fueron transgredidos por el señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUÍA, con actuar contrario a la ley.



De otro lado, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, y el Ministerio de Sanidad y Consumo de España, también se ha pronunciado sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura, lo que ellos llaman, tener unas buenas prácticas de fabricación, encaminadas a la higiene de los alimentos y a la importancia de crear un sistema que se enfoque y prevenga el peligro en los puntos críticos de la manipulación de los mismos.

"La Real Academia de Lengua Española, ha definido inocuo aquello que no cause daño a los consumidores, aunque para algunos autores podría ser evaluada en términos de un aceptable nivel de riesgo (Martínez et al., 2005). Así mismo cada persona tiene el derecho de acceder a alimentos nutricionalmente adecuados e inocuos, es decir con garantía de que los mismos no causarán daño a la salud, cuando se preparen y/o se consuman de acuerdo con el uso que se destinen. La inocuidad de los alimentos está asociada a todos los riesgos, ya sean crónicos o agudos debido a la presencia en ellos de patógenos microbianos, biotoxinas y/o contaminantes físicos o químicos, que pueden afectar la salud de los consumidores, de allí que la obtención y garantía de la inocuidad es y debe ser un objetivo no negociable. A menudo tiende a confundirse la inocuidad con la calidad. El concepto de calidad abarca una gama amplia de atributos que influyen en su valor y aceptabilidad para el consumidor. Estas características incluyen: valor nutricional; propiedades sensoriales como el sabor, color, textura, apariencia, aroma y gusto; así como los métodos de elaboración y propiedades funcionales. Muchas de estas características consideradas de calidad pueden estar sujetas a condiciones regulatorias y normativas, mismas normas que van de la mano con los sistemas de inocuidad (Arispe y Tapia, 2007).

- *Entre los diversos factores que explican la inclusión de la inocuidad de los alimentos en los temas de salud pública se destacan los siguientes (FAO, 2003):*
- *La creciente carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la aparición de nuevos peligros de origen alimentario,*
- *Cambios rápidos en la tecnología de producción, elaboración y comercialización de los alimentos.*
- *Avances y desarrollo de nuevas y mejores técnicas de análisis e identificación de microorganismos.*
- *El comercio internacional de alimentos y necesidad de armonizar las normas de inocuidad y calidad de los alimentos.*
- *Cambios en los estilos de vida, incluyendo el rápido proceso de urbanización.*
- *Crecientes requerimientos de los consumidores en aspectos relacionados con la inocuidad y con una mayor demanda de información sobre la calidad (Arispe y Tapia, 2007).*

(....)

L.F. Hernández Lezama

Luis Fernando Hernández Lezama es Consultor de la FAO.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 1998b), la frecuencia de los casos de enfermedades causadas por alimentos mal conservados o contaminados podría ser entre 300 y 350 veces mayor de lo que los informes indicaban hasta ahora. Esta mayor frecuencia, vinculada directamente a los problemas sanitarios más importantes que amenazan a la población mundial, tiene un impacto comercial considerable, ya que la globalización, la intensificación de los intercambios de productos y los desplazamientos de las personas son responsables en no escasa medida de la propagación y agravación de las enfermedades, del aumento del número de brotes infecciosos y de la complejidad de las patologías.

Los cambios en los estilos de vida, que son una de las consecuencias del nuevo orden económico mundial, y las distintas prácticas de alimentación, compras, preparación y almacenamiento de los productos alimenticios están obligando a las autoridades a asumir posiciones más rigurosas en cuanto al control de la calidad e inocuidad de los alimentos. La mayor severidad de las normas y el aumento de las acciones de inspección indican que la situación de los productos alimenticios, tanto en los mercados nacionales como en los internacionales, debe ser objeto de esfuerzos sostenidos para lograr que todos los países cuenten con sistemas efectivos de control de calidad e inocuidad. Es preciso que se establezcan acuerdos de reconocimiento mutuo y de equivalencia en beneficio de un



RESOLUCIÓN No. 2020004838
(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808”

intercambio comercial más fácil de productos cuyo consumo dé mayores garantías de seguridad.

Sin embargo, la presencia constante en los mercados mundiales de productos de mala calidad y contaminados, y el consiguiente aumento de los rechazos, se traduce en graves daños para el desarrollo económico de los países. Los rechazos no solo afectan a un producto o a un conjunto de productos, sino a importantes cantidades de diferentes tipos de productos provenientes de países en los que se han identificado malas prácticas higiénicas o de manejo y conservación. Los importadores suelen partir del supuesto de que cualquier falla en el proceso de elaboración de un determinado producto perjudica a los demás o crea riesgos en ellos. En algunos casos, el rechazo se puede extender a los productos provenientes de toda una región en la cual se comparten aguas o suelos contaminados con sustancias agroquímicas. Dado que las prácticas productivas o las condiciones imperantes en diversas zonas pueden ser muy similares, el afán de reducir los costos del manejo selectivo de los riesgos se traduce en mayores dificultades para distinguir los productos seguros de los peligrosos. Aumentan en todo caso considerablemente los costos de inspección y vigilancia en las aduanas de entrada de los países importadores”.

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

Debe advertirse que la carne y los productos derivados de esta, ocupan un lugar de preponderancia en materia de salud pública, ya que es un alimento de consumo masivo que puede ser fácilmente contaminado y que de ingerirse en deficientes condiciones de calidad e inocuidad puede generar diversos tipos de anomalías que pueden afectar seriamente la salud humana, e incluso, causar la muerte.

Esto quiere decir que el solo hecho de iniciar actividades de fabricación, producción y comercialización de productos de vigilancia sanitaria, trae consigo la obligación de cumplir de manera inmediata y permanente la normatividad sanitaria aplicable, ya que corresponden a normas de orden público; con lo anterior debe tenerse en cuenta que el ejercicio de una actividad económica determinada, supone diferentes responsabilidades para con el resto de la población civil administrada, pues no puede simplemente dar inicio a una actividad sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador, más aún cuando esta puede representar un riesgo cierto o un eventual daño a la salud pública cuya protección es misión de esta entidad.

Así en este sentido, establece el artículo 333 de la Carta Política:

“ARTICULO 333. La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la ley.

La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades.”.

(...)

De acuerdo con lo evidenciado en las visitas de inspección practicadas en las instalaciones de la PLANTA DE BENEFICIO de propiedad del señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA se concluye que los aspectos sanitarios de manera total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en el Decreto 1500 de 2007, que señala:

“(...)

“Artículo 1. Objeto. El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena



"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808"

alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

Artículo 2. Campo de aplicación. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto se aplicarán en todo el territorio nacional a:

1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne y productos cárnicos comestibles para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles destinados al consumo humano.
2. Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos, respecto de las cuales su introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, bovinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne y productos cárnicos comestibles sean destinados al consumo humano, excepto los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.
3. Las especies nativas o exóticas cuya zootecnia haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.

Parágrafo 1. Los requisitos sanitarios para especies silvestres nativas cuya caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente, serán establecidos por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA. Una vez el aludido Instituto expida la correspondiente reglamentación, el Ministerio de Salud y Protección Social, definirá si emite la regulación que declare la carne de estas especies apta para el consumo humano y en este caso, señalará las respectivas condiciones.

Parágrafo 2. Se exceptúan de la aplicación del presente decreto las plantas de derivados cárnicos, el transporte, almacenamiento y expendio de derivados cárnicos, destinados al consumo humano, los cuales continuarán cumpliendo lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya."

Artículo 3. Definiciones. Para efectos del reglamento técnico que se establece a través del presente decreto y sus normas reglamentarias, adóptense las siguientes definiciones:

Autoridad competente: Son las autoridades oficiales designadas por la ley para efectuar el control del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control en los predios de producción primaria, el transporte de animales en pie, las plantas de beneficio, de desposte o desprese, de derivados cárnicos, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, de acuerdo con la asignación de competencias y responsabilidades de ley.

Buenas Prácticas de Higiene (BPH): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de 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.

Canal: El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

Carne: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.



RESOLUCIÓN No. 2020004838
(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808”

Medida Sanitaria de Seguridad: Es una operación administrativa de ejecución inmediata y transitoria que busca preservar el orden público en materia sanitaria.

Planta de beneficio animal (matadero): Todo establecimiento en donde se benefician las especies de animales que han sido declarados como aptas para el consumo humano y que ha sido registrado y autorizado para este fin.

Riesgo: Es la probabilidad de que un peligro ocurra. Riesgo a la inocuidad de los alimentos: Es la probabilidad de que exista un peligro biológico, químico o físico que ocasione que el alimento no sea inocuo.

Planta de desposte: Establecimiento en el cual se realiza el deshuese, la separación de la carne del tejido óseo y la separación de la carne en cortes o postas.

Planta de desprese: Establecimiento en el cual se efectúa el fraccionamiento mecánico de la canal.

(...)

Artículo 5. Responsabilidades de los establecimientos y del transporte de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Todo establecimiento que desarrolle actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendio y el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, será responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y de las disposiciones ambientales vigentes.

Artículo 6. Inscripción, autorización sanitaria y registro de establecimientos. Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre.

(...)

Artículo 10. Situaciones que afectan la inocuidad. Se consideran situaciones que afectan la inocuidad en los establecimientos y el transporte de los productos de que trata el reglamento técnico que se establece con el presente decreto, las siguientes:

1. El funcionamiento de establecimientos y transporte sin la debida autorización e inspección oficial.

(...)

6. Tenencia o comercialización de productos alterados, contaminados; fraudulentos o fuera de los requisitos exigidos.

(...)

Artículo 20. Inscripción, autorización sanitaria y registro de plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. Los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte, desprese y procesamiento de derivados cárnicos deberán inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. La inscripción no tendrá ningún costo. Cuando una empresa tenga más de una sede, cada una de ellas deberá contar con inscripción, autorización sanitaria y registro.

(...)

Artículo 23. (Modificado por el artículo 14 del Decreto 2270 de 2012). Autorización Sanitaria. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, expedirá la



correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el presente decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. **Prerrequisitos HACCP:** Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.1 **Estándares de Ejecución Sanitaria:** Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, deberán cumplir las condiciones de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro de la planta. Los estándares de ejecución sanitaria son:

1.1.1 **Instalaciones, equipos y utensilios.** Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, contruidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

1.1.2 **Localización y accesos.**

1.1.3 **Diseño y construcción.**

1.1.4 **Sistemas de drenajes.**

1.1.5 **Ventilación.**

1.1.6 **Iluminación.**

1.1.7 **Instalaciones sanitarias.**

1.1.8 **Control integrado de plagas.** Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación.

1.1.9 **Manejo de residuos líquidos y sólidos.** Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos de que trata el presente capítulo, deberán contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. Este programa, se desarrollará cumpliendo con los lineamientos establecidos en el presente decreto y la legislación ambiental vigente.

1.1.10 **Manejo de emisiones atmosféricas.** Todos los establecimientos deberán contar con los elementos o equipos de control que aseguren el cumplimiento de la normatividad ambiental vigente.

1.1.11 **Calidad de agua.** Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá diseñar e implementar un programa documentado de calidad de agua para garantizar que esta sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente sobre la materia. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, los cuales deberán estar documentados y contar con registros para su verificación, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y ambientales en la materia. Para ello, se deberá:

1.1.11.1 **Disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el proceso y la necesaria para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.**



RESOLUCIÓN No. 2020004838

(11 de Febrero de 2020)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808"

1.1.11.2 Si el establecimiento obtiene el agua a partir de la explotación de aguas subterráneas, debe evidenciar ante la autoridad sanitaria competente la potabilidad del agua empleada y contar con la concesión de la autoridad ambiental, de acuerdo con la normatividad sanitaria y ambiental vigente, respectivamente.

1.1.13 Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres. Queda prohibida la permanencia de personal ajeno a las labores del establecimiento en el lugar donde se procese carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Los visitantes autorizados deberán cumplir con las normas de higiene y seguridad establecidas. Todo establecimiento de que trata el presente capítulo debe garantizar cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial.

1.2 Programas Complementarios. Los programas complementarios están conformados por: 1.2.1 Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.

1.2.2 Programa de proveedores. Cada planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos diseñará e implementará un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, el cual deberá incluir procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento. Este programa será verificado por la autoridad sanitaria competente.

1.2.3 Programa de retiro del producto del mercado. Todo establecimiento que se dedique al desprese, desposte y procesamiento de derivados cárnicos, debe contar con un sistema adecuado que permita retirar el producto del mercado, cuando se compruebe que está siendo comercializado y no cumpla con las condiciones de etiquetado o rotulado, cuando presente alteración, adulteración, contaminación o cualquier otra causa que genere engaño, fraude o error en el consumidor o que sean productos no aptos para el consumo humano. Para su retiro, se deberá:

1.2.3.1 Establecer un sistema de alerta inmediata y garantizar que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor a 72 horas, lo cual será verificado por la autoridad sanitaria. 1.2.3.2 En caso de peligros biológicos y químicos, la decisión del retiro del producto deberá estar basada en el riesgo.

1.2.3.3 La disposición o destrucción del producto que debe ser retirado del mercado, se realizará bajo la responsabilidad del dueño del producto y podrá ser verificado por la autoridad sanitaria competente.

1.2.3.4 Las demás disposiciones sobre retiro de producto, que sean reglamentadas por el Ministerio de la Protección Social.

1.2.4 Programa de trazabilidad. Todos los eslabones de la cadena alimentaria a los que hace referencia el artículo 2° del presente decreto, deberán desarrollar, implementar y operar un programa de trazabilidad con el objetivo de hacer seguimiento al producto con el enfoque de la granja a la mesa de conformidad con la reglamentación que al respecto desarrollen las autoridades competentes.

1.2.5 Laboratorios. Todos los establecimientos a excepción de los expendios deberán contar con laboratorio propio o contratado que esté autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el fin de realizar las pruebas necesarias para implementar los planes y programas orientados a mantener la inocuidad del producto.

1.3 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, deberá desarrollar e implementar Procedimientos

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808"

Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para prevenir la contaminación directa del producto y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1.3.1 *Describir los procedimientos que se realizan diariamente, antes y durante las operaciones.*

1.3.2 *Establecer frecuencias y responsables.*

1.3.3 *Definir e implementar métodos de seguimiento y evaluación de los procedimientos.*

1.3.4 *Establecer medidas correctivas adecuadas. Cuando el establecimiento respectivo o la autoridad sanitaria determine que la implementación y mantenimiento de los POES y los procedimientos allí prescritos no son eficaces para evitar la contaminación directa del producto.*

1.3.5 *Mantener un sistema de documentación y registros. Se mantendrá a disposición de la autoridad sanitaria competente los registros que evidencian la implementación, ejecución y supervisión de los POES y de toda medida correctiva que se realice. Los registros deberán estar firmados por las personas responsables y debidamente fechados.*

2. *Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP. Todo establecimiento dedicado al beneficio, desposte, desprese y producción de derivados cárnicos, deberá garantizar las condiciones de inocuidad y para ello, deberá implementar los programas de aseguramiento de la misma HACCP, teniendo en cuenta las siguientes disposiciones.*

2.1 *Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCCHACCP. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y de derivados cárnicos, diseñará un plan HACCP escrito y lo implementará con base en los peligros físicos, químicos y biológicos, teniendo en cuenta el nivel de riesgo de las operaciones del establecimiento y del producto, el cual se mantendrá en ejecución y evaluación permanente con el fin de garantizar la inocuidad del producto. El Plan HACCP, deberá incluir dentro del análisis de peligros la evaluación y seguimiento de residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes químicos y microorganismos.*

2.2 *Documentación y registros. Todo establecimiento de que trata el presente capítulo, deberá mantener por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente todos los soportes y registros que evidencien el funcionamiento y eficacia del Sistema HACCP. El Plan HACCP, deberá estar implementado por los establecimientos dedicados al beneficio, desprese, desposte y procesamiento de derivados cárnicos, máximo dentro de los cinco (5) años siguientes, contados a partir de la fecha de entrada en vigencia del presente decreto y de conformidad con las condiciones que establezca el Ministerio de la Protección Social. La autoridad sanitaria competente expedirá certificación en la que conste que el establecimiento respectivo, tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, HACCP. Las demás reglamentaciones que para el efecto expida el Ministerio de la Protección Social.*

Parágrafo. En todo caso se deberá cumplir con la normatividad ambiental vigente.

(...)"

Evidenciada la conducta de infracción sanitaria por parte del investigado, conviene ahora estudiar las circunstancias agravantes y atenuantes consagradas en el artículo 82 y 83 del Decreto 1500 de 2007 conforme se indicó, así establece la norma:

"Artículo 82. Circunstancias agravantes. *Se consideran circunstancias agravantes de la sanción, las siguientes:*

1. *Reincidir en la comisión de la falta.*
2. *Realizar el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos.*
3. *Infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta."*

En cuanto al numeral 1) Reincidir en la comisión de la misma falta: Esta circunstancia no le es aplicable, ya que no hay prueba que determine que haya reincidido por las conductas endilgadas.



RESOLUCIÓN No. 2020004838

(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808”

Respecto al numeral 2), Se observa que el señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cedula de ciudadanía No. 15.503.603, no ha realizado el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos o con la complicidad de subalternos, por lo que no será aplicado el agravante.

En cuanto al numeral 3) Infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta: No aplica, pues con su conducta solo se infringió la normatividad sanitaria aplicable a las plantas de beneficio.

Las circunstancias atenuantes serán examinadas una a una para confirmar la pertinencia que cada una pueda tener en el proceso en estudio.

“Artículo 83. Circunstancias atenuantes. Se consideran circunstancias atenuantes de la sanción, las siguientes:

1. El no haber sido sancionado anteriormente o no haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad.
2. Procurar por iniciativa propia, resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, antes de la iniciación del procedimiento sancionatorio.
3. Informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva”.

El no haber sido sancionado anteriormente o haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad o preventiva por autoridad competente: Consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, no se encontró que el señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, fuera objeto de sanción con anterioridad, por lo tanto aplica el supuesto como atenuante.

En cuanto al numeral 2), no es aplicable, toda vez que este despacho no tiene evidencia, que permita inferir que el investigado realizo actividades o similares tendientes a dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

Con respecto al numeral 3), Sobre la circunstancia atenuante relacionada con informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva, observamos que no es aplicable, en razón de que el Instituto tuvo conocimiento de la infracción sanitaria, mediante la visita de inspección y de aplicación de medida sanitaria realizada en las instalaciones de la Planta de Beneficio investigada.

De conformidad con las consideraciones expuestas las conductas investigadas no se enmarcan dentro de las circunstancias agravantes previstas en el Artículo 82, y se enmarca dentro de la circunstancia atenuante contenida en numeral 1 del el Artículo 83 del Decreto 1500 de 2007.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, según como ya se indicó, por los hallazgos evidenciados en el acta de aplicación de medida sanitaria del 15 de febrero de 2017 (Folio 6 a 10).

Ahora, probada la responsabilidad sanitaria, el artículo 85 del Decreto 1500 de 2007, establece: **“Artículo 85. Imposición de sanciones.** Cuando se haya demostrado la violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada la autoridad sanitaria impondrá alguna o algunas de las siguientes sanciones de conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979”; el cual fue modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, el cual señala:

Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio. El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808"**

"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

(...)

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA de TREINTA Y TRES (33) salarios mínimos legales MENSUALES** 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

El señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603 en calidad de propietario de la PLANTA DE BENEFICIO, infringió la normatividad sanitaria al realizar actividades de sacrificio de animales de abasto público - BOVINOS para consumo humano, sin garantizar la condición higiénica sanitaria establecida en la normatividad sanitaria vigente especialmente por:

1. Despresar y despostar canales de animales de abasto público (bovinos) para consumo humano, sin contar con la inscripción, autorización sanitaria y registro ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, afectando la inocuidad del producto. Contrariando lo dispuesto en los artículos 5, 6, 10 numerales 1 y 6; 20 y 26 del Decreto 1500 de 2007.
2. Despresar y despostar canales de animales de abasto público (bovinos) para consumo humano, sin garantizar las condiciones higiénico sanitarias de diseño, construcción, producción, procedimiento, transporte y manipulación de carne. Contrariando lo dispuesto en los artículos 5, 6, 10 numerales 1 y 6; 20 y 26, en concordancia con los artículos 1 y 2 del Decreto 1500 de 2007.
3. Despresar y despostar canales de animales de abasto público (bovinos) para consumo humano, afectando la inocuidad del producto desconociendo la procedencia de los animales y materias primas e incumpliendo el desarrollo e implementación del sistema de aseguramiento de inocuidad. Contrariando lo dispuesto en el artículo 10 numerales 6, 11 y 15; en concordancia con los artículos 1 y 2 del Decreto 1500 de 2007.

En mérito de lo expuesto, este Despacho



RESOLUCIÓN No. 2020004838

(11 de Febrero de 2020)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605808”

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO:- Imponer al señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, sanción consistente en **MULTA de TREINTA Y TRES (33) salarios mínimos legales MENSUALES** 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 N° 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 el contenido de la presente resolución, al señor LUIS NORBERTO MUÑOZ TUBERQUIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.503.603, y/o su apoderado 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 cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 87 del Decreto 1500 de 2007.

En el evento de no comparecer, se notificarán 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
Revisó: Maria Lina Peña Coneo