



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001351 De 25 de Septiembre de 2019

La Coordinadora del grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas 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:

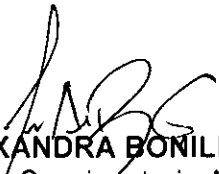
RESOLUCIÓN No.	2019040771
PROCESO SANCIONATORIO:	Nro. 201605983
EN CONTRA DE:	COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A
FECHA DE EXPEDICIÓN:	16 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución de calificación No. 2019040771 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **27 SEP 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.


LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARÍN
Coordinadora Grupo Sancionatorio Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (11) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019040771 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201605983

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

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARÍN
Coordinadora Grupo Sancionatorio Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Olga Arandia



RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201605983, adelantado en contra de la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A con NIT 830108769-1, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Auto No. 2019007813 del 08 de julio de 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra de la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A con NIT 830108769-1, presuntamente por infringir la normatividad sanitaria en la fabricación de productos alimenticios. (Folios 53 al 59 a doble cara).
2. Mediante oficio No. 0800 PS – 2019029339 con radicados 20192033211, 20192033176, 20192033177 y 20192033178 del 09 de julio, se le enviaron comunicaciones a la parte investigada, con el fin de que se acercara al Instituto para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado No. 2019007813 del 08 de julio de 2019. (Folios 61 al 64)
3. El día 18 de julio de 2019, el señor LUIS EDUARDO COY VILLAVECES, identificado con cédula de ciudadanía número 19145365 en calidad de representante legal de la COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A con NIT 830108769-1, se notificó personalmente del Auto de inicio y traslado enunciado en el ítem Nro. 1. (Folio 59 Vltto).
4. De conformidad con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del auto mencionado, para que la investigada, directamente o por medio de apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Estando dentro del término legal establecido para el efecto, el señor LUIS EDUARDO COY VILLAVECES, identificado con cédula de ciudadanía número 19145365, en calidad de representante legal de la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A, presentó escrito de descargos el 09 de agosto 2019, con radicado No. 20191152430. (Folio 65 a 68 y anexos folio 69 a 74).
6. El día 14 de agosto de 2019, la Directora de Responsabilidad Sanitaria emitió el auto de pruebas No. 2019009651, dentro del proceso sancionatorio 201605983, adelantado en contra de la sociedad Comercializadora NUTRIMOS S.A con NIT 830108769-1. (Folios 78 a 80).
7. A través de oficio No. 0800 PS – 2019037157, radicado con los Nos. 20192039583, 20192039854, 20192039855, 20192039856 de 14 de agosto del 2019, se remitió comunicación por correo físico y electrónico a la presunta infractora, informando la expedición del auto de pruebas, el termino para la presentación de los alegatos y colocando el expediente a su disposición. (Folios 81 al 85).
8. Vencida la oportunidad legal establecida para el efecto, la sociedad investigada no presentó escrito de alegatos de conclusión.



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

ESCRITO DE DESCARGOS

Dentro de la oportunidad legal establecida para el efecto, el señor LUIS EDUARDO COY VILLAVECES, identificado con cédula de ciudadanía número 19145365 en calidad de representante legal de la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A, con NIT 830108769-1, presentó escrito de descargos, en los cuales manifestó lo siguiente (folios 65 a 68).

ARGUMENTACIONES

Frente a los cargos señalados, contra la COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A, debemos destacar como frente al rotulado del PAN TAJADO POR 500 GRAMOS, se señala de manera puntual un presunto incumplimiento a lo cual debemos destacar:

El objeto principal de la Resolución 5109 de 2005, se observa en el artículo primero que a la letra reza

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.**

LAS NEGRILLAS SON NUESTRAS

Dicho de otra manera se pretende que en los rotulados no se induzca en error a los consumidores del producto.

Así mismo en el artículo 5.2 literal c se señala de forma literal que:

c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, **constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes**, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;

LAS NEGRILLAS SON NUESTRAS

Teniendo en cuenta estas dos normas debemos observar como los presuntos cargos deben desestimarse, habida cuenta que, **SI SE DECLARARON LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES**, pues es fácilmente evidenciable como la proteína de soya en la ficha técnica goza de un 2.5%, el huevo en polvo 0.3%, el ácido acético 0.2% y la esencia de mantequilla el 0.4%, prueba de nuestro dicho es la ficha técnica del producto que aportamos con la presente aclarando que dicha formulación guarda reserva para terceros con ser información confidencial para nuestra competencia.

Todos estos ingredientes no obran en el rotulado por cuanto constituyen menos del 5% del alimento y los mismos no son de aquellos que deben ser declarados, a tal punto que por las bajas cantidades ninguno de estos puede llegarse a constituir como aditivo que desempeñe una función tecnológica, caso puntual del ácido acético, el cual en pequeña cantidad ayuda a conservar y regular la acidez del alimento y que bajo la norma está exento reiterando nuestra argumentación.

"5.2.4.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica y los coadyuvantes de fabricación, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes"

LAS NEGRILLAS SON NUESTRAS



**RESOLUCIÓN No. 2019040771
(16 de Septiembre de 2019)**

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983”.

Dicho de otra forma, los ingredientes no señalados en el rótulo, no era obligatorio incluirlos, y máxime aunado a que el alimento NO SE PRODUCE PARA TERCEROS numeral 5.4.4 del anexo del acta de visita del 4 de octubre de 2016, así pues bajo el objeto de la norma NO EXISTIRÍA INDUCCIÓN EN ERROR AL CONSUMIDOR, pues el producto al ser elaborado en forma exclusiva para la comercializadora y no para terceros, NO PROPORCIONARÍA AL CONSUMIDOR UNA INFORMACIÓN CON FALTA DE CLARIDAD O INCOMPREENSIBLE, QUE INDUZCA A ENGAÑO O CONFUSIÓN, por su rotulado y máxime cuando ni siquiera esos ingredientes disminuyen la calidad del producto y como se ha dicho no debían ir en el rótulo tal como las normas lo han demostrado.

Frente a las inconsistencias en la clase de sociedad de limitada por anónima que detenta la COMERCIALIZADORA, a todas luces publican el mismo NIT, que legalmente es el documento que las identifica, unido con la dirección de la planta la cual coincide plenamente con todos los documentos legales evidenciándose de esta forma que no se pregona ninguna mala fe, a punto de autorizar la total destrucción del empaque 39 kilos para ser exactos, buscando con ello demostrar su compromiso con las reglas señaladas por la autoridad sanitaria, en el momento de la visita y sin entrar en reincidencia de usar dicho empaque.

De esta manera y frente a los cargos señalados por el rótulo del PAN TAJADO, se demuestra que dicho rotulado, ni siquiera era utilizado ante consumidores, por cuanto sus productos NO SE PRODUCÍAN PARA TERCEROS, circunstancia que se repite frente al rotulado del CROISSANT CON QUESO, donde se señala por la entidad que las letras y números no cumplen con las determinadas por la norma, a lo cual nuevamente debemos señalar como en el anexo del acta del 19 de octubre de 2017, el alimento NO SE PRODUCE PARA TERCEROS numeral 5.4.4 del anexo del acta de visita, así pues bajo el objeto de la norma NO EXISTIRÍA INDUCCIÓN EN ERROR AL CONSUMIDOR, pues el producto al ser elaborado de forma exclusiva para la comercializadora y no a terceros, NO PROPORCIONARÍA AL CONSUMIDOR UNA INFORMACIÓN CON FALTA DE CLARIDAD O INCOMPREENSIBLE, QUE INDUSCA A ENGAÑO O CONFUSIÓN.

Desestimado así otro de los presuntos cargos endilgados, pues no puede señalarse un rotulado que jamás fue expuesto a externos por ser productos propios para sus fines principales.

El último de los cargos frente al almacenamiento y disposición de uso de materia prima 18 bultos de harina de trigo por 50 kilogramos con fecha de vencimiento expirada, debemos señalar, como se permitió la desnaturalización inmediata de la misma.

Por lo anteriormente señalado, por ser la primera vez que unas conductas como estas se generan y como se encuentra demostraba (sic) la conducta de la comercializadora jamás he pretendido el generar un daño o incumplimiento a la normatividad vigente. (...)

ANÁLISIS DEL ESCRITO DE DESCARGOS

El Despacho procede a efectuar el correspondiente análisis al escrito de descargos presentados por el representante legal de la sociedad investigada, en procura de garantizar sus derechos constitucionales al debido proceso y a la defensa.

En relación con el argumento relativo a justificar la no declaración de ingredientes, para este Despacho, el investigado se remite al literal c subnumeral 5.2.1 del numeral 5.2 del artículo 5, y justifica la no declaración de los ingredientes en que son ingredientes compuestos que representan menos del 5 por ciento del alimento.

Respecto, es necesario precisar que la exigencia realizada por los funcionarios del Invima, en las diligencias que dieron lugar a la presente actuación administrativa se basó en el incumplimiento evidenciado al LITERAL B del subnumeral 5.2.1 del numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005, el cual establece claramente que todos los ingredientes deben ser declarados por orden decreciente de peso inicial (m/m), lo cual no se estaba cumpliendo en el presente asunto.



RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

Sin embargo, en aras de dilucidar la situación planteada por el representante legal de la sociedad investigada, es necesario precisar que el propio literal c del subnumeral 5.2.1 del numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005, establece la definición de alimento compuesto, así:

"Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional, constituya menos del 5 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado."

De acuerdo con esta definición, extraída de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Envasados (CODEX STAN 1-1985, REV 1-1991), el ingrediente compuesto es el que se genera de la unión de dos o más ingredientes:

Ahora bien, el representante legal de la investigada establece que los ingredientes proteína de soya, huevo en polvo, ácido acético y la esencia de mantequilla, son ingredientes compuestos del producto PAN TAJADO POR 500 GRAMOS, y como los mismos constituyen menos del 5% de la composición total del producto, no se encontraba en la obligación de declararlos en el respectivo rótulo.

Al respecto, el Despacho procede a determinar si los ingredientes anteriormente referidos, se encuadran en la definición de ingredientes compuestos:

Proteína de Soya: La proteína de soja es un tipo de proteína vegetal que proviene de las habas de soja, un alimento que pertenece a la familia de las leguminosas. Es la mejor fuente proteica no animal, tiene un perfil proteico excelente y además es baja en grasa. Por esta razón, la proteína de soja es una proteína a la que se recurre con frecuencia en la alimentación vegetariana y vegana. También es ideal como suplemento deportivo, como sustitutivo de la proteína de suero de leche, para la recuperación muscular de personas intolerantes a la lactosa.¹

De acuerdo con lo anterior, al ser la proteína de soya un elemento que se extrae de la soja, no puede ser considerado como un ingrediente compuesto, por cuanto no está elaborado con base en dos o más ingredientes.

Huevo en polvo: El huevo en polvo es un producto que se obtiene del huevo y se utiliza en la industria alimentaria. Se trata en realidad de huevos frescos de gallina que son sometidos a rotura mecánica e higiénica, el polvo obtenido se deshidrata con estabilizantes y se pasteuriza con alta tecnología.

Existen varios productos "en polvo" derivados del huevo: clara en polvo, yema en polvo, huevo entero en polvo o incluso mayonesa en polvo que se deshidratan para mantener sus propiedades por más tiempo.²

Conforme a la definición otorgada, el huevo en polvo no es otra cosa que huevos frescos de gallina sometidos a un proceso de transformación, deshidratación, estabilización y pasteurización. Por lo tanto no puede ser considerado como un ingrediente compuesto, por cuanto no está elaborado con base en dos o más ingredientes.

¹ <https://www.lekue.com/es/blog/proteina-soja-tomarla/>

² <https://dialcosan.es/huevo-en-polvo/>



RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

Adicionalmente, es claro que el huevo es un alérgeno, es decir, un producto susceptible de producir una reacción alérgica, por lo que su declaración en la lista de ingredientes se torna obligatoria.

Ácido acético: El ácido acético, también llamado ácido metilcarboxílico o ácido etanoico, es una sustancia orgánica presente en la composición del vinagre, siendo responsable de su típico olor y sabor agrio.

Hablamos de un ácido débil, resultado frecuente de diversos procesos de fermentación, como los que tienen lugar en el vino (cuando se avinagra) o en ciertas frutas. Se lo emplea ordinariamente en la cocina, como limpiador de vegetales o aderezo de ensaladas (como vinagre, es decir, diluido con agua en un 3 a 5% de soluto). Sin embargo, en proporciones puras entraña distintos riesgos para la vida en general.³

De lo anterior se infiere que el ácido acético es el producto resultante de la fermentación de algunas frutas, por lo que no es posible encuadrarlo como un ingrediente compuesto contenido en la definición previamente señalada.

Esencia de mantequilla: La esencia de mantequilla es una mezcla de productos aromáticos cuya mezcla recuerda al aroma y sabor de la mantequilla. Los ingredientes que contienen son: alcohol etílico, aromas, propilenglicol, colorantes artificiales, conservantes y estabilizantes. Se trata de un preparado líquido, de color ligeramente amarillento, con olor y sabor a mantequilla. Esta esencia es utilizada para dar sabor a gran variedad de productos alimenticios, principalmente elaborados en panificación, helados, lácteos y bebidas. Se recomienda utilizar entre 5 y 7 gramos por kilogramo de producto final.⁴

De acuerdo con la anterior definición, la esencia de mantequilla es una mezcla de productos los cuales se mezclan y dan como resultado una sustancia con olor y sabor a mantequilla, de conformidad con lo anterior, el producto esencia de mantequilla se encuadra como un aditivo aromatizante, de conformidad con la definición otorgada en el Decreto 2106 de 1983 el cual reza en su artículo 3 lo siguiente:

ARTICULO 3o. Los aditivos se clasifican de la siguiente manera:

(...)

6. Aromatizante: La sustancia o mezcla de sustancias con propiedades adorizantes y saborizantes capaz de conferir o intensificar el aroma o sabor de los alimentos.

De acuerdo con lo anterior, y teniendo en cuenta que el producto anteriormente referido es un aditivo, debe ser declarado en la lista de ingredientes de conformidad con el literal d) del subnumeral 5.2.3 del numeral 5.2 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

De acuerdo con lo anterior, al establecerse que los productos que la sociedad investigada omitió declarar en el rótulo del producto PAN TAJADO POR 500G, no son ingredientes compuestos, es evidente que incumplió lo dispuesto en el numeral 5.2, subnumeral 5.2.1 literal b), al incumplir su obligación como fabricante de alimentos, a declarar la totalidad de los ingredientes que componen el producto en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Por ende, se encuentra plenamente demostrada la infracción sanitaria y el riesgo generado a la salud de la comunidad.

³ <https://concepto.de/acido-acetico/#ixzz5z93lJUQG>

⁴ <http://www.iculinaria.es/productos/35-mantequilla+esencia>



RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

En relación con la falta de actualización de la razón social, el representante legal de la investigada acepta que esta no se ha actualizado a pesar de que el número de identificación tributaria, el nombre y la dirección del fabricante siguen siendo los mismos.

Al respecto, se le recuerda a la sociedad investigada que se encuentra en la obligación de ofrecer información clara y veraz en el rótulo del producto que fabrica, la cual incluye su naturaleza jurídica, nombre y dirección del fabricante actualizados, por lo que en este caso es clara la infracción a la normativa sanitaria en la cual incurrió, por lo que fue necesaria la destrucción del material de empaque.

Finalmente, el representante de la investigada indica que el rótulo del producto PAN TAJADO, al igual que el correspondiente al producto CROISSANT CON QUESO, no era utilizado ante consumidores por cuanto sus productos no se producían para terceros, de conformidad con el numeral 5.4.4 del anexo del acta de visita. Por ende, no existiría inducción a error al consumidor, pues el producto se elabora de forma exclusiva para la empresa.

En relación con lo anterior, el subnumeral 5.4.4 del numeral 5.4 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005, establece:

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

De la lectura de la norma citada se establece claramente que esta hace alusión a dos tipos de personas, una quien efectúa las actividades de fabricación, envase o reempacado de producto, y otro que se encarga de la comercialización del producto. Es por ello que, en caso de presentarse dicha situación se debe incluir la leyenda que la norma antes mencionada trae en su contenido.

Conforme con lo anterior, es claro que la interpretación del numeral antes referido, efectuada por la sociedad investigada no se ajusta al verdadero fin de dicha disposición, pues en ningún momento hace referencia a que el producto que no se produce para terceros no debe cumplir con la normativa sanitaria alusiva al rotulado general de alimentos.

Además de lo anterior, la afirmación otorgada por el representante legal de la investigada contraria totalmente su objeto social, el cual es la comercialización y distribución de productos alimenticios, por lo que no se entiende el motivo o razón para justificar el incumplimiento a la normativa alusiva al rotulado de alimentos al manifestar que no existe riesgo para el consumidor debido a que el producto se elabora exclusivamente para la comercializadora, cuando en realidad, ello no es así.

En consecuencia, con lo anterior, no es viable acceder a la solicitud alusiva a desestimar los cargos formulados dentro del presente proceso sancionatorio, pues se encuentra demostrado que los hallazgos evidenciados se constituyeron como infracciones a la norma que atentaron contra la salud pública.

Se le advierte a la defensa que la ponderación de los elementos agravantes y atenuantes de la conducta no es posible analizarlos en esta instancia (análisis de los descargos), por cuanto en el evento de hacerlo, se podría entrar a prejuzgar la conducta realizada por la investigada, lo cual vulnera abiertamente sus derechos al debido proceso y a la defensa, más aún cuando no se ha establecido la responsabilidad por la comisión de las conductas que dieron lugar a la presente actuación.



**RESOLUCIÓN No. 2019040771
(16 de Septiembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

De conformidad con lo anterior, para este Despacho es claro que los argumentos de la sociedad investigada tendientes a desvirtuar los cargos endilgados no tienen vocación de prosperar, por lo que se procederán a adelantar las siguientes etapas que hacen parte de la presente calificación de la actuación administrativa.

PRUEBAS

1. Oficio No 704-2967-16 radicado bajo el No. 16106520 del 07 de octubre de 2016, por el cual, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento la sociedad Comercializadora NUTRIMOS S.A con NIT 830108769-1 allegando los documentos referentes como Copia simple de acta de Inspección Vigilancia y control, aplicación de medida sanitaria de seguridad, que son la base documental para la presente investigación. (Folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos realizada el día 04 de octubre de 2016, en el establecimiento sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A, en donde una vez verificadas las condiciones higiénicas sanitarias se emitió el concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 5 al 15).
3. Formato Protocolo de Evaluación de Rotulado general de alimentos envasados del 04 de octubre de 2016 para el producto "PAN TAJADO POR 500 GRAMOS, BOLSA DE POLIETILENO". (Folios 16 al 18 y 69 a 71).
4. Acta del 04 de octubre de 2016 contentiva de la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en la "Destrucción de 39 kilos material de empaque del producto. Pan Tajado por 500 –gramos" y anexo de destrucción. (Folios 20 a 24).
5. Oficio No. 7303-3682-17 con radicado 17110894 del 23 de octubre de 2017 mediante el cual el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, la documentación suscrita en visita realizada al establecimiento de comercio denominado de la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A, para su conocimiento y fines pertinentes. (Folio 31).
6. Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de alimentos, vigilancia y control realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A, de fecha 19 de octubre de 2017, en donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 34 a 39).
7. Formato Protocolo de Evaluación de Rotulado general de alimentos envasados el día 19 de octubre para el producto CROISSANT CON QUESO POR 30 GRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO BIORIENTADO" en donde quedó consignado lo siguiente. (Folio 40 a 41 y 72 al 73).
8. Acta de aplicación de medida sanitaria de Seguridad realizada el 19 de octubre de 2017 sociedad "COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A, consistente DESNATURALIZACIÓN DE MATERIA PRIMA HARINA DE TRIGO POR 50 KILOGRAMOS A 18 BULTOS CON FECHA DE VENCIMIENTO SEPTIEMBRE DE 2017 LOTE 02 MARZO DE 2017 y anexo de destrucción. (Folio 42 a 44).
9. Ficha ingredientes producto PAN TAJADO. (Folio 74)
10. Certificado de Existencia y Representación legal a nombre de la sociedad Comercializadora NUTRIMOS S.A identificada con NIT 830108769-1, expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá. (Folios 25 a 30 doble cara; 45 a 52 y 75 a 77).



INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

De acuerdo con las pruebas allegadas al proceso, observamos que existen elementos probatorios que determinan la responsabilidad de la Comercializadora NUTRIMOS S.A con NIT 830108769-1.

Mediante Oficio No 704-2967-16 radicado bajo el No. 16106520 del 07 de octubre de 2016, por el cual, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones productivas de la sociedad Comercializadora NUTRIMOS S.A con NIT 830108769-1 (Folio1).

Junto con este Oficio se allegó el Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos realizada el día 04 de octubre de 2016, en las instalaciones productivas de la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A, en donde una vez verificadas las condiciones higiénicas sanitarias se emitió el concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 5 al 15).

Ahora bien, en el expediente reposa el Protocolo de Evaluación de Rotulado general de alimentos envasados de 04 de octubre de 2016 para el producto "PAN TAJADO POR 500 GRAMOS, BOLSA DE POLIETILENO" En dicho documento, los inspectores del Invima consignaron los siguientes incumplimientos:

- No declara la totalidad de los ingredientes (proteína de soya, huevo en polvo, ácido acético y esencia de mantequilla)"
- La razón social no ha sido actualizada en lo referente al cambio de Ltda. a SA.
- No declara el ácido acético y su función tecnológica

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

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

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

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



RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

de los mismos. Todo lo anterior debía contener la información básica, técnica y normativa de la información relevante del producto y de las materias primas.

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

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

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

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

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

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

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



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

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

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

En relación con la omisión de ingredientes genera riesgo a la salud de la comunidad por cuanto ello no permite conocer cuáles son los elementos que componen el producto, que tipo de aditivos o conservantes le fueron agregados, y en general que está hecho. Esta exigencia se efectúa con el fin de que el consumidor esté debidamente informado y tenga plena certeza sobre el producto que adquiere.

Adicionalmente, no declarar la razón social actualizada, constituye una infracción a la normativa sanitaria por cuanto como se indicó con anterioridad, los fabricantes de alimentos tienen la obligación de otorgar información clara y veraz no solamente del producto sino también de quien lo fabrica, lo cual se realiza con el propósito de establecer la procedencia del producto y las condiciones bajo las cuales fue fabricado.

Además de lo anterior, no efectuar una debida declaración de aditivos al omitir la función tecnológica del mismo constituye también un riesgo para la comunidad por cuanto no se establece el motivo o propósito por el cual este producto es aplicado, y no se indican las posibles consecuencias para la salud que puede implicar el uso del mismo.

Así mismo, es preciso señalar que los hechos antes referidos se constituyen en un evidente desacato a las especificaciones otorgadas por el registro sanitario, por lo que el hecho de rotular y empacar un producto sin tener en cuenta las especificaciones bajo las cuales la autoridad sanitaria autorizó la fabricación, comercialización y consumo del producto, genera necesariamente una infracción a la normativa sanitaria, toda vez que se impide que el consumidor tenga plena certeza y convicción de lo que está adquiriendo según sus necesidades.

Cabe resaltar que el registro sanitario es una herramienta que garantiza la vigilancia sanitaria y el control de calidad de un producto, por lo tanto, es de alta importancia que los grandes y pequeños empresarios, identifiquen y tengan claro la definición y la obligatoriedad del mismo; que contempla la norma en su artículo 3 y artículo 37 de la Resolución 2674 del 2013, con el fin de que el consumidor tenga total confianza y certeza de que se trata de un producto de calidad, seguro y especialmente que proviene de su titular y fabricante autorizado.

Ante esta situación, resulta importante resaltar que el registro sanitario, así como la información que éste ampara, corresponde a lo que el titular reporta ante la autoridad y es precisamente bajo estos lineamientos que se llevan cabo las actividades de inspección pre y post mercado.

Desde esta perspectiva, este Despacho puede determinar la infracción a los requisitos normativos que hacen relación a la información que debe contener el rotulado de los alimentos destinados al consumo humano y consagrado en la Resolución 5109 de 2005, y que en su momento el artículo 271 de la Ley 9º de 1979 establece así:



RESOLUCIÓN No. 2019040771
(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

"Los alimentos y bebidas, empacados o envasados, destinados para la venta al público, llevarán un rótulo en el cual se anotarán las leyendas que determine el Ministerio de Salud: (a) Nombre del producto; (b) Nombre y dirección del fabricante; (c) Contenido neto en unidades del Sistema Internacional SI; (d) Registro del Ministerio de Salud; y (e) Ingredientes".

Lo que nos permite concluir, que el fabricante de alimentos debe anteponer el deber de prevenir los riesgos a la salud y a la vida de los consumidores por encima de los fines económicos que pretende obtener con la venta del producto.

Así entonces, es el titular del registro el responsable sanitariamente con respecto al producto y frente a la comunidad, lo anterior se fundamenta en las obligaciones que establece la legislación sanitaria a quien se le otorga el mismo, tendientes a garantizar la calidad, seguridad y comercialización de los alimentos como ocurre en el presente caso.

Es así como la Resolución 2674 del 2013, es imperativo al resaltar la responsabilidad del titular del registro sanitario señalando:

Artículo 47. Responsabilidad. *El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.*

Las normas contenidas en la Resolución 2674 del 2013, ponen de manifiesto la necesidad de que exista un titular que responda ante este Instituto por el incumplimiento de la normatividad sanitaria, y frente a los consumidores en general por la calidad, seguridad y fabricación de los alimentos que son puestos en el mercado y/o comercializados y los efectos adversos que pudiesen ocasionarse con los mismos.

En esta medida, se estructuran la responsabilidad del titular del registro sanitario, pues es a éste a quien le compete adelantar las acciones correctivas y preventivas que la autoridad sanitaria le exija, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en acatamiento de elementos relacionados no solamente con las prácticas adecuadas de fabricación, el control de la calidad del producto, el saneamiento e higiene, las validaciones al producto, la recepción y resolución de las quejas, el retiro del producto sino también que la publicidad del mismo se adelante de conformidad con las condiciones en que se otorga el registro sanitario y bajo la naturaleza que atañe al producto, sin que el hecho de que no haga directamente la misma lo exima de responsabilidad, se insiste, que su obligación es verificar la trazabilidad de los productos, con el fin de que cumpla con los requisitos exigidos por el legislador.

Es tan clara la infracción cometida y la responsabilidad del investigado por la infracción cometida a la normativa sanitaria alusiva al rotulado general de alimentos, que fue necesaria la imposición de la medida sanitaria de seguridad consistente en destrucción de 39 kilos de material de empaque del producto "Pan Tajado por 500 -gramos" y anexo de destrucción. (Folios 20 a 24).

Ahora bien, mediante Oficio No. 7303-3682-17 con radicado 17110894 del 23 de octubre de 2017 mediante el cual el coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro oriente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, la documentación suscrita en visita realizada a las instalaciones productivas de la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A. (Folio 31).

Junto con este documento se aportó el Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de alimentos, vigilancia y control realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones productivas



(B) (4) (D)

RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

de la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A, de fecha 19 de octubre de 2017, en donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES; (Folios 34 a 39).

De igual manera se remitió el protocolo de Evaluación de Rotulado general de alimentos envasados para el producto CROISSANT CON QUESO POR 30 GRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO BIORIENTADO", realizada el día 19 de octubre, en el cual se pudo evidenciar el siguiente incumplimiento, (folios 40 a 41 y 72 a 73):

- No cumple con el tamaño de la letra según anexo de la Resolución 5109 de 2005.

De acuerdo con lo anterior, en el caso del producto antes referido, se observa la clara infracción a la norma sanitaria (artículo 6 numeral 4 y anexo técnico, Resolución 5109 de 2005), la cual exige al fabricante de alimentos que el nombre y el contenido neto del alimento deben ajustarse a los tamaños establecidos en el anexo técnico de la norma antes mencionada, lo cual claramente no se estaba cumpliendo por parte de la investigada. Lo anterior reafirma aún más el incumplimiento de la Comercializadora Nutrimos SA a las disposiciones alusivas al rotulado de alimentos.

El Despacho advierte, que además del incumplimiento a las disposiciones de rotulado se evidenció que en las instalaciones de la sociedad investigada se encontraban 18 bultos de harina de trigo por 50 kilogramos cada uno, los cuales presentaban como fecha de vencimiento "septiembre de 2017". Esta situación claramente implica la generación de una situación sanitaria riesgosa para la salud pública, porque este producto vencido no había sido debidamente manejado y dispuesto por parte de la investigada, tal como es su obligación respecto del manejo y disposición de productos vencidos; lo cual generó la posibilidad de que el mismo fuese utilizado en el proceso de elaboración de productos alimenticios.

Es por la razón antes referida, que los funcionarios del Invima procedieron a efectuar la DESNATURALIZACIÓN DE MATERIA PRIMA HARINA DE TRIGO POR 50 KILOGRAMOS A 18 BULTOS CON FECHA DE VENCIMIENTO SEPTIEMBRE DE 2017 LOTE 02 MARZO DE 2017 y anexo de destrucción, situación que se puede verificar a folios 42 a 44 del expediente.

En el material probatorio también se observa la ficha técnica aportada por el investigado correspondiente al producto el cual contiene todos los ingredientes utilizados por la sociedad investigada para su elaboración, los cuales se encuentra en la obligación de declarar en su totalidad, situación que no se evidenció en las presentes diligencias.

Finalmente, Certificado de Existencia y Representación legal a nombre de la sociedad Comercializadora NUTRIMOS S.A identificada con NIT 830108769-1, expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, (folios 25 a 30 doble cara; 45 a 52 y 75 a 77). Dicho documento establece la plena identidad de la sociedad investigada y que el desarrollo de su actividad económica es de competencia de esta entidad.

Teniendo en cuenta lo anterior, se reitera que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos, debe obligatoriamente de manera permanente y rigurosa sin excepción alguna al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Por ende la Resolución 2674 del 2013, establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, como lo es esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud, como interés público a guardar por la administración. Así las cosas, los hechos que son materia de investigación se refieren no a un perjuicio actual, sino en tanto que para la configuración y aplicación de la facultad sancionatoria de este Instituto, se requiere que la actividad del particular investigado haya configurado un

Página 12



RESOLUCIÓN No. 2019040771
(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

riesgo para la salud, y es en esa medida que la situación encontrada en determinado momento y lugar en el establecimiento, se halle bajo vigilancia sanitaria, pues representa o puede representar una amenaza al bien jurídico a tutelar.

No sobra recordar que la ley es una norma jurídica o precepto establecido por la autoridad competente, en que se manda o prohíbe algo en consonancia con la justicia, y para el bien de los gobernados. Su incumplimiento trae aparejada una sanción.

Por lo tanto, quien tiene una actividad productiva como la de la investigada, está obligado a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Así las cosas y ya para concluir de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad de la COMERCIALIZADORA NUTRIMOS SA, con NIT. 830108769-1, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos.

CONSIDERACIONES

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; de conformidad con lo establecido en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, con los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, la ley 9 de 1979, la Resolución 2674 del 2013, la Resolución 5109 del 2005 y la Ley 1437 de 2011, entre otras.

Habiéndose precisado que efectivamente con las faltas sanitarias en que incurrió la investigada, se configuró un riesgo en el bien jurídico de la salud pública, resulta oportuno indicar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo a este bien jurídico tutelado, lo cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

En este sentido, la Resolución 1229 de 2013 establece:

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

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



RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983”.

Por otro lado debe considerarse que uno de los objetivos estratégicos el INVIMA es aplicar las acciones de inspección, vigilancia y control para diseñar e implementar procesos de gestión orientados a mitigar cualquier riesgo posible al bien jurídico de la salud pública, verificando que quienes ostentan la calidad de fabricantes de un producto alimenticio cuenten con las condiciones sanitarias requeridas para realizar los procesos de transformación o elaboración y que en general cumplan los parámetros establecidos por la ley, requisitos cuyo cumplimiento dan a la autoridad sanitaria la potestad para asignar un número de Registro Sanitario que distinguirá a este producto y lo calificará como apto para el consumo o uso humano.

Lo anterior habida cuenta que como se indicó previamente, el cumplimiento de las normas sanitarias se debe entender no como exigencias que caprichosamente la administración imponga, toda vez que se trata de condiciones que se establecen en procura de la salud pública como bien jurídico tutelado, pues se reitera el hecho de que la elaboración de un producto alimenticio sea elaborado conforme a los lineamientos establecidos en los preceptos normativos, cuidando las condiciones de calidad e inocuidad, impedirá que se generen riesgos en la salud y que se presenten efectos adversos por el consumo de los productos elaborados.

Es por todo lo anterior, que aun no existiendo un daño cierto que hubiese ocasionado perjuicios en la salud como bien jurídico tutelado por la norma sanitaria, se hace necesaria la imposición de una sanción que permita garantizar que las condiciones sanitarias encontradas no derivaran en una situación más grave que atente contra la salud de la comunidad, pues es de aclarar que con el incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, los potenciales consumidores fueron efectivamente expuestos a un inminente riesgo en su salud, en los términos anteriormente explicados.

Así las cosas, de acuerdo con lo evidenciado en el los protocolos de evaluación de rotulado general de alimentos de 4 de octubre de 2016 y las actas de inspección sanitaria y protocolo de evaluación de rotulado de alimentos elaboradas el día 19 de octubre de 2017, realizadas por profesionales de este Instituto en las instalaciones productivas de la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A., con NIT 830108769-1, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total vulneran la normatividad sanitaria que a continuación se describe:

La **Resolución 5109 de 2005**, *“por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”* indica:

(...)

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.*



RESOLUCIÓN No. 2019040771
(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

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.

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.*

(...)

5.2. Lista de ingredientes

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

(...)

B. Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;

(...)

5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

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

5.4. Nombre y dirección

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

(...)

ARTÍCULO 6º. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL ROTULADO O ETIQUETADO. *La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:*

(...)

4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.

(...)

Por su parte, la Resolución No. 2674 de 2013, dispone:

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



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

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

- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;
- b) Al personal manipulador de alimentos,
- c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

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

(...)

ARTÍCULO 16. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

(...)

- 3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

(...)

ARTÍCULO 21. CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

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



RESOLUCIÓN No. 2019040771
(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.
2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.
3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.
4. El control y el aseguramiento de la calidad no se limita a las operaciones de laboratorio sino que debe estar presente en todas las decisiones vinculadas con la calidad del producto.

PARÁGRAFO 1o. El responsable del establecimiento podrá aplicar el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) o de otro sistema que garantice resultados similares, el cual debe ser sustentado y estar disponible para su verificación por la autoridad sanitaria competente.

PARÁGRAFO 2o. En caso de adoptarse el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), la empresa deberá implantarlo y aplicarlo de acuerdo con los principios generales del mismo.
(...)

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

(...)

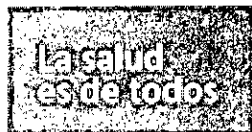
Así mismo, el Despacho observa dentro del plenario la presunta infracción de las normas legales en materia sanitaria como se evidencia en la aplicación de la medida sanitaria de fechas 6 y 7 de septiembre de 2016, que se tendrán en cuenta para su valoración en la etapa procesal correspondiente, y que la sociedad investigada debe tener en cuenta y sin perder de vista lo que ha dicho la Honorable Corte Constitucional:

La Corte Constitucional en Sentencia C – 214 de 994, dice:

"Así, se ha expresado, en forma reiterada, que (i) la potestad sancionadora como potestad propia de la administración es necesaria para el adecuado cumplimiento de sus funciones y la realización de sus fines, pues; (ii) permite realzar los valores del orden jurídico institucional, mediante la asignación de competencias a la administración que la habilitan para imponer a sus propios funcionarios y a los particulares el acatamiento, inclusive por medios punitivos, de una disciplina cuya observancia propende indudablemente a la realización de sus cometidos; (iii) constituye un componente de la potestad de mando, pues constituye a asegurar el cumplimiento de las decisiones administrativas⁷"

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

⁷ Corte Constitucional, Sentencia C – 125 de 2003, M.P. Marco Gerardo Monroy (Jurisprudencia que reitera la potestad sancionadora de la administración)



RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

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

El Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

"ARTÍCULO 47. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia.

Artículo 48. Período probatorio. Cuando deban practicarse pruebas se señalará un término no mayor a treinta (30) días. Cuando sean tres (3) o más investigados o se deban practicar en el exterior el término probatorio podrá ser hasta de sesenta (60) días.

Vencido el período probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

Artículo 49. Contenido de la decisión. El funcionario competente proferirá el acto administrativo definitivo dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de los alegatos.

El acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener:

1. La individualización de la persona natural ó jurídica a sancionar.
2. El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción.
3. Las normas infringidas con los hechos probados.
4. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.

Antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios de graduación de la sanción contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011.

Artículo 50. Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.



RESOLUCIÓN No. 2019040771
(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

(...)"

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí se generó riesgo al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, tanto así que fue necesaria la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad consistentes en *Destrucción de 39 kilos material de empaque del producto. Pan Tajado por 500 –gramos, y desnaturalización de materia prima harina de trigo por 50 kilogramos a 18 bultos con fecha de vencimiento septiembre de 2017 lote 02 marzo de 2017*, con el fin de mitigar los riesgos y posibles daños que se pudieran generar a quienes consumieran los productos, por lo tanto este criterio se tiene en cuenta para la imposición de sanción.

Dentro de las diligencias no se observa que la investigada haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto no se aplica este criterio como agravante.

En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que la sociedad COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A con NIT 830108769-1, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por ende, no es reincidente. Por lo tanto, bajo este criterio se atenúa la sanción.

Al numeral cuarto, no se evidencia que la investigada, haya opuesto resistencia u obstrucción a la investigación, teniendo en cuenta que, en las visitas realizadas, los profesionales del Instituto pudieron ingresar a las instalaciones del establecimiento y realizar las verificaciones del caso, por lo tanto, este criterio no es aplicable.

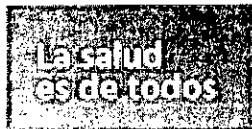
En cuanto al numeral quinto, se observa que la investigada no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo que no aplica la circunstancia descrita para agravar la sanción.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, no se constata que la investigada haya realizado acciones tendientes a enmendar las deficiencias e incumplimientos que fueron observadas al momento de la aplicación de las medidas sanitarias ya aludidas, por lo tanto, este criterio no es aplicable.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre por lo tanto este criterio no es aplicable.

Finalmente, se observa que no existió aceptación expresa de la infracción por parte de la investigada antes de proferirse el respectivo auto de pruebas, por lo que no es viable tener esta situación como atenuante.

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos, la naturaleza de la actividad desarrollada, el nivel de riesgo del alimento y en aplicación del principio de razonabilidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá sanción pecuniaria consistente en MULTA de



al público

RESOLUCIÓN No. 2019040771

(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

CUATROCIENTOS (400) salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia.

Lo anterior, dado que la investigada no solo ha cometido una conducta prohibida por la norma que se encuentra lo suficientemente probada, sino que de la valoración fáctica del material hallado en el expediente, como del análisis jurídico de tales hechos, se tiene que la investigada configuró un riesgo para la salud pública como bien jurídico tutelado por la norma.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

Así las cosas, de conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, la sociedad **COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A.**, con NIT 830108769-1; infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

- I. Almacenar y disponer para su uso empaques del producto "PAN TAJADO POR 500 GRAMOS", presuntamente sin cumplir los requisitos técnicos de rotulado y etiquetado establecidos en la Resolución 5109 de 2015, especialmente porque:
 1. No se declara la totalidad de los ingredientes (proteína de soya, huevo en polvo, ácido acético y esencia de mantequilla), contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.1 – literal B) de la Resolución 5109 de 2005.
 2. La razón social que se declara en el rotulo del producto, no ha sido actualizada en lo referente al cambio de Ltda. a S. A, contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.4 sub numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 3. No declara el ácido acético y su función tecnológica, contrariando lo dispuesto en el Artículo 5 numeral 5.2 sub numeral 5.2.4 – 5.2.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Almacenar y disponer para su uso empaques del producto "CROISSANT CON QUESO POR 30 GRAMOS", presuntamente sin cumplir los requisitos técnicos de rotulado y etiquetado establecidos en la Resolución 5109 de 2015, especialmente porque:
 1. El tamaño de la letras y números para la declaración del contenido neto no se encuentran ajustadas a la normatividad sanitaria, contrariando lo establecido en el Artículo 6 numeral 4 de la Resolución 5109 de 2005.
- III. Almacenar y disponer para su uso materia prima, esto es, 18 BULTOS DE HARINA DE TRIGO POR 50 KG CON FECHA DE VENCIMIENTO EXPIRADA (septiembre de 2017 Lote 02 de marzo de 17), contrariando lo establecido en el Artículo 16 numeral 1 y 3 y el Artículo 21 y 22 de la Resolución 2674 de 2013

En mérito de lo anterior este Despacho,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Imponer a la sociedad **COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A.**, con NIT. 830108769-1, sanción consistente en multa de **CUATROCIENTOS (400)** salarios mínimos diarios legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la CUENTA DE CORRIENTE N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

Página 20



RESOLUCIÓN No. 2019040771
(16 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 20165983".

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 con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTICULO SEGUNDO.- Notificar personalmente al representante legal de la sociedad **COMERCIALIZADORA NUTRIMOS S.A**, con NIT 830108769-1, y/o su apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76, 77 y subsiguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P.

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Va. Bo Proyectó: *Diego Andres Rojas Molano*
Va. Bo Revisó: *Isabel Cristina Posada Rocha*