



La salud  
es de todos

Minsalud

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000074 De 24 de Enero de 2020**

El Coordinador 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:

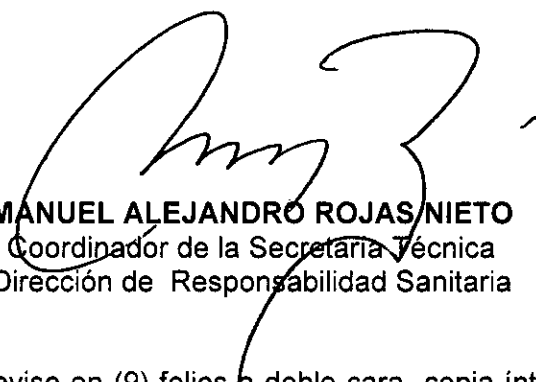
|                        |                                                                           |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| RESOLUCION             | 2020001031                                                                |
| PROCESO SANCIONATORIO: | 201605756                                                                 |
| EN CONTRA DE:          | MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS – CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA       |
| FECHA DE EXPEDICIÓN:   | 15 DE ENERO DE 2020                                                       |
| FIRMADO POR:           | MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria |

Contra la Resolución No. 2020001031 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria 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.

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **27 ENE. 2020**, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 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 de la Secretaría Técnica  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (9) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2020001031, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605756.

**CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,**

**MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO**  
Coordinador de la Secretaría Técnica  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Marn  
Grupo: Plantas

Página 1



**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Directora General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201605756, adelantado contra el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, conforme a los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Auto No. 2019013326 del 29 de octubre de 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos contra el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, presuntamente por infringir la normatividad sanitaria de alimentos (folios 36 al 43).
2. Mediante correo electrónico enviado a las direcciones [maderaslasabana@hotmail.com](mailto:maderaslasabana@hotmail.com) y [máximo2017@gmail.com](mailto:máximo2017@gmail.com) y oficio No. 0800 PS – 2019050841 con radicado No. 20192055141 del 29 de octubre de 2019, se remitió comunicación al señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, con el fin de que se acercara al Instituto para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado No. 2019013326 del 29 de octubre de 2019 (folios 44 y 45).
3. Teniendo en cuenta que el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, no compareció a surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos mencionado anteriormente, este Despacho procedió a enviar por correo certificado el Aviso No. 2019001550 del 6 de noviembre de 2019 mediante radicado No. 20192056672 del 6 de noviembre 2019 (folios 46 y 47), el cual fue entregado según guía de mensajería URBANEX No. 8039455638 (folio 58), el 14 de noviembre de 2019, quedando notificado el auto de inicio y traslado No. 2019013326 del 29 de octubre de 2019, el 15 de noviembre de 2019.
4. De conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 y en cumplimiento al derecho del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la notificación, para que la sociedad investigada a través de su representante legal o quien haga sus veces 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, al señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, no presentó escrito de descargos.
6. Con Auto No. 2019015113 del 9 de diciembre de 2019, se estableció la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201605756, adelantado contra el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434 (folios 59 y 60).
7. A través de oficio No. 0800 PS – 2019057417 con radicado No. 20192064581 del 9 de diciembre de 2019, se comunicó el auto de etapa probatoria No. 2019015113 del 9 de diciembre de 2019, al señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, informándole que se dio inicio al término probatorio por un (01) día hábil dentro del proceso sancionatorio No.



**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

201605756, contando con diez (10) días adicionales para presentar los alegatos respectivos (folio 61).

8. 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 62 y 63).
9. Cumplido el término legal establecido para la presentación de alegatos, se encuentra el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, no presentó ningún escrito.

**DESCARGOS**

Dentro del término legal para el efecto el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, no presentó escrito de descargos, por lo cual este Despacho no realizará consideración alguna al respecto.

**PRUEBAS**

1. Oficio No. 713-0040-17 radicado con el número 17009783 de fecha 30 de enero de 2017, el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA (folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, de fecha 25 de enero de 2017, realizado en el establecimiento de comercio CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 3 al 12).
3. Acta de aplicación medida sanitaria de seguridad del 25 de enero de 2017, en las instalaciones del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y SERVICIOS (folios 13 al 16).
4. Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control del 13 de octubre de 2017, efectuada en el establecimiento CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434 (folios 21 y 22).
5. Acta de control sanitario, de fecha 18 de octubre de 2018, realizado en el establecimiento de comercio CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (sic) (folios 26 al 31).
6. Acta de levantamiento de la medida sanitaria de seguridad del 18 de octubre de 2018, consistente en "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y SERVICIOS", impuesta en visita del 25 de enero de 2017 (folio 32).

Página 2



La salud  
es de todos

Minsalud

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

**ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS**

A continuación, el Instituto entrará a valorar las pruebas decretadas mediante Auto No. 2019015113 del 9 de diciembre de 2019, las cuales son las señaladas en el título anterior.

Respecto de la primera prueba *"Oficio No. 713-0040-17 radicado con el número 17009783 de fecha 30 de enero de 2017, el Coordinador del Grupo de Apoyo a Nariño, remitió a la Directora de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA (folio 1)"*, se encuentra que el mismo reúne las condiciones para ser tenido como prueba al reunir las características de conducencia, pertinencia y necesidad, toda vez que con el mismo se demuestra que el Instituto dentro del marco de sus competencias adelantó las actuaciones correspondientes a través del Grupo de Apoyo a Nariño, con el fin de identificar la existencia de condiciones contrarias a la normativa sanitaria en desarrollo de la actividad adelantada por el investigado.

Respecto de la prueba *"Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, de fecha 25 de enero de 2017, realizado en el establecimiento de comercio CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 3 al 12)"*, es de considerarse como prueba documental, toda vez que en ella se demuestra la conducencia, pertinencia y necesidad, al dejarse constancia de la existencia de los hechos que generan un presunto incumplimiento a la normatividad sanitaria que estaría desarrollando el investigado en la ejecución de las actividades de fabricación o producción de productos cárnicos.

Ha de notarse en el acta descrita, los funcionarios del Instituto investidos de la idoneidad técnica determinaron en forma detallada las condiciones incumplidas, con las cuales se estaba alterando el resultado final del proceso productivo, pues al estar expuesto a condiciones sanitarias no aceptables por la falta de implementación de las buenas prácticas de manufactura el producto final se vea afectado y en consecuencia puede generar alteraciones en la salud humana.

Además se encuentra, *"Acta de aplicación medida sanitaria de seguridad del 25 de enero de 2017, en las instalaciones del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y SERVICIOS (folios 13 al 16)"*, la cual es considerada como prueba pertinente, conducente y necesaria, para demostrar que efectivamente ante los incumplimientos de algunas condiciones previstas en la Resolución 2674 de 2013, se hacía necesario que el Instituto evitara la ocurrencia de un daño grave a la salud de la comunidad consumidora de los alimentos producidos por el investigado, razón por la cual dio aplicación de la medida sanitaria expuesta.

En cuanto al *"Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control del 13 de octubre de 2017, efectuada en el establecimiento CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434 (folios 21 y 22)"*, se considera como prueba documental que permite al investigador establecer que el investigado se encontraba acatando la medida sanitaria de seguridad, además permite establecer que no existe continuidad en la actividad, lo que determina que la conducta investigada se ha de considerar como de ejecución instantánea estableciendo así que el factor de temporalidad en la conducta vulnerable de la normatividad sanitaria terminó.

Página 3



La salud  
es de todos

Administrativa

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

Otras de las pruebas decretadas fue el "Acta de control sanitario, de fecha 18 de octubre de 2018, realizado en el establecimiento de comercio CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (sic) (folios 26 al 31)".

Es oportuno señalar por parte de este Despacho, que el documento referido produjo la decisión de emitir concepto sanitario favorable con observaciones y no "DESFAVORABLE", como se determinó en el Auto de Pruebas No. 2019015113 del 9 de diciembre de 2019, artículo 4º numeral 2); razón por la cual se encuentra procedente dar aplicación al artículo 45 de la Ley 1437 de 2011, en el sentido de realizar la respectiva corrección toda vez que por razones de transcripción se denominó en forma contraria el concepto emitido, catalogándose como un error meramente formal que en nada afecta la decisión a adoptar, máxime cuando una vez realizada la valoración probatoria se adecuará la información aportada como una circunstancia de ser evaluada como atenuante o agravante según corresponda.

Ahora bien aclarada la situación del "Acta de control sanitario, de fecha 18 de octubre de 2018, realizado en el establecimiento de comercio CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, propiedad del señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES", se tiene que dicho documento ha de considerarse como prueba conducente teniendo en cuenta que este Instituto encontró demostrada la diligencia con que el investigado adelantó las actividades pertinentes para superar las condiciones que dieron origen a la presente actuación administrativa, pertinente por cuanto guarda estrecha relación con los hechos investigados y útil pues orienta al investigador a la lectura integral del acervo probatorio a fin de dar aplicabilidad a circunstancias de atenuación de la sanción; toda vez que en esta oportunidad se emitió concepto sanitario favorable con observaciones, quedando demostrado entonces que las condiciones por las cuales se determinó dar inicio a la presente investigación se habrían superado en forma diligente y oportuna.

En consecuencia, de lo anterior, se tiene como prueba documental el "Acta de levantamiento de la medida sanitaria de seguridad del 18 de octubre de 2018, consistente en "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DE TRABAJOS Y SERVICIOS", impuesta en visita del 25 de enero de 2017 (folio 32)", que permite al investigador tener certeza que en razón a que la sociedad investigada superó los hechos, se encontró pertinente adoptar la decisión de levantar la medida sanitaria de seguridad impuesta, toda vez que no era necesario mantener una restricción habiéndose evidenciado que las condiciones de fabricación y/o producción, se estaban realizando en condiciones adaptables a la normatividad sanitaria.

Para concluir, al realizar la valoración integral del acervo probatorio este Instituto garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso; dando aplicación a la valoración con los principios de la sana crítica determina que con las pruebas obrantes en el proceso, queda demostrada la responsabilidad del investigado, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores, al no desarrollar los controles y aseguramiento de la calidad en el proceso, es decir, que no se cumplió con los requisitos mínimos necesarios para lograr que los alimentos producidos sean inocuos y aptos para el consumo humano, con lo cual se puso en riesgo en la salud de los consumidores, quienes podrían verse afectados por la contaminación en los alimentos y las enfermedades que se pueden generar por el consumo de los mismos, lo que implica que será objeto de sanción.

**ALEGATOS**



**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

Cumplido el término establecido en el artículo 48 de la Ley 1437 de 2011, el Instituto determina que a la fecha el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, no presentó escrito de alegatos, situación lo cual conlleva a que este Despacho no se pronuncie sobre el particular.

**CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**

En primer lugar, de conformidad con lo establecido en el numeral 3) del artículo 4º, numeral 6) 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, teniendo en cuenta lo previsto en la de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

Así mismo, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201605756, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, durante el periodo comprendido entre el veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020.

En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 118 del Código General del Proceso conforme lo establecido en el artículo 306 de la Ley 1437 de 2011, en las actuaciones que se surtan con ocasión a los procesos sancionatorios que adelanta la Dirección de Responsabilidad Sanitaria incluyendo el presente, se contabilizarán los términos teniendo en cuenta los doce (12) días hábiles de suspensión, de manera que los términos para adoptar las actuaciones y decisiones correspondientes se entenderán contabilizadas nuevamente a partir del día hábil siguiente, es decir, desde el trece (13) de enero de 2020.

Por lo expuesto, se precisa que al verificar los términos procesales de la actuación a calificar se encuentra que el término probatorio habiéndose iniciado el 11 de diciembre de 2019, se habría suspendido a partir del 23 de diciembre de la misma anualidad en razón a lo anteriormente señalado, conllevando entonces a reactivar el conteo de los términos desde el 13 de enero, dando como fecha de vencimiento del periodo probatorio el 14 de enero de 2020.

De lo anterior, se predica que una vez cumplidos los términos procesales es procedente entrar a decidir de fondo la presente actuación administrativa, teniendo en cuenta que 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.

Como autoridad pública, este Despacho actúa teniendo en cuenta la finalidad de los procedimientos y las normas aplicadas, por ende, la potestad sancionadora otorgada a este Instituto, como manifestación del *ius puniendi* del Estado, responde a la realización de los principios constitucionales y la preservación del ordenamiento jurídico. Al respecto se ha manifestado la jurisprudencia constitucional en el siguiente sentido:

*"La actividad sancionatoria de la Administración tiene su fundamento en la búsqueda de la "realización de los principios constitucionales" que "gobiernan la función pública, a los que alude el artículo 209 de la Carta". Por consiguiente, se trata de una potestad que propende por el cumplimiento de los cometidos estatales y de los objetivos que ella se ha trazado en el ejercicio de*



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

*sus funciones. (ii) Uno de los objetivos de la potestad sancionatoria administrativa, en consecuencia, es el de cuestionar el incumplimiento de los deberes, prohibiciones y los mandatos del ordenamiento. La potestad se activa, a partir del desconocimiento de las reglas preestablecidas, lo que le permite al Estado imponer sanciones como "respuesta a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración" (Negrilla fuera de texto)<sup>1</sup>*

Acorde a lo planteado por la Organización Mundial de la Salud<sup>2</sup>, 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 la inocuidad de los alimentos, toda vez que el bien 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.

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)<sup>3</sup>, 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).

Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la elaboración de alimentos inocuos para el consumo humano, y se enfocan principalmente en la higiene y en la manipulación a lo largo de toda la cadena productiva. En esa medida, los establecimientos fabricantes de alimentos, no son ajenos a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en el desarrollo de los procesos de fabricación de alimentos es una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del empresario y del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos.

El contar y mantener las buenas prácticas de manufactura (BPM), tiene como función principal proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos procesados deben llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos y seguros.

<sup>1</sup> CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-595 de 2010. M.P. Jorge Iván Palacio Palacio.

<sup>2</sup> <http://www.who.int/es/>

<sup>3</sup> [http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2\\_4.pdf](http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf)



La salud  
es de todos

Minsalud

68

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

A nivel internacional el Codex Alimentarius ha desarrollado las normas y directrices de las BPM con la finalidad de otorgar protección al consumidor.

La Organización Panamericana de la Salud ha definido las BPM, como el método moderno para el control de las enfermedades transmitidas por alimentos a utilizar por parte de los gobiernos e industrias. Con la incorporación de esta herramienta, las industrias fabricantes son las responsables primarias de la inocuidad alimentaria.

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 tienen 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 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*

Página 7



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

*sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores"*

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 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.

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:

\* 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](http://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf)>



**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

*"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."*

*(...)"*

Ahora bien como se señaló precedentemente al quedar demostrado la existencia de la conducta con la cual se vulneró la normatividad sanitaria en especial en la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en el desarrollo de las actividades de fabricación de alimentos de mayor riesgo, como los son productos derivados cárnicos, tal como: carne de cerdo serrana; al no desarrollar los controles y aseguramiento de la calidad en el proceso, es decir, que no se cumplió con los requisitos mínimos necesarios para lograr que los alimentos producidos sean inocuos y aptos para el consumo humano.

Es por eso que con los incumplimientos a las buenas prácticas de manufactura y a los requisitos de calidad establecidos en las normas sanitarias, este Instituto encontró la necesidad de adoptar lo dispuesto en el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, que rezan:

*"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."*

*"Artículo 576º.- 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.*

*Parágrafo.- Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar."*

Con lo expuesto, se hace necesario advertir al investigado que las normas sanitarias de alimentos son de estricto cumplimiento y se constituyen para evitar cualquier riesgo que pueda generar la realización actividades de fabricación y/o producción de alimentos derivados lácteos sin garantizar las buenas prácticas de manufactura, así como salvaguardar la salud del conglomerado colombiano. Sea del caso traer a colación lo dicho por la Honorable Corte Constitucional:

*"La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita".<sup>5(1)</sup>*

<sup>5(1)</sup> Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz



Precisamente es este riesgo lo que quiso evitar el legislador al instituir la prohibición de éste tipo de conductas reprochables, con el fin de salvaguardar la salud como principio fundamental dentro de nuestro ordenamiento.

Por otra parte es menester señalarle que la Resolución 719 de 2015, mediante la cual se establece el reglamento técnico para clasificar los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, estableció que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

De lo anteriormente descrito, vemos que los derivados cárnicos, se clasifica de la siguiente manera:

| GRUPO                                                          | CATEGORÍA                                  | SUBCATEGORÍA                                                                                                                                  | RIESGO |     |      |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|------|
|                                                                |                                            |                                                                                                                                               | A*     | M** | B*** |
| 8. CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS | 8.1 Carne y productos cárnicos comestibles | 8.1.1 Carne y productos cárnicos comestibles.                                                                                                 | X      |     |      |
|                                                                | 8.2 Derivados cárnicos                     | 8.2.1 Derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente                                                                                  | X      |     |      |
|                                                                |                                            | 8.2.2 Derivados cárnicos madurados o fermentados, tratados o no térmicamente                                                                  | X      |     |      |
|                                                                |                                            | 8.2.3 Cualquier producto en cuya composición hay al menos 20% de embutidos, carne, productos cárnicos comestibles o mezcla de estos productos | X      |     |      |

Ahora bien, frente al incumplimiento evidenciado, debe resaltarse que el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 numeral 1, categoría 1.5 y subcategoría 1.5.1, debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues siendo este tipo de normas las que regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado y comercialización de alimentos objeto de vigilancia sanitaria, el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

Entendiéndose el riesgo como la probabilidad de que este produzca un efecto nocivo en la salud pública como resultado de las actividades de elaboración, fabricación y/o procesamiento de alimentos para el consumo humano.



**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

El primer elemento a tenerse en cuenta para determinar el riesgo, será la naturaleza del alimento mismo, pues de acuerdo a la composición y/o contenido de un producto alimenticio, se podrá considerar el mismo de alto o bajo riesgo, habida cuenta de lo anterior la Resolución 2674 de 2013, se permite conceptuar respecto a lo considerado como alimento de alto riesgo en el siguiente sentido:

**"ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos."

(...)"

De acuerdo a lo anterior y como se ha expresado en repetidas oportunidades la Resolución 719 de 2015, caracterizó a los Derivados Cárnicos como alimento de **"ALTO RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA"**, por ser un ambiente propicio para la reproducción de microorganismos que pueden ser potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores. En este punto este Despacho se permite indicar que las situaciones irregulares verificadas por los profesionales del INVIMA en el producto alimenticio fabricados por el vigilado, configuran un efectivo e inminente riesgo en la salud pública.

Es así que este Despacho encuentra que el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, infringió la normatividad sanitaria e 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, al incumplir las normas sanitarias, como se señala a continuación:

(...)

**Artículo 5. Buenas Prácticas de Manufactura.** Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.

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

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

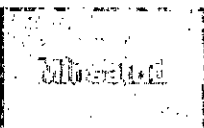
3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, 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.



La salud  
es de todos



**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

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 estas 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 9. Condiciones específicas.** Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

**Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

**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.

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

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

(...)

**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,



La salud  
es de todos

Minsalud

72

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

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.

2. Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

**Artículo 19. Envasado y embalado.** Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

(...)

**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 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.

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.

**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.



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

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.

(...)"

Evidenciada la responsabilidad el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, 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 el presente caso se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas:

Frente al numeral 1°, no existe prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva; incluso se hizo necesario aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en la clausura temporal total de trabajos y servicios, situación que ha de considerarse como un agravante al momento de tasar la respectiva sanción.

Respecto del numeral 2°, en la actuación adelantada no se tiene evidencia que demuestre que el investigado haya obtenido beneficio en las condiciones descritas como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, determinándose así la existencia de un atenuante que debe ser valorado al momento de determinar la sanción a imponerse.

En cuanto al numeral 3°, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el investigado, no ha sido objeto de sanción anteriormente, es decir, no hay reincidencia en la conducta y por ende debe tenerse tal condición como un atenuante en la sanción.

En relación con el numeral 4°, no existe prueba dentro del plenario que demuestre la existencia de resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión; lo cual contribuyó a la facilidad para el desarrollo de la actividad de vigilancia y control que debe desarrollar este Instituto y que a la postre conlleva a determinar una forma de atenuar la



La salud  
es de todos

Minsalud

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

sanción de la actuación administrativa.

Respecto del numeral 5°, se observa que el investigado no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, constituyéndose en un factor de atenuación de la sanción.

De acuerdo a lo señalado en el numeral 6°, se encuentra que el investigado demostró grado de prudencia o diligencia, para atender los deberes previstos con la imposición de la medida sanitaria, como consta en el plenario se superaron los hechos que dieron origen a la presente investigación; situación que deberá considerarse como un atenuante al momento de ponderar la sanción a imponer.

Según lo dispuesto en el numeral 7°, no existe prueba que demuestre la renuencia o desatención en el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, en consecuencia, se deberá valorar tal condición como un atenuante para la graduación de la sanción.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, no existe dentro del plenario documento que denote la existencia de aceptación expresa respecto de las conductas endilgadas a través del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019013326 del 29 de octubre de 2019.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, se concluye que el señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de las personas que consumían los productos cárnicos tal como: carne de cerdo serrana, sin el cumplimiento de las condiciones esenciales previstas en la Resolución 2674 de 2013.

Una vez demostrada la infracción, la Ley 9 de 1979, señala en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, lo siguiente:

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

**"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:

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

Página 15



La salud  
es de todos

Minsa

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

(...)"

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad y proporcionalidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá al señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, sanción pecuniaria consistente en **MULTA de VEINTE (20)** salarios mínimos mensuales legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria del presente acto administrativo. 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.

**CALIFICACIÓN DE LA FALTA**

El señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, en calidad de propietario del establecimiento denominado CENTRAL DE CARNE SERRANA DE LA SABANA, infringió la normatividad sanitaria de alimentos al:

1. Fabricar y/o procesar productos derivados cárnicos, tales como: carne de cerdo serrana; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente de fecha 25 de enero de 2017, especialmente por:

1. No presentan registros relacionados con la limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. Contrariando lo establecido en el numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No cuenta con trampa grasas. Contrariando lo establecido en el numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No se han identificado los residuos peligrosos, tampoco se ha definido el manejo y la disposición final que tendrán en el caso de generarse. Contrariando lo establecido en el numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuenta con programas de capacitación. Contrariando lo establecido en el Artículo 1 – artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
5. Las uniones son en ángulo recto. Contrariando lo establecido en el numeral 2.2 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013)
6. Existe evidencia de humedad y formación de hongos en las partes altas de las paredes y en los techos. Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No presentan documentos relacionados con control de calidad de materias primas. Contrariando lo establecido en el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se realizan controles de calidad a las materias primas e insumos. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No presentan información que permita identificar que los empaques han sido elaborados con materiales que se encuentran en las listas positivas de la FDA, Mercosur, etc, como lo estipula el artículo 13 de la Resolución 683. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
10. El producto no se rotula ni identifica con ningún tipo de información. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
11. La Planta no garantiza trazabilidad. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No se lleva control de entrada, salida y rotación. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.



94

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

13. No se lleva control de las condiciones de almacenamiento del producto. Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
14. No se ha definido un lugar para el manejo de las devoluciones ni se llevan registros de devoluciones. Contrariando lo establecido en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se presentan información sobre equipos y procedimientos. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No presentan información relacionada con materias primas. Contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
17. El establecimiento no cuenta con profesional o técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad. Contrariando lo establecido en el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No presenta información relacionada con mantenimiento de equipos. Contrariando lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
19. La medición del cloro residual se realiza de forma eventual, no diaria, Contrariando lo establecido en el numeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
20. La evidencia la existencia de plagas (insectos voladores y rastreros, visos y muertos) contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
21. Se evidencia falta de limpieza en la planta en general, paredes y techos sucios contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013.
22. El servicio sanitario no posee jabón o sistema para el secado de manos ni tampoco jabón desinfectante. Contrariando lo establecido en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
23. La planta cuenta con lavamanos pero este no es de accionamiento no manual, adicionalmente, no cuenta con dispensador de jabón ni sistema para el secado de las manos Contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
24. El personal no se lava las manos pues no cuentan con jabón en los lavamanos. el jabón que presentan se encuentra vencido. Contrariando lo establecido en el numeral 4 artículo 14 y numeral 3 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
25. La mesa donde se realiza el alistamiento de la carne previo al proceso de salado y a estructura donde se realiza el desposte presentan malas condiciones físicas Contrariando lo establecido en los numerales 2 y 3 del artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
26. La planta no cuenta con instrumentos de medición de concentración de sal en los equipos donde se realiza esta operación, tampoco se llevan registros Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
27. El proceso no se realiza garantizando adecuadas condiciones y desinfección de áreas, tampoco se controla las plagas Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
28. No se realizan ni registran los controles de las etapas críticas del proceso Contrariando lo establecido en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
29. Aunque durante la visita no se observó las condiciones de empaque del producto, se evidencia que no se cuenta con área exclusiva para este fin Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
30. No se cuenta con un sitio definido para el almacenamiento del producto terminado, este se encuentra junto al producto en proceso Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
31. No presenta plan de muestreo ni información relacionada con la implementación del mismo en la planta, únicamente presenta un resultado del agua, del año 2016 Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO.** Imponer al señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, sanción consistente en **MULTA** de **VEINTE (20)** salarios mínimos mensuales legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del

Página 17



La salud  
es de todos

Ministerio

**RESOLUCIÓN No. 2020001031 DE 15 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201605756**

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.

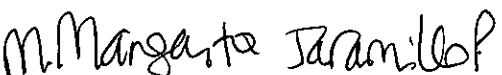
Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería del INVIMA, **Carrera 10 No. 64-28 Piso 1**, con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Notificar personalmente del presente acto administrativo al señor MAXIMO MARTIN PAREDES CUCAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 13.064.434, o a su apoderado debidamente constituido, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 de la Ley 1437 de 2011; 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: Ana B. Montero R.