



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000898 De 11 de Junio de 2019

El Coordinador del Grupo 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:

RESOLUCIÓN No.	2019018374
PROCESO SANCIONATORIO:	Nro. 201603236
EN CONTRA DE:	Sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S, con Nit 900.566.025-8, con Nit 900220464-2
FECHA DE EXPEDICIÓN:	17 de Mayo de 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2019018374 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 notificación en los términos y condiciones señalados en Decreto 1500 de 2007.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 1.2 JUN 2019 en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ

Coordinador Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (10) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019018374 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603236.

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

SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ

Coordinador Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: AJG

1000



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019018374

(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

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 de 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No.201603236, seguido en contra de la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. identificada con Nit 900.566.025-8, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

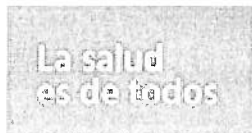
1. Mediante Auto No. 2019001016 del 13 de febrero de 2019, la Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, dio inicio al proceso sancionatorio No. 20160003236 y trasladó cargos en contra de la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8, por la presunta vulneración de las normas sanitarias vigentes (folios 37 a 41).
2. Mediante correo electrónico enviado a la cuenta pollosdelagranja2012@gmail.com y mediante oficio No 0800PS-2019004544, radicado con los números 2019005952, 20192005953 y 20192005954 de 13 de febrero de 2019, se solicitó al representante legal y/o apoderado de la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S, con Nit 900.566.025-8, con Nit 900220464-2, acercarse al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del Auto de inicio y traslado de cargos No. 2019001016 del 13 de febrero de 2019 (folios 36, 42 a 44).
3. El 28 de febrero de 2019, el señor LUIS CARLOSTAMBO MARTINEZ, identificado con cedula de ciudadanía No 1.026.274.098, en calidad de autorizado de la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S, con Nit 900.566.025-8, se notificó personalmente del Auto No. 2019001016 del 13 de febrero de 2019 (fl. 41).
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 la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S, con Nit 900.566.025-8, presentará su escrito de descargos aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Estando dentro del término legal, la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S, con Nit 900.566.025-8, presentó escrito de descargos (Folios 55 a 59), en donde aportó como prueba el folio 1 y 11 de la visita de fecha 21 y 22 de julio de 2016.
6. Mediante Auto No. 2019004196 del 17 de Abril de 2019, se estableció la etapa probatoria dentro del proceso No.201603236, seguido en contra de la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8, y por oficio 0800 PS –2019006769 radicado con los Nos.20192008526 y 20192008527 del 25 de febrero de 2019, se comunicó el auto de apertura de la etapa probatoria.
7. Vencido el término legal establecido para el efecto, el vigilado no presentó escrito de alegatos.

ESCRITO DE DESCARGOS

Estando dentro del término legal, la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S, con Nit 900.566.025-8, presentó escrito de descargos (Folios 55 a 59), en donde aportó como prueba el folio 1 y 11 de la visita de fecha 21 y 22 de julio de 2016, mediante el cual argumento lo siguiente:

"(...) NORMAS SANITARIAS PRESUNTAMENTE INFRINGIDAS QUE MOTIVARON EL TRASLADO DE CARGOS.

Acorde a con los antecedentes esbozados en el Auto 2019001016 en el cual se describe que POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S, presuntamente infringió el Decreto 1500 de 2007 Artículo 5, 6, 20 y 23; Decreto 2380 de 2009 artículo 1; Resolución 2013005726 de 2013 artículo 7 y



RESOLUCIÓN No. 2019018374
(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

Resolución 5109 de 2005 Numeral 5.3 del Artículo 5. CARGOS FORMULADOS EN EL PROCESO SANCIONATORIO 201603236 PARTE RESOLUTIVA ARTICULO SEGUNDO.

2.1. PRIMER CARGO.

"1.Despostar y/o empacar carne en canal de origen porcino para consumo humano sin contar con autorización sanitaria como planta de desposte ni con solicitud de visita ante el INVIMA incumpliendo con lo establecido en los artículos 5, 6, 20 y 23 del Decreto 1500 de 2007 en concordancia con el artículo 1 del Decreto 2380 de 2009 y artículo 7 de la Resolución 2013005726 de 2013."

2.2. SEGUNDO CARGO

"2.Empacar, etiquetar y rotular el producto "POSTA DE BASA POR 500 G BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD" sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 por cuanto declara la palabra "Aprox" Contrariando lo estipulado en el numeral 5.3 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005"

3. PRECISIONES DE LA DEFENSA FRENTE A LOS CARGOS FORMULADO

Acorde con la parte resolutive del Proceso sancionatorio 201603236 por el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA (en adelante INVIMA), la Defensa efectúa precisiones relevantes a los Cargos formulados y trasladados con la finalidad de esclarecer y definir con certeza la situación Jurídica.

3.1 PRECISIONES FRENTE AL PRIMER CARGO

"1.Despostar y/o empacar carne en canal de origen porcino para consumo humano sin contar con autorización sanitaria como planta de desposte ni con solicitud de visita ante el INVIMA incumpliendo con lo establecido en los artículos 5, 6, 20 y 23 del Decreto 1500 de 2007 en concordancia con el artículo 1 del Decreto 2380 de 2009 y artículo 7 de la Resolución 2013005726 de 2013." En visita de inspección sanitaria realizada al establecimiento POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S ubicado en la Carrera 64 AA No 113 A — 147 BDG B AUT Norte , comisionada con el Auto comisorio 705-1311-16 se puede observar en el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S de fecha 22 de Julio de 2016 en donde se resuelve aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en "SUSPENSION TOTAL DE LA ACTIVIDAD DE DESPOSTE DE CARNE". Esta medida sanitaria no existe de acuerdo a lo establecido en el artículo 576 literal b de la ley 9 de 1979 la cual describe de forma textual:

"ARTICULO 576. Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

Clausura temporal del establecimiento que podrá ser total o parcial;

La suspensión total o parcial de trabajos o de servicios;

El decomiso de objetos y productos:

2. La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y

La congelación o suspensión temporal. de la venta o empleo de productos y obietos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto"

Es claro que la medida sanitaria de seguridad que establece la ley 9 de 1979 en su artículo 576 literal b es "La suspensión total de trabajos o de servicios" para el caso particular cuando se suspenden todos los trabajos y no la "Suspensión Total de la Actividad".

ASI QUE POR TAL MOTIVO NO VEMOS PROCEDENTE ESTE CARGO.

El establecimiento POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S acato la decisión y la medida sanitaria de seguridad aplicada por el INVIMA en la línea de proceso de desposte de carne de forma inmediata, a fecha de hoy no se volvió a recibir canales de animales de abasto público ni se realiza proceso de desposte de carne.

En la actualidad el establecimiento POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S no existe ya que la razón social fue disuelta. (Ver anexo cancelación de cámara de comercio)

3.1 PRECISIONES FRENTE AL SEGUNDO CARGO

"2.Empacar, etiquetar y rotulare/producto "POSTA DE BASA POR 500 G BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD" sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 por cuanto declara la palabra "Aprox" Contrariando lo estipulado en el numeral 5.3 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005."

La Resolución 2674 de 2013 en su artículo 3, Define: "Inocuidad de los Alimentos: Es la Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina."



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019018374

(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

El Decreto 60 de 2002 en su Artículo 3 Define:

"Peligro: Agente físico, químico o biológico presente en el alimento o bien la condición en que este se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud."

Teniendo en cuenta las anteriores definiciones es claro que un alimento que declare en su etiqueta o rotulado el "peso aproximado" no genera ningún tipo de riesgo para la inocuidad del alimento empacado y para la salud del consumidor.

El material de empaque del producto "POSTA DE BASA POR 500 G " relacionado anteriormente no fue objeto de medida sanitaria de seguridad

consistente en Congelación o Decomiso por parte de los profesionales universitarios del INVIMA que realizaron la vista de inspección sanitaria según acta de fecha 21 y 22 de Julio de 2016 al establecimiento denominado POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S; Se asume que los funcionarios no realizaron aplicaron las medidas sanitarias de seguridad ya que el incumplimiento descrito en el cargo no genera riesgo para la inocuidad del producto y para la salud de las personas. Así mismo en acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de misma fecha se emitió concepto sanitario "FAVORABLE CON OBSERVACIONES las cuales son consignadas como exigencias en el numeral 7 de la presente acta. No se encuentra afectada la inocuidad "; lo que indicá que lo incumplimiento encontrados al momento de la visita no afectaban la salud de las personas.

Hay que aclarar que el rotulo del producto si estaba declarando el peso del producto en la cara principal de exhibición y de acuerdo al sistema métrico internacional; mas sin embargo se estaba declarando "Peso Aproximado" y no el "peso neto" lo que genera un incumplimiento más de forma que de fondo.

De otro lado el establecimiento POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S en su momento dio cumplimiento a cabalidad de la Resolución 5109 de 2005 Artículo 5 numeral 5.3 para la etiqueta del producto denominado Posta de Basa por 500 g (ver nueva etiqueta que se anexa al presente escrito).

También se anexa el acta de inspección sanitaria donde se evidencia el cumplimiento de la resolución 2674 con cometo Favorable con Observaciones. (Folio del 7 al 9).

ANÁLISIS DE LOS DESCARGOS

Este Despacho procede a realizar el análisis de los descargos presentados por el vigilado en ejercicio de su derecho a la defensa y contradicción y de esta manera establecer si existe responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del Proceso Sancionatorio.

Argumenta la Representante Legal del establecimiento POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S que la medida sanitaria de seguridad aplicada consistente en "SUSPENSION TOTAL DE LA ACTIVIDAD DE DESPOSTE DE CARNE"; no existe de acuerdo a la literalidad establecida en el artículo 576 literal b de la ley 9 de 1979 que en virtud de esto es claro que el primer cargo formulado por este Despacho es improcedente.

Siguiendo con su argumentación, se evidencia en su escrito de Descargos realiza un recuento de como el establecimiento acato la decisión y la medida sanitaria de seguridad aplicada por funcionarios de este Instituto además aclara que en la actualidad el establecimiento POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S., y su razón social fue disuelta anexando la respectiva Cámara de Comercio.

Frente a lo argumentado es necesario indicar que no es procedente tomar la literalidad y textualidad del:

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

Clausura temporal del establecimiento que podrá ser total o parcial;

La suspensión total o parcial de trabajos o de servicios;

El decomiso de objetos y productos;

La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y

La congelación o suspensión temporal



RESOLUCIÓN No. 2019018374

(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

Para el presente caso los funcionarios de este Instituto aplicaron la medida de seguridad consistente en suspensión total o parcial de trabajos o de servicios, al aplicarla dejaron claridad en el acta de IVC y de aplicación que designaban esta medida de seguridad en cuanto a la actividad de Desposte de Carne; circunstancia que no cambia en nada la norma anteriormente referida tanto así que el vigilado reporta el cumplimiento de la medida sanitaria aplicada lo que quiere decir que entendió perfectamente la aplicación de la medida impuesta a su establecimiento y la excusa de la no existencia literal en la norma de la medida sanitaria de Suspensión Total de la actividad de desposte de carne es una justificación sin sustento real de fondo que en nada subsana los incumplimientos encontrados en cuanto al ejercicio de su actividad.

En virtud de lo argumentado es necesario indicarle al vigilado que debe ajustarse a las normas que protegen la salud pública y a las condiciones allí establecidas en todo tiempo y lugar, teniendo en cuenta que la libertad de ejercicio de actividad económica supone responsabilidades que como lo establece la Constitución Nacional, tienen su límite en el bien común bajo la figura de la salud pública y su guarda por parte de esta autoridad sanitaria, más si se tiene en cuenta que los productos alimenticios se encuentran regulados y representan una parte importante del componente social, y en consecuencia la trasgresión a las normas o el ejercicio de la actividad sin el conocimiento de las mismas constituye una conducta irresponsable socialmente y prohibida por la norma sanitaria en cuanto a su correcta aplicación.

En cuanto al argumento que en la actualidad el establecimiento POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S y su razón social, fue disuelta afirmando que anexo la respectiva Cámara de Comercio. En virtud de lo alegado y verificado en el expediente se evidencia que no aportó la Cámara de Comercio pero este Despacho se dio a la tarea de verificar la afirmación de la Representante Legal y de esta manera confirmar la disolución de la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S contrastando en la página del RUES con el Nit perteneciente a la sociedad, esto es Nit 900.566.025-8, se verifica que la sociedad para la presente fecha de proyección de la Resolución de calificación se encuentra Activa y en cuanto al término de duración la sociedad no se halla disuelta y su duración es indefinida, teniendo en cuenta que el vigilado no aportó el Certificado de Cámara de Comercio actualizado, este Despacho lo anexa al expediente para que repose como parte de los documentos que aportan información al esclarecimiento de los hechos objeto de controversia en el presente proceso.

De igual modo, debe señalarse que las actuaciones surtidas en el trámite que aquí se investiga, en ningún momento buscan menoscabar o perjudicar la actividad que desarrolla la vigilada, frente a lo cual debe decirse que tal actividad debe encontrarse ajustada a las exigencias establecidas a efectos de la protección de la salud pública, pues es la norma sanitaria el elemento instituido por el órgano estatal a efectos de cumplir la trascendental función de velar por el invaluable bien de la salud individual y colectiva e impone una serie de requisitos de obligatorio cumplimiento para quienes fabriquen, importen, distribuyan y comercialicen los productos a que se refiere el artículo 245 de la Ley 100 de 1993, por la incidencia que puedan tener en el bien objeto de tutela.

Frente al segundo cargo replica que un alimento que declare en su etiqueta o rotulado el "peso aproximado" no genera ningún tipo de riesgo para la inocuidad del alimento empaquetado y para la salud del consumidor y que el material de empaque del producto "POSTA DE BASA POR 500 G" relacionado anteriormente no fue objeto de medida sanitaria de seguridad

Es necesario en este punto aclararle al vigilado que el cumplimiento normativo de etiqueta o rotulado contemplado en el Resolución 5109 de 2005; es un tema de derechos que abarca tanto el acceso a los productos, como a la información sobre su origen, procedencia e impacto, esta información crea las condiciones necesarias para que el usuario final decida libre si consume o no un producto, es necesario enfatizar que la normatividad sanitaria tiene como fin principal la protección de la salud y por lo tanto son de cumplimiento inmediato y permanente,



RESOLUCIÓN No. 2019018374
(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

debido a su naturaleza de normas de orden público; y no se puede transar sobre su incumplimiento.

De la misma forma, la información de peso aproximado del producto, no permite al consumidor escoger entre diversas opciones, aquella que le sea más rentable en términos costo-beneficios. Resulta además, de suma importancia la identificación del origen del producto.

Conforme lo anterior, se resalta que el rotulado de los alimentos es un instrumento de gran relevancia dada la creciente variedad de productos que se ofrecen, las modernas vías de distribución e intercambio y las múltiples formas de presentación y promoción, que aumentan el interés de los consumidores por conocer los productos que adquieren. Dicho interés se relaciona con la necesidad de brindar información que contribuya a mejorar la nutrición de la población en el marco de una alimentación adecuada y saludable. El Invima tiene la función de velar que en la etapa del premercado se cumplan con las condiciones de calidad, seguridad y eficacia de los productos de su competencia, y en el posmercado exigir la trazabilidad de los mismos, durante su comercialización y uso.

En virtud de lo anteriormente argumentado, este Despacho considera que los descargos presentados no cuentan con el respaldo probatorio para exonerar a la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. identificada con Nit 900.566.025-8, de los cargos imputados en el presente Proceso Sancionatorio.

PRUEBAS

1. Oficio 705-1535-16 con radicado 16079181 de 27 de julio de 2016 (Folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 21 y 22 de julio de 2016, en la cual se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (Folio 4 a 15).
3. Formato de protocolo de evaluación de rotulado de alimentos de 22 de julio de 2016. (Folios 16 a 17)
4. Acta de aplicación de medida sanitaria de 22 de julio de 2016, consistente en SUSPENSION TOTAL DE DESPOSTE DE CARNE (Folios 18 a 20)

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Este Despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio; y de esta manera establecer la existencia o no de responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas, y se procederá a emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

En lo que respecta al tema de control y vigilancia en materia sanitaria, el Consejo de Estado, se ha pronunciado en los siguientes términos:

"La acción estatal en materia de control y vigilancia de los productos que pueden ser comercializados en el mercado nacional goza de amparo constitucional, en tanto es la Carta Política la que marca el derrotero en punto de las garantías de que deben gozar los ciudadanos en tanto consumidores o usuarios, al establecer una reserva legal para la definición de los mecanismos que permiten controlar la calidad de los bienes y servicios, así como las condiciones para superar la asimetría de la información que su comercialización supone respecto de la parte débil de la relación, esto es, la de los consumidores o usuarios..."¹

Sea del caso mencionar que los documentos suscritos por funcionarios públicos, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación, gozan de presunción de legalidad ya que fueron realizados por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja

¹ SALA DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO, SECCIÓN TERCERA- SUBSECCIÓN A, CONSEJ. PONENTE HERNÁN ANDRADE RINCÓN. Doce (12) de febrero de dos mil quince, Expediente: 250002326000200101450 01 (31057).



RESOLUCIÓN No. 2019018374
(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

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.

Una vez analizados los documentos allegados mediante el oficio 705-1535-16 con radicado 16079181 de 27 de julio de 2016 (Folio 1). Se advierte la presencia del Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 21 y 22 de julio de 2016, en la cual se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (Folio 4 a 15).

En la misma visita se llevó a cabo protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados de fecha 22 de julio de 2016, al producto "POSTA DE BASA POR 500G BOLSA DE POLIETILENO ALTA DENSIDAD", en el cual se observó (Folios 16 al 17):

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades de sistema métrico (Sistema Internacional)		X		Declara la palabra aproximado

Pese a lo indicado en relación con las condiciones sanitarias, se evidencia a folios 18 al 20, profesionales de este Instituto aplicaron la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en: SUSPENSION TOTAL DE LA ACTIVIDAD DE DESPOSTE DE CARNE, en virtud de lo siguiente:

"DESCRIPCION FISICA DEL ESTABLECIMIENTO

Establecimiento dedicado al corte y empaque de pescado de Basa y Re empaque de pollo de diferentes marcas comerciales como Bucanero, Pollo coa y Piku, además de realizar la distribución de pollo empacado lista para su comercialización. La empresa cuenta con 65 empleados (mediana empresa), los servicios públicos son suministrados por empresas públicas de Medellín. Esta cuenta con un primer nivel donde se ubica la planta de producción, cuenta con vestieres, servicios sanitarios, área para consumo y descanso de operarios, muelle de recepción de materia prima y producto terminado, el área de oficina cuenta con 2 pisos. Cuenta con una pre cámara (refrigeración) de recibo y despacho y una cava de congelación para almacenamiento de materia prima y producto terminado. La planta cuenta con un área destinada al desposte de carne porcina, se recibe canales de este tipo de carnes tres veces a la semana (Aprox 50 canales porcinas al mes) provenientes de Central Ganadera. La empresa hace un mes y medio realiza la actividad de desposte de carne de acuerdo a declaración verbal del señor Diego Iván León, esta carne es distribuida por parte de la empresa al área metropolitana de Medellín mediante distribución a través de canales TAT (Tienda a Tienda) directas al público.

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

Una vez ubicada la planta de producción, somos atendidos por el señor Diego Iván León Hernández en calidad de Jefe de planta, al cual es presentado el auto comisorio, este nos acompaña a realizar el recorrido por las instalaciones de la misma, para lo cual se evidencia zona de desposte de calanes de cerdo en área contigua al área del empaque al vacío y termo encogido de pescado tipo basa.

De acuerdo a lo expuesto por el señor Diego Iván León Hernández este afirma que la empresa no cuenta con autorización sanitaria como planta de desposte no con solicitud de visita del Invima, contraviniendo lo preceptuado en el Artículo Tercero Resolución N° 2013010990 del 30 de Abril de 2013, el cual modificada el Art 7 de la Resolución 2013005726 del 6 de marzo de 2013 "Art 7. Requisitos para la autorización sanitaria de Establecimiento de Beneficio, desposte y desprese creados con posterioridad a la promulgación del Decreto 1500 de 2007 y para la plantas especiales de beneficio de aves creados con posterioridad al 10 de febrero de 2011. Numeral 2 Literal a. presentar por escrito ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- INVIMA la solicitud de visita para la obtención de la Autorización Sanitaria, informando la categoría en la cual solicita estar clasificado y la especie que va a procesar, anexando la siguiente documentación completa a) Solicitud de inscripción de acuerdo a los procedimientos que establezca el Instituto



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019018374

(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

Numeral 6 Parágrafo 1: "Las plantas de Beneficio, desposte o desprese de bovinos, bufalinos, porcinos y aves creadas con posterioridad a la promulgación del Decreto 1500 de 2007 y las plantas especiales de beneficio de aves creadas con posterioridad al 10 de febrero de 2011, los cuales no se les otorgue Autorización Sanitaria, no podrán desarrollar actividad alguna."

Los profesionales encargados procedieron a la aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad lo hicieron con el objeto de prevenir e 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 evidente 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 inspección, vigilancia y control sanitario, derivaron consecuentemente en la aplicación de una medida sanitaria inmediata como lo ordena el artículo 73 y subsiguientes 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 75 y 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. (...)"*

Por lo anterior, este Despacho considera necesario resaltar que el investigado debe darle cumplimiento permanente a las Buenas Prácticas de Manufactura, toda vez que según lo estipulan los Decretos 2278 de 1982, 1500 de 2007 y 2270 de 2012, estas son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, diseño, construcción, producción, procedimiento, transporte y manipulación de la carne, con el objeto de garantizar que la misma se manipule en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a su tratamiento.

Es importante aclarar que las Actas de Inspección Sanitaria, y de aplicación de medida sanitaria de seguridad proferidas en el transcurso de este caso, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne, y se han 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, por lo tanto si para la fecha en la que realizó la visita por parte de funcionarios de este instituto, se consignó en las actas la carencia de determinados requisitos y no se realizó observación por parte de quien atiende la visita, este Despacho de manera objetiva puede apreciar que efectivamente el establecimiento se encontraba en las condiciones manifestadas en las actas.



**RESOLUCIÓN No. 2019018374
(17 de Mayo de 2019)**

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

Frente a lo anterior situación sanitaria encontrada, es necesario indicarle al vigilado 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."

Además, debe usted ajustarse a las normas que protegen la salud pública y a las condiciones allí establecidas en todo tiempo y lugar, teniendo en cuenta que la libertad de ejercicio de actividad económica supone responsabilidades que como lo establece la Constitución Nacional, tienen su límite en el bien común bajo la figura de la salud pública y su guarda por parte de esta autoridad sanitaria, más si se tiene en cuenta que los productos alimenticios se encuentran regulados y representan una parte importante del componente social, y en consecuencia la trasgresión a las normas o el ejercicio de la actividad sin el conocimiento de las mismas constituye una conducta irresponsable socialmente y prohibida por la norma sanitaria en cuanto a su correcta aplicación.

También, por expresa atribución constitucional existe responsabilidad de cumplir los deberes e intereses la colectividad, ya que se presta un servicio público, orientado a satisfacer las necesidades colectivas de forma permanente y debe estar bajo la continua dirección, regulación y control del Estado.

Se reitera al vigilado que las normas sanitarias están instituidas para proteger la salud pública, por lo tanto su incumplimiento y reiteración en el incumplimiento implica un riesgo sanitario, razón por la cual es evidente que el vigilado, con su conducta puso en riesgo la salud del conglomerado pues la "Contingencia o proximidad de un daño" del bien jurídico tutelado no admite exención por el cumplimiento normal y/o regular de la norma; bajo esta lógica, debía el investigado encontrarse ajustado y acatando las normas que protegen la salud pública y a las condiciones sanitarias allí establecidas en todo tiempo y lugar, teniendo en cuenta que la libertad de ejercicio de actividad económica supone responsabilidades que como lo establece la Constitución Nacional, tienen su límite en el bien común bajo la figura de la salud pública y su guarda por parte de esta autoridad sanitaria.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad de la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8, 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.

ESCRITO DE ALEGATOS



Vencido el término legal establecido para el efecto, el vigilado POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8, no presento escrito de alegatos, por lo cual no se hará consideración alguna.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 1500 de 2007 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 a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

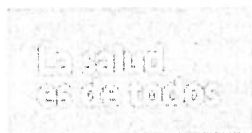
En virtud del primer cargo formulado por este Despacho de Despostar y/o empacar carne en canal de origen porcino para consumo humano, sin contar con Autorización Sanitaria como Planta de Desposte, ni con solicitud de visita ante el Invima. Incumpliendo con lo establecido en los artículos 5, 6 20 y 23 del Decreto 1500 de 2007, en concordancia con el artículo 1 del Decreto 2380 de 2009, y artículo 7 de la Resolución N° 2013005726 de 2013; es necesario indicarle al vigilado que el incumplimiento se encuentra probado; la infracción a la normatividad sanitaria referida es gravísimo ya que se evidencia un incumplimiento normativo en el funcionamiento además, al no encontrarse inscrito, autorizado y registrado ante el INVIMA, no tenemos detectada la cobertura de su actividad en el sistema de inspección oficial en plantas de beneficio animal en todo el territorio nacional, y no podríamos garantizar que el establecimiento cumplan con los estándares sanitarios y ofrezcan carne de la mejor calidad a los colombianos.

Este Instituto al ser la autoridad sanitaria que inspecciona, vigila y controla la etapa de transformación de la cadena productiva de la carne, es decir las actividades relacionadas con el beneficio, desposte y desprese, tiene un papel fundamental en verificar el cumplimiento de 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)², 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, las tas de beneficio, no son ajenas a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en las actividades de sacrificio de animales de abasto publico para consumo humano es una garantía de calidad e inocuidad que redunde en beneficio del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de manipulación de los alimentos.

² http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



RESOLUCIÓN No. 2019018374
(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



RESOLUCIÓN No. 2019018374

(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores”³

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 practicas 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).*

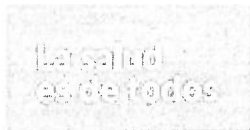
(...)

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.

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



RESOLUCIÓN No. 2019018374
(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

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 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”.

La Organización de la 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.”

En cuanto al segundo cargo formulado de empacar, etiquetar y rotular el producto: “POSTA DE BASA POR 500G BOLSA DE POLIETILENO ALTA DENSIDAD”, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, por cuanto declara la palabra “Aprox.”. Contrariando lo estipulado en el numeral 5.3



del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005. Es necesario indicarle al vigilado que los requisitos de rotulado o etiquetado que se deben cumplir en los alimentos fabricados para consumo humano estipulado en la Resolución 5109 de 2005 ya que es primordial proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma, además, es un tema de derechos que abarca tanto el acceso a los productos, como a la información sobre su origen, procedencia e impacto, esta información crea las condiciones necesarias para que el usuario final decida libre si consume o no un producto, es necesario enfatizar que la normatividad sanitaria tiene como fin principal la protección de la salud y por lo tanto son de cumplimiento inmediato y permanente, debido a su naturaleza de normas de orden público; y no se puede transar sobre su incumplimiento.

La FAO establece que la etiqueta del alimento proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; resulta reprochable que el fabricante comercialice sus productos omitiendo o alterando información importante que tiene la potencialidad de comprometer la inocuidad del alimento como es el caso de su modo de conservación, ingredientes, fecha de vencimiento, entre otros. Es claro que el rotulado o etiquetado, además de suministrar información importante para elegir con un mejor criterio, con la etiqueta se determinan propiedades nutricionales de los productos y permite comparar alimentos similares en forma rápida para hacer mejores elecciones igualmente conocer esta información beneficia a todos los consumidores, en especial a las personas alérgicas o intolerantes.

Es preciso agregar que el INVIMA al ser una entidad del Estado, está llamada a cumplir su misión como ente regulador y de referencia en materia sanitaria, con conocimiento y obediencia del orden constitucional que rige en Colombia, y total respeto de la libertad que tiene cualquier persona de realizar las actividades económicas que estime convenientes, razón por la cual si el la investigada se dedica a la fabricación y comercialización de productos lácteos, debe ceñirse obligatoriamente a las buenas prácticas de manufactura consagradas en la normatividad.

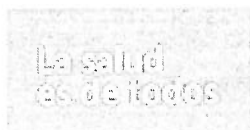
Todo lo anterior con el fin de proteger la salud y calidad de vida y en aras de contribuir a satisfacer las necesidades alimenticias, nutricionales y de salud, se definieron los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir las materias primas para alimentos y los alimentos para consumo humano envasados o empacados, basados en información clara y suficiente que no induzca a error o engaño a los consumidores, a través de la Resolución 5109 de 2005.

Es preciso tener en cuenta que la etiqueta del alimento proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; razón por la cual, resulta reprochable que el fabricante comercialice el alimento declarando información que no corresponde con la realidad, máxime si se tiene en cuenta que el consumidor recibe información inmediata del producto mediante las características visuales contenidas en el empaque del alimento. "Los clientes no compran los productos o servicios por lo que son, sino por lo que aparentan ser, de tal manera que los clientes se ven atraídos hacia las características visuales y conocidos de los empaques que, manejados de manera uniforme con otra marca, puede producir confusiones o errores en la elección de comprar".

El Decreto 1500 de 2007, establece:

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 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:



RESOLUCIÓN No. 2019018374
(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados 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 y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano.
2. Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sean destinados al consumo humano. Excepto, los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.
3. Las especies silvestres nativas o exóticas cuya zoocria o caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.

Parágrafo. Las especies señaladas en el numeral 3 del presente artículo, podrán ser autorizadas sanitariamente por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y declaradas aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social, previo análisis del riesgo.

Artículo 5º. 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 6º. 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 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. Autorización sanitaria. Como resultado de la visita de inspección para verificar las condiciones sanitarias y evaluar el plan gradual de cumplimiento, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, deberá establecer si se asigna o no autorización sanitaria condicionada que le permita funcionar durante el periodo de transición, mientras cumple la totalidad de dicho plan.

Parágrafo 1º. Una vez vencido el plazo aprobado en el plan de cumplimiento para cada uno de los establecimientos y verificado que el mismo cumple con lo establecido en el reglamento técnico que se define con el presente decreto y sus disposiciones reglamentarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, lo incluirá en la lista de establecimientos registrados de acuerdo con lo establecido en los artículos 6º y 20 del presente decreto.

Parágrafo 2º. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, conforme al estado sanitario verificado en la visita, establecerá si los productos pueden destinarse al consumo internacional, nacional o local.

Parágrafo 3º. A partir de la visita y autorización sanitaria condicionada de los establecimientos, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, asignará la inspección oficial, de acuerdo con lo establecido en el artículo 21 del presente decreto y sus actos reglamentarios.

Parágrafo 4º. Si al momento de la visita el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, determina que existen condiciones que ponen en riesgo la inocuidad del producto, aplicará las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

Parágrafo 5º. Aquellos establecimientos que a la fecha de expedición del reglamento técnico que se expide mediante el presente decreto tengan planes de ajustes derivados de actas de visita adelantadas por una autoridad sanitaria competente, deben incorporar dichos ajustes al plan de cumplimiento de que trata el presente decreto."



El Decreto 2380 de 2009, señala:

"ARTÍCULO 1°. Adicionar al artículo 3° del Decreto 1500 de 2007, dos definiciones del siguiente tenor:

Autorización Sanitaria Condicionada. Procedimiento administrativo mediante el cual el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, habilita a una persona natural o jurídica responsable de un establecimiento a ejercer las actividades de beneficio, desposte, desprese y procesamiento, durante el período de transición de que trata el presente decreto, mientras se cumple con la totalidad del Plan Gradual de Cumplimiento. La autorización sanitaria se considera condicionada al cumplimiento de lo establecido en el Plan Gradual de Cumplimiento, en los plazos establecidos y al mantenimiento de las condiciones sanitarias que permitan garantizar la inocuidad del producto.

Plantas nuevas: Son todas las plantas de beneficio animal, de desposte, desprese y derivados cárnicos, construidas con posterioridad al 4 de mayo de 2007. No se consideran plantas nuevas aquellas que son resultado de un Plan Gradual de Cumplimiento aprobado."

Por su parte, la Resolución N° 2013005726 del 6 de Marzo de 2013:

"ARTÍCULO 7: REQUISITO PARA AUTORIZACION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DE BENEFICIO, DESPOSTE Y DESPRESE CREADOS CON POSTERIORIDAD A LA PROMULGACION DEL DECRETO 1500 DE 2007

Si el establecimiento de beneficio fue creado con posterioridad a la promulgación del Decreto 1500 y de las plantas especiales de beneficio de aves después del 10 de febrero de 2011, los requisitos para la obtención de la Autorización Sanitaria, previo a su funcionamiento son:

1. Cumplir con las estipulaciones reglamentarias establecidas en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012 y las resoluciones reglamentarias en cada especie.
2. Realizar por escrito ante el Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos – INVIMA la solicitud de visita para la obtención de la Autorización Sanitaria, informado la categoría en la cual solicita estar clasificado y la especie que va a procesar anexando la siguiente documentación completa:
 - a) solicitud de inscripción de acuerdo a los procedimientos que establezca el INVIMA
 - b) Consignación original del pago de la tarifa por concepto de Visita de Autorización Sanitaria.
 - c) Diagrama de flujo de los procesos que realiza el establecimiento.
 - d) Plano de la planta, indicando claramente las áreas, flujos de producto y personal, distribución de redes hidráulicas (agua potable, aguas negras, grises y residuales).
 - e) Organigrama de la empresa.
 - f) Formato diligenciado de Evaluación del Nivel Sanitario de Cumplimiento para la especie y categoría en la cual se encuentre, donde se evidencie el cumplimiento total de las disposiciones reglamentarias establecidas en Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012, y las resoluciones reglamentarias.

Parágrafo 1°. Los establecimientos podrán solicitar la Autorización Sanitaria para su funcionamiento, durante el periodo de transición y en el máximo previsto en el artículo 28 del Decreto 2270 de 2012.

Parágrafo 2°. Las plantas que estén en funcionamiento y al término máximo previsto en el artículo 28 del Decreto 2270 de 2012, no hayan presentado solicitud de Autorización Sanitaria ante el Invima, no podrán continuar desarrollando actividad alguna.

3. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), procederá a estudiar la solicitud para obtener la autorización sanitaria:



RESOLUCIÓN No. 2019018374
(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

c) Si la revisión documental fue satisfactoria, se procede a realizar visita de verificación en el establecimiento.

d) Si la revisión documental requiere de la complementación de información por resultar incompleta o insatisfactoria, se realizará solicitud por escrito al solicitante explicando los requerimientos a complementar.

4. Una vez recibida la documentación completa, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), procederá a realizar visita de verificación en el establecimiento, en la cual se verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias con base en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012 y las resoluciones reglamentarias de acuerdo a la categoría y especie seleccionadas.

5. Para efectos de la visita de verificación que adelantará el Invima, se tendrán en cuenta las siguientes pautas:

a) Realizar reunión de apertura con el responsable del establecimiento para establecer los objetivos de la visita.

b) Revisar la documentación que soporta los planes, programas y operación del establecimiento.

c) Verificar las condiciones sanitarias del establecimiento con base en las disposiciones del Decreto 1500 de 2007 y las reglamentaciones correspondientes.

d) Realizar reunión de cierre en la cual se levantará un acta que deberá ser suscrita por el los inspectores del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima y el representante del establecimiento.

6. Surtido el procedimiento anterior el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) mediante acto administrativo debidamente motivado, otorgará o no la Autorización Sanitaria al establecimiento. El acto que otorga la Autorización Sanitaria, establecerá el destino de los productos procesados y ordenará el Registro del establecimiento en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles.

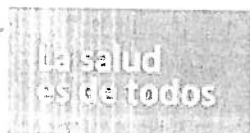
Parágrafo 3º. Los establecimientos que presenten solicitud de Autorización Sanitaria dentro del término señalado en el artículo 28 del Decreto 2270, pero no se les otorgue Autorización Sanitaria, como resultado de la visita, no podrán desarrollar actividad alguna, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios. Estos establecimientos, para obtener la Autorización Sanitaria deberán realizar los ajustes respectivos para dar cumplimiento al Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012, y resoluciones reglamentarias y presentar nuevamente la documentación descrita en el numeral 2 del presente artículo.

Por otra parte, la Resolución 5109 de 2005 establece:

“ARTÍCULO 1º. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

ARTÍCULO 2º. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo.

PARÁGRAFO. Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.



RESOLUCIÓN No. 2019018374

(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

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

5.3. Contenido neto y peso escurrido

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

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

a) En volumen, para los alimentos líquidos;

b) En peso, para los alimentos sólidos;

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

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

Evidenciada la conducta de infracción sanitaria por parte del investigado, ahora se debe 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 hay prueba que determine que el investigado reincidió con las conductas endilgadas.

Respecto al numeral 2), Se observa que la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8, 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, 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 la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8, no ha sido objeto de sanción o de aplicación de medida sanitaria de seguridad, con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por lo tanto aplica el supuesto como atenuante.



En cuanto al numeral 2), no aplica, toda vez que este despacho no tiene evidencia o material probatorio alguno, que permite inferir que el investigado realizó actividades o similares tendientes a dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, por lo cual no será aplicado este atenuante.

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 las visitas de inspección realizadas en las instalaciones de la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, según como ya se indicó, por los hallazgos higiénico sanitarios evidenciados en las actas de inspección sanitaria a plantas ahora bien, probada la responsabilidad sanitaria, se procederá a imponer la sanción contemplada en el numeral 2 del artículo 85 del Decreto 1500 de 2007, que establece:

"2. Multas: Se aplicarán de acuerdo con la naturaleza y calificación de la falta, hasta por una suma equivalente a diez mil (10.000) salarios mínimos legales diarios vigentes al momento de dictarse la respectiva resolución.

Las multas deberán cancelarse en la entidad que las hubiere impuesto, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la providencia que las impone. El no pago en los términos y cuantías señaladas dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

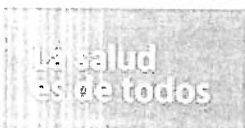
El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la autoridad competente responsable del control "

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en MULTA de MIL (1000) salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (10) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia. Decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados, así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este Instituto por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

La sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8, infringió la normatividad sanitaria en cuanto:

1. Despostar y/o empacar carne en canal de origen porcino para consumo humano, sin contar con Autorización Sanitaria como Planta de Desposte, ni con solicitud de visita ante el Invima. Incumpliendo con lo establecido en los artículos 5, 6 20 y 23 del Decreto 1500 de 2007, en concordancia con el artículo 1 del Decreto 2380 de 2009, y artículo 7 de la Resolución N° 2013005726 de 2013.
2. Empacar, etiquetar y rotular el producto: "POSTA DE BASA POR 500G BOLSA DE POLIETILENO ALTA DENSIDAD", sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, por cuanto declara la palabra "Aprox.". Contrariando lo estipulado en el numeral 5.3 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



RESOLUCIÓN No. 2019018374
(17 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603236

En mérito de lo expuesto, este Despacho

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO:- Imponer a la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8, sanción consistente en multa de **MIL (1000)** salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de diez (10) 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, recursos propios a nombre del INVIMA.

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

ARTÍCULO SEGUNDO:- Notificar personalmente la presente decision, al Representante y/o apoderado la sociedad POLLOS DE LA GRANJA ANTIOQUIA S.A.S. con Nit 900.566.025-8, 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

M. Margarita Jaramillo P.

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Ana Fraguoso O
Aprobó: Sebastián Osorio H

