



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001835 De 20 de Diciembre de 2019

La Coordinadora del Grupo de Planta de Beneficio Derivados Cárnicos 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:

AUTO DE INICIO Y TRASLADO:	2019015253
PROCESO SANCIONATORIO	201603648
EN CONTRA DE:	GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	12 DE DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra el Auto No. 2019015253 NO procede ningún recurso.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **13 FEB. 2020**, en la página web 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.

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora Grupo de Planta de Beneficio Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (5) folios copia a doble cara íntegra del Auto N° 2019015253 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603648.

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

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora Grupo de Planta de Beneficio Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Salma Eljach
Revisó: Ana María Riaño
Grupo: PBA



AUTO No. 2019015253
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603648"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.988.027, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio No. 712-0284-17 con número de radicado 17028708 del 13 de marzo de 2017, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial del Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento propiedad del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.988.027 (Folio 1).
2. A folios 02 al 04 del plenario, se encuentra Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 08 de marzo de 2017, realizada por funcionarios del INVIMA en las instalaciones del establecimiento dedicado al beneficio y desposte de animales con destino para el consumo humano, ubicado en la Finca la Esperanza Lote 3 Vereda Santana Barrio Guaduales la Linda Quindío - Armenia, propiedad del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.988.027, donde se evidenció la siguiente situación sanitaria:

"(...)

ANTECEDENTES

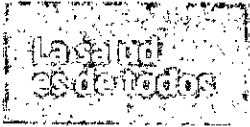
Establecimiento dedicado al sacrificio y faenado de porcinos

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Al llegar a la dirección anteriormente mencionada, los funcionarios son recibidos por personal de la Fiscalía Cuarta Seccional Armenia quienes previamente han ingresado mediante orden de allanamiento expedida por el Fiscal Luis Carlos Alfonso García, posteriormente los funcionarios del Invima son presentados al personal administrativo del establecimiento objeto del allanamiento quienes voluntariamente permiten el ingreso para verificar condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones donde se están realizando actividades de Sacrificio y faenado de porcinos. Una vez en el interior del establecimiento se observa que este consta de cuatro corrales de estructura de madera, rejas, quadua, laminas metálicas malla y de objetos en desuso, se aprecia bebederos (tipo chupos) y comederos, pisos en concreto en mal estado de mantenimiento techos en lámina de zinc; por el pasillo de ingreso de los animales los pisos no son de material tratado y se observa rastros de líquidos sanguinolento al igual que una lamina de producto de un presunto sacrificio de porcinos.

Se observó en este mismo pasillo un cilindro de gas de 40 lb. Con un soplete, utensilios que usualmente se utilizan para la actividad de flameado de los porcinos, se observa bolsa con elementos de uso en Medicina Veterinaria. Cabe mencionar que en estos corrales se observaron un total de 40 cerdos de diferentes edades y pesos y algunos sin chapeta de identificación, se evidencio fuertes Olores desagradables y precarias condiciones de los corrales, la ubicación de estos improvisados corrales están al costado izquierdo con respecto a la entrada del establecimiento de elaboración de alimentos (papas fritas, platanitos fritos y crispetas de maíz saborizadas) donde los Profesionales de alimentos generan las respectivas actas .

De acuerdo a la ley 09 de 1979 y su Art. 307 reza "El sacrificio de animales de abasto público sólo podrá realizarse en mataderos autorizados por la autoridad competente y además de cumplir con los requisitos de esta Ley y sus reglamentaciones, se ajustarán a las normas que sobre sacrificio faenado transporte, dicte el Ministerio de Salud"



AUTO No. 2019015253
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603648"

Es de aclarar que en el censo de plantas de beneficio de este instituto no se encuentra inscrito ningún establecimiento con la dirección correspondiente al predio donde se está adelantando esta diligencia, por lo tanto no está autorizado para actividades de sacrificio y faenamiento por parte de la autoridad sanitaria competente por esta razón y aunado al total incumplimiento de las disposiciones legales (localización, instalaciones, áreas equipos, utensilios procedimiento de saneamiento básico) el producto proveniente del faenado no es apto para el consumo humano.

En cuanto a los animales hallados en pie (porcinos) se procede a indicar a la Fiscalía que si bien es cierto que el operativo fue articulado con este instituto en razón a los productos presentes en el operativo, el mismo fue liderado por la fiscalía seccional cuarta y es procedente aclarar que el destino final de los porcinos se considera exclusivamente de su competencia. Adicionalmente pueden ser apoyados por del ICA por tratarse de producción primaria; manifestando que debe ser reportado a esta entidad para evitar perder la trazabilidad del proceso de la actividad pecuaria."

(...)

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, Decreto 2270 de 2012 y Decreto 1282 de 2016.

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.

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de Control Sanitario, practicada en las instalaciones del establecimiento dedicado al beneficio y desposte de animales con destino para el consumo humano, ubicado en la Finca la Esperanza Lote 3 Vereda Santana Barrio Guaduales la Linda Quindío - Armenia, propiedad del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA identificado con cédula de ciudadanía No. 15.988.027, se concluye que los aspectos sanitarios señalados representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria, en consideración a lo consignado en:

El Decreto 1500 de 2007, que señala:

"Artículo 1º. 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:

1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne y productos cárnicos comestibles para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de

Página 2



AUTO No. 2019015253
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603648"

beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles destinados al consumo humano.

2. Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos, respecto de las cuales su introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne y productos cárnicos comestibles sean destinados al consumo humano, excepto los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.
3. Las especies nativas o exóticas cuya zoocría haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.

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

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

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

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

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

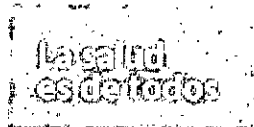
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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

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

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

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



AUTO No. 2019015253
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603648"

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

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

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

(...)

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

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

(...)

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

(...)

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

(...)

Artículo 23. (Modificado por el artículo 14 del Decreto 2270 de 2012). Autorización Sanitaria. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el presente decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)



AUTO No. 2019015253
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603648"

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

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

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

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

1.1.2 **Localización y accesos.**

1.1.3 **Diseño y construcción.**

1.1.4 **Sistemas de drenajes.**

1.1.5 **Ventilación.**

1.1.6 **Iluminación.**

1.1.7 **Instalaciones sanitarias.**

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

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

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

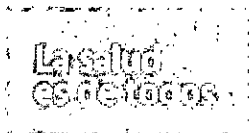
1.1.11 **Calidad de agua.** Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá diseñar e implementar un programa documentado de calidad de agua para garantizar que esta sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente sobre la materia. Este programa incluirá las actividades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

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

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

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

1.2 **Programas Complementarios.** Los programas complementarios están conformados por: 1.2.1 **Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones.** Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo,



**AUTO No. 2019015253
(12 de Diciembre de 2019)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603648”

registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.

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

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

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

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

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

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

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

1.3 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, deberá desarrollar e implementar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para prevenir la contaminación directa del producto y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

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

1.3.2 Establecer frecuencias y responsables.

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

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

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

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

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



AUTO No. 2019015253
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603648"

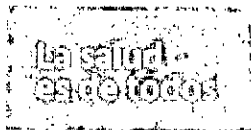
2.2 Documentación y registros. Todo establecimiento de que trata el presente capítulo, deberá mantener por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente todos los soportes y registros que evidencien el funcionamiento y eficacia del Sistema HACCP. El Plan HACCP, deberá estar implementado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

Así mismo, debe advertirse al investigado que en caso de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria se impondrá a los investigados, algunas de las sanciones establecidas en el Decreto 1500 de 2007, el cual señala:

"Artículo 85. Imposición de sanciones. Cuando se haya demostrado la violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada la autoridad sanitaria impondrá alguna o algunas de las siguientes sanciones de conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979:

1. **Amonestación:** Consiste en la llamada de atención que hace por escrito la autoridad sanitaria cuya finalidad es hacer ver las consecuencias del hecho, de la actividad o de la omisión, la cual se aplicará a quien viole cualquiera de las disposiciones sanitarias sin que dicha violación implique riesgo para la salud o la vida de las personas. En el escrito de amonestación se precisará el plazo que se da al infractor para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias violadas, si es el caso.
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.
3. **Decomiso de productos:** La autoridad sanitaria podrá mediante resolución motivada, ordenar el decomiso de los productos de los establecimientos, mediante su decomiso definitivo cuando sus condiciones sanitarias no correspondan a las autorizadas, se violen las disposiciones vigentes o representen un peligro para la salud de la comunidad. La disposición final de los bienes decomisados será responsabilidad del establecimiento, de conformidad con lo establecido en la reglamentación vigente. De la diligencia se levantará acta por triplicado, la cual suscribirán los funcionarios y las personas que intervengan en la misma, copia del acta se entregará a la persona a cuyo cuidado se hubieren encontrado los bienes decomisados.
4. **Suspensión o cancelación de registro o de la licencia:** Procederá para aquellos productos que los requieran, de conformidad con lo establecido en el artículo Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.
5. **Cierre temporal o definitivo:** En los eventos en que mediante amonestación, multa o decomiso, no haya sido posible obtener el cumplimiento de las disposiciones infringidas, se impondrá sanción de cierre temporal o definitivo, total o parcial del establecimiento. Habrá lugar al cierre total del establecimiento, cuando se utilicen indebidamente o en forma inadecuada, sustancias peligrosas para la salud. El cierre es temporal si se impone por un período previamente determinado por la autoridad sanitaria competente, el cual no podrá ser superior a un (1) año y es definitivo cuando no se fije un límite en el tiempo."

(...)



AUTO No. 2019015253
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603648"

En caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, la Ley 9 de 1979, en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, establece:

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:

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

Para efectos procedimentales de la presente actuación en el Artículo 79 del Decreto 1500 de 2007 establecen:

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.

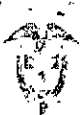
Artículo 79. Formulación de cargos y presentación de descargos. Si de las diligencias practicadas se concluye que existe mérito para adelantar la investigación, se procederá a notificar personalmente al presunto infractor de los cargos que se formulan y se pondrá a su disposición el expediente.

Parágrafo 1º. Si no pudiere hacerse la notificación personal, se hará de conformidad con lo señalado en los artículos 45 y 46 del Código Contencioso Administrativo.

Parágrafo 2º. Una vez surtida la notificación, el presunto infractor directamente o por medio de apoderado, podrá presentar sus descargos en forma escrita y solicitar la práctica de pruebas y aportar las que tenga en su poder, en los términos de que trata el artículo 58 del Código Contencioso Administrativo".

De conformidad con lo expuesto y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA identificado con cédula de ciudadanía No.15.988.027 en calidad de propietario del establecimiento dedicado al beneficio y desposte de animales con destino para el consumo humano, en la Finca la

Página 8



AUTO No. 2019015253
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603648"

Esperanza Lote 3 Vereda Santana Barrio Guaduales la Linda Quindío - Armenia, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias al:

1. Sacrificar animales de abasto público (porcinos) para consumo humano, sin contar con la inscripción, autorización sanitaria y registro ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, afectando la inocuidad del producto. Contrariando lo dispuesto en los artículos 5, 6, 10 numerales 1 y 6; 20, 23 y 26 del Decreto 1500 de 2007.
2. Sacrificar animales de abasto público (porcinos) para consumo humano, sin garantizar las condiciones higiénico sanitarias de diseño, construcción, producción, procedimiento, transporte y manipulación de carne. Contrariando lo dispuesto en los artículos 5, 6, 10 numerales 1 y 6, 20, 23 y 26; en concordancia con los artículos 1 y 2 del Decreto 1500 de 2007.
3. Sacrificar animales de abasto público (porcinos) para consumo humano, afectando la inocuidad del producto desconociendo la procedencia de los animales y materias primas e incumpliendo el desarrollo e implementación del sistema de aseguramiento de inocuidad. Contrariando lo dispuesto en el artículo 10 numerales 6, 11 y 15; en concordancia con los artículos 1 y 2 del Decreto 1500 de 2007.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Decreto 1500 de 2007: Artículos 5, 6, 10 numerales 1, 6, 11 y 15; 20, 23 y 26.

En mérito de lo expuesto, **LA DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA**, en uso de sus facultades legales

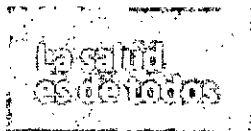
RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO:- Iniciar proceso sancionatorio en contra del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA identificado con cédula de ciudadanía No.15.988.027, en consideración con lo expuesto en la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO:- Formular y trasladar cargos en contra del señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA identificado con cédula de ciudadanía No.15.988.027 en calidad de propietario del establecimiento dedicado al beneficio y desposte de animales con destino para el consumo humano, ubicado ubicado en la Finca la Esperanza Lote 3 Vereda Santana Barrio Guaduales la Linda Quindío - Armenia, al:

1. Sacrificar animales de abasto público (porcinos) para consumo humano, sin contar con la inscripción, autorización sanitaria y registro ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, afectando la inocuidad del producto. Contrariando lo dispuesto en los artículos 5, 6, 10 numerales 1 y 6; 20, 23 y 26 del Decreto 1500 de 2007.
2. Sacrificar animales de abasto público (porcinos) para consumo humano, sin garantizar las condiciones higiénico sanitarias de diseño, construcción, producción, procedimiento, transporte y manipulación de carne. Contrariando lo dispuesto en los artículos 5, 6, 10 numerales 1 y 6, 20, 23 y 26; en concordancia con los artículos 1 y 2 del Decreto 1500 de 2007.
3. Sacrificar animales de abasto público (porcinos) para consumo humano, afectando la inocuidad del producto desconociendo la procedencia de los animales y materias primas

Página 9



AUTO No. 2019015253
(12 de Diciembre de 2019)

"Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos proceso No. 201603648"

e incumpliendo el desarrollo e implementación del sistema de aseguramiento de inocuidad. Contrariando lo dispuesto en el artículo 10 numerales 6, 11 y 15; en concordancia con los artículos 1 y 2 del Decreto 1500 de 2007.

ARTÍCULO TERCERO:- Notificar personalmente la presente decisión, al señor GERMAN ALBERTO BEDOYA GARCIA identificado con cédula de ciudadanía No.15.988.027 y/o a su apoderado, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 79 del Decreto 1500 de 2007, en concordancia con los artículos 47, 67 y subsiguientes 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 CUARTO:- Conceder el término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo con lo señalado en el artículo 79 del Decreto 1500 de 2007, en concordancia con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO:- Contra el presente auto no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Maryam Gonzalez Bulla

Revisó: Maria Lina Peña Coneo