

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000092 De 29 de Junio de 2021

La Coordinadora del Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el Artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, el Artículo 4 del Decreto 491 de 2020 y en concordancia con la Resolución 2020012926 del 03 de Abril de 2020 modificada por la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio de 2020 procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

RESOLUCION No.	2021023886
PROCESO SANCIONATORIO	201609294
EN CONTRA DE:	LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVA SAS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	16 DE JUNIO DE 2021
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **6 DE JULIO DE 2021**, en la página web www.invima.gov.co.

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

Contra la Resolución No. 2021023886 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.

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora Grupo de Procesos Sancionatorios de Plantas de Beneficio, derivados cárnicos y lácteos de la
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (20) folios, copia íntegra de la Resolución No. 2021023886 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201609294.

CERTIFICO QUE LA PUBLICACIÓN DEL PRESENTE AVISO FINALIZA el _____ , siendo las 5 PM,

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora Grupo de Procesos Sancionatorios de Plantas de Beneficio, derivados cárnicos y lácteos de la
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: MPPG



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. 201609294 adelantado en contra de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. A través del auto No. 2021002813 del 25 de marzo de 2021, la Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, inició el proceso sancionatorio No. 201609294, y trasladó cargos contra la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, por presuntamente infringir la normativa sanitaria de alimentos (folios 41 al 49).
2. Mediante correo electrónico certificado (CERTIMAIL) enviado a las cuentas: latinoamericanob@gmail.com y olgabonfante62@gmail.com, y oficio No. 0800 PS – 2021005961, se procedió a notificar el Auto de Inicio y Traslado No. 2021002813 del 25 de marzo de 2021, al representante legal y/o apoderado de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., de conformidad con lo previsto en el Artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020, y en concordancia con lo establecido en el parágrafo tercero del Artículo primero de la Resolución 2020012926 del 3 de abril de 2020 y el parágrafo del Artículo 2 de la Resolución 2020020185 del 23 de junio de 2020; el cual fue recibido en el buzón de los correos el 26 de marzo de 2021, de acuerdo al certificado de notificación electrónica emitido por CERTIMAIL surtiéndose la notificación del auto de inicio y traslado de cargos ese mismo día (folios 50 al 54).
3. De conformidad con el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del mencionado Auto, para que el representante legal de la sociedad investigada directamente o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
4. Vencido el término legal establecido para la presentación de descargos en las condiciones antes referidas, se encuentra que el representante legal y/o apoderado de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, no presentó escrito de descargos.
5. Con Auto No. 2021004983 de fecha 11 de mayo de 2021 se estableció dar apertura a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201609294, adelantado en contra de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8. (folios 55 al 57).
6. Mediante oficio No. 0800 PS – 2021014698 con radicados No. 20212016323, 20212016333, se comunicó a la investigada el auto de pruebas No. 2021004983 del 11 de mayo de 2021 y el término establecido para la presentación de alegatos (folios 66 al 70).
7. Vencido el término legal establecido para el efecto el representante legal y/o apoderado de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, no presento escrito de alegatos.

DESCARGOS

Teniendo en cuenta que el representante legal y/o apoderado de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, no

Página 1



presentó escrito de descargos, este Despacho no hará pronunciamiento al respecto y prosigue con el análisis de las pruebas oportuna y legalmente incorporadas, y de este modo establecer la responsabilidad que asiste a la misma.

PRUEBAS

El artículo tercero del Auto de Pruebas No. Auto No. 2021004983 de fecha 11 de mayo de 2021 (folios 55 al 57) dispuso incorporar las siguientes pruebas documentales:

1. Oficio No. 7305-0848-18, con radicado No. 20183005765 del 26 de junio de 2018, suscrito por el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, en el cual se remitieron las diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en las instalaciones de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S. (folio 1).
2. Acta de Inspección Sanitaria a Fábrica de Alimentos del 12 de junio de 2018, realizada en las instalaciones de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8 (folios 5 al 16).
3. Formato Protocolo para la Verificación del Cumplimiento del Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados o Empacados, del 12 de junio de 2018, realizado al producto: "presas de pollo — muslos x 20 unidades 500g Latinoamerican Comercializadora Latín Pollo" (folios 19 al 23, anexos 24 y 25).
4. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad del 12 de junio de 2018, consistente en: "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL" (folios 26 al 29).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Este Despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio y de esta manera establecer la existencia o no de responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas por parte de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, procediéndose a emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Así entonces, el Instituto entrará a valorar las pruebas decretadas mediante Auto No. 2021004983 del 11 de mayo de 2021, señaladas en el título anterior:

Respecto del oficio 7305-0848-18, con radicado No. 20183005765 del 26 de junio de 2018, mediante el cual el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, las cuales dan cuenta de la inobservancia e incumplimiento de las normas sanitarias, consignadas en el acta de inspección, sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 12 de junio de 2018, obrante a folios 5 al 16, donde verificadas las condiciones higiénico sanitarias de las locaciones, se emitió el concepto sanitario DESFAVORABLE.

En el mismo sentido, se tiene que el acta de inspección, sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 12 de junio de 2018, en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 5 al 16) corresponde a documento mediante el cual no solo se verifican las condiciones físicas de las instalaciones de acuerdo a las buenas prácticas, sino que además confronta el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente para establecimientos dedicados al re empaque de muslos de pollo, y fileteado de pescado, los cuales realiza la investigada aludida, de ahí que se predique su conducencia, pertinencia, necesidad y utilidad para el esclarecimiento de las condiciones de tiempo, modo y lugar de la conducta esgrimida como infractor a las normas sanitarias, mientras que da certeza frente al incumplimiento de las Buenas Prácticas de



Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según visita del 12 de junio de 2018.

Así entonces se tiene como prueba documental debidamente aportado al proceso, la cual se da dentro de las labores de vigilancia y control del Instituto con ocasión de una actuación administrativa, tiene amplia relevancia ya que consigna los incumplimientos a las buenas prácticas establecidas por las normas sanitarias y ha sido apreciada sin limitación alguna, esto es, puesta a disposición de la investigada desde el mismo momento en que se surtió la diligencia y tuvo la oportunidad de controvertir.

Por su parte el “Protocolo para la Verificación del Cumplimiento del Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados o Empacados, del 12 de junio de 2018, realizado al producto: “presas de pollo — muslos x 20 unidades 500g Latinoamerican Comercializadora Latín Pollo” (folios 19 al 23, anexos 24 y 25)”, corresponde a documento mediante el cuales no solo se verifican las condiciones del rotulado y/o etiquetado del producto, sino que además confronta el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente para su realización, de ahí que se predique su conducencia, pertinencia, necesidad y utilidad para el esclarecimiento de las condiciones de tiempo, modo y lugar de la conducta esgrimida como infractora a las normas sanitarias, mientras que dan certeza frente al incumplimiento a las condiciones de rotulado nutricional de alimentos, establecido en la normatividad sanitaria vigente, según visita de 12 de junio de 2018.

Es de vital importancia, recabar a la investigada, el riesgo que genera el incumplimiento de las disposiciones sanitarias en lo concerniente a las condiciones y medio ambiente apto para la elaboración de un alimento, pueden traer como consecuencia la no garantía para los consumidores de un producto inocuo y la confiabilidad de presentar deficiencias o efectos adversos al momento de ingerirlos.

Sea el caso mencionar que la medida sanitaria de seguridad aplicada, (folios 26 al 29), goza de pertinencia, conducencia y necesidad para formar la convicción de la autoridad administrativa en lo que respecta a la existencia de hechos objeto de debate en la presente actuación sancionatoria, allí se identifican incumplimientos a requisitos que de acuerdo a consideraciones del funcionario que atendió la visita generan riesgo para la salud de los consumidores, motivo por el cual en ejercicio de esa facultad de prevención se aplicó medida sanitaria de seguridad cautelar para prevenir, mitigar, controlar o eliminar características de los hechos que afecte o pueda afectar la salud de la población.

El documento en mención se constituye en prueba documental y demuestra los incumplimientos por parte de la investigada; en consecuencia, la necesidad del Instituto de clausurar de manera temporal total el establecimiento, en el cual se desarrollaban actividades de re empaque y rotulado de presas de pollo y filete de pescado, sin el lleno de los requisitos sanitarios, con lo cual se podría afectar la inocuidad de los productos allí elaborados.

La medida sanitaria se aplicó en aras de salvaguardar la salud pública, conforme lo dispone el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, este documento es una prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones de la Ley sanitaria por parte de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público. Vale advertir que esta acta de aplicación de medida sanitaria es un documento público que goza de presunción de legalidad, y fue realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control.

Ha de advertirse a la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, que las normas sanitarias de alimentos son de estricto cumplimiento y se constituyen para evitar cualquier riesgo que pueda generar la realización actividades de transformación de productos alimenticios para consumo humano sin garantizar



las buenas prácticas de manufactura, así como salvaguardar la salud del conglomerado colombiano. Sea del caso traer a colación lo dicho por la Honorable Corte Constitucional:

“La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita”.^[1]

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

Para concluir, al realizar la valoración integral del acervo probatorio este Instituto garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso, dando aplicación a la valoración con principios de la sana crítica, concluye que con las pruebas obrantes en el proceso queda demostrada la responsabilidad de la implicada, por incumplimiento a la normatividad sanitaria generando un riesgo en la salud pública de los consumidores al no garantizar las buenas prácticas de manufactura, así como los requisitos de rotulado nutricional de los alimentos que fabrica, con lo cual se puso en riesgo la salud de las personas, quienes podrían verse afectadas por la contaminación y las enfermedades generadas por su consumo, lo que implica que será objeto de sanción.

Así las cosas y ya para concluir de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente en desarrollo de las actividades de re empaque y rotulado de presas de pollo y filete de pescado.

ALEGATOS

Teniendo en cuenta que el representante legal y/o apoderado de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, no presentó escrito de alegatos de conclusión, este Despacho no hará pronunciamiento al respecto.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, 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, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y 333 de 2011, y Ley 1437 de 2011.

De lo anterior, se predica que es procedente entrar a decidir de fondo la presente actuación administrativa, teniendo en cuenta que el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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; es por esta razón que

^[1] Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz



se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

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

"La actividad sancionatoria de la Administración tiene su fundamento en la búsqueda de la realización de los principios constitucionales que gobiernan la función pública, a los que alude el artículo 209 de la Carta". Por consiguiente, se trata de una potestad que propende por el cumplimiento de los cometidos estatales y de los objetivos que ella se ha trazado en el ejercicio de sus funciones. (ii) Uno de los objetivos de la potestad sancionatoria administrativa, en consecuencia, es el de cuestionar el incumplimiento de los deberes, prohibiciones y los mandatos del ordenamiento. La potestad se activa, a partir del desconocimiento de las reglas preestablecidas, lo que le permite al Estado imponer sanciones como "respuesta a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración" (Negrilla fuera de texto)²

Vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, así:

ARTICULO 18. Régimen Sancionatorio. *Corresponde al INVIMA aplicar las sanciones por las infracciones a las normas sanitarias cometidas por parte de los productores, importadores, exportadores, comercializadores y expendedores.*

PARAGRAFO. *Las sanciones de que trata el presente artículo deberán sujetarse estrictamente a lo dispuesto en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 y contra ellas procederán los recursos de ley contenidos en el Código Contencioso Administrativo.*

Así mismo mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el numeral 9, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

Artículo 24°. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:

- 1. Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.*
- 2. Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.*
(...)
- 8. Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes.*
(...)

De acuerdo a los incumplimientos plenamente evidenciados por este instituto las instalaciones de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, infracciones plasmadas en las actas de inspección sanitaria a fábricas de

² CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-595 de 2010. M.P. Jorge Iván Palacio Palacio.



alimentos y de aplicación de medida sanitaria de fecha 12 de junio de 2018, se concluye que, la vigilada no cumplió con su deber de ceñirse a los principios de buenas prácticas de manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013, entendidas estas según el Ministerio de Salud y Protección Social como:

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

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

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

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

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

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

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

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

Los comercializadores de alimentos cumplen con la importante función de preservar las condiciones de los alimentos durante su almacenamiento y distribución, además de aplicar, para algunos casos, las técnicas necesarias y lineamientos establecidos para la preparación de los mismos.

Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores"³

A su turno la Organización Panamericana de Salud ha indicado respecto de la inocuidad de los alimentos, lo siguiente:

El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud. Así mismo los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.

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



La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos. Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio.

(...)

Los alimentos insalubres plantean amenazas para la salud a escala mundial y ponen en peligro la vida de todos: los lactantes, los niños pequeños, las embarazadas, las personas mayores y las personas con enfermedades subyacentes son particularmente vulnerables. Las enfermedades diarreicas afectan cada año a unos 220 millones de niños, de los que 96 000 acaban muriendo.

Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de diarrea y malnutrición que compromete el estado nutricional de los más vulnerables.

En la Conferencia Internacional sobre Inocuidad Alimentaria celebrada en Addis Abeba en febrero de 2019 y el Foro internacional sobre Inocuidad Alimentaria y Comercio celebrado en Ginebra en 2019 se reiteró la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Los gobiernos deben elevar la inocuidad de los alimentos al rango de prioridad de salud pública, puesto que desempeñan una función capital en la formulación de políticas y marcos normativos, y en el establecimiento y aplicación de sistemas eficaces en materia de inocuidad de los alimentos.

*La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquiera de las etapas del proceso de fabricación o de distribución, aunque la responsabilidad recae principalmente **en el productor**. Sin embargo, una buena parte de las enfermedades transmitidas por los alimentos se deben a alimentos que han sido preparados o manipulados de forma incorrecta en el hogar, en establecimientos que sirven comida o en los mercados. No todos los manipuladores de alimentos y consumidores entienden la importancia de adoptar prácticas higiénicas básicas al comprar, vender y preparar alimentos para proteger su salud y la de la población en general. Todos podemos contribuir a garantizar que los alimentos sean inocuos.⁴*

Por otra parte, en el entendido que la Constitución Política, establece que la ley regulará el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, y serán responsables quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios, tal como lo señala el artículo 78:

“ARTICULO 78. La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.

Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos.”

Es de anotar, que como se encuentra estipulado en los párrafos precedentes, la legislación sanitaria es de orden público y como tal debe ser acatada, sin que sea permitido a esta Dirección hacer excepciones a la aplicación de la misma si no es las que estén expresamente contempladas en la ley, ya que esto acarrearía sanciones de tipo disciplinario para el funcionario que actuara en tal sentido. Al respecto el artículo 6 de la Carta Política prescribe lo siguiente:

⁴ <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> inocuidad de los alimentos OMS.



"ARTICULO 6

Los particulares sólo son responsables ante las autoridades por infringir la Constitución y las leyes. Los servidores públicos lo son por la misma causa y por omisión o extralimitación en el ejercicio de sus funciones."

Se reitera que quien tiene un establecimiento como el de la investigada, en la cual se desarrollen actividades sujetas a vigilancia por parte de las autoridades que garantizan y protegen la salud pública, están obligados a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad e inocuidad de los productos y consecuentemente, la salud de los consumidores.

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

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

De lo anteriormente descrito, vemos que las carnes, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, se clasifican de la siguiente manera:

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A*	M**	B***
8. CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS.	8.1. Carne y productos cárnicos comestibles.	8.1.1. Carne y productos cárnicos comestibles.	X		

Ahora bien, frente al incumplimiento evidenciado, debe resaltarse que la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 numeral 8, categoría 8.1, subcategoría 8.1.1; debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues siendo este tipo de normas las que regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado y comercialización de alimentos objeto de vigilancia sanitaria, el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

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

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



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

(...)

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

En el mismo sentido, en relación al riesgo sanitario al que fue expuesto la salud pública, debe indicarse que la fijación de parámetros técnicos en las normas, siempre van precedidos de estudios técnicos que justifican tales previsiones, con el objetivo de mantener la inocuidad del producto:

“los alimentos de origen animal son fácilmente contaminados con microorganismos, los tipos de microorganismos que contaminan la carne y los productos avícolas al final del procesamiento, pueden tener consecuencias importantes en el deterioro y calidad de los mismos (...) los microorganismos patógenos que con mayor frecuencia se asocian a la carne de pollo son Salmonella y Campylobacter”⁵

Aunado a lo anterior, 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 las Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 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 FAO⁶, 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 la investigado fabrique y rotule 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 nutricional, 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 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.

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

⁵ Herrera, A. B. (2012). Seguridad microbiológica de la carne de pollo con especial referencia a *Listeria monocytogenes*: Tratamiento de descontaminación y envasado en atmósferas modificadas (Doctoral dissertation, Universidad de La Rioja).

⁶ <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>



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.

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.

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.”*

Para concluir, al realizar la valoración integral del acervo probatorio este Instituto garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso; dando aplicación a los principios de la sana crítica determina que con las pruebas obrantes en el proceso, queda demostrada la responsabilidad de la investigada, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos al infringir los preceptos descritos en las Resoluciones 2674 de 2013 y 333 de 2011 en lo que refiere a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura que se deben observar durante la fabricación, procesamiento, empaque y rotulado de los productos alimenticios destinados para consumo humano, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores, lo que implica que será objeto de sanción.

Es así que este Despacho encuentra que la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, infringió la normatividad sanitaria al no cumplir con su compromiso fundamental de fabricar alimentos seguros, de calidad e inocuos, poniendo con su actuar en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de control sanitario realizadas por profesionales de este Instituto, así como las diferentes infracciones reseñadas e imputadas, vulnerando en especial las siguientes disposiciones:

La Resolución 2674 de 2013, señala:

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

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

(...)

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.



2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consume de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

(...)

5. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS.

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

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

(...)

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

(...)

Artículo 7. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

(...)

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una Salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

(...)

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocaran en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

(...)

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.

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

(...)

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos



y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

(...)

ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

(...)

Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Toda el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como, tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

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

(...)

8. Se deben tomar medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.

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

(...)

2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un periodo que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

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:

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.

(...)

Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito ya disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínima los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

(...)

3. **Control de plagas.** Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

(...)

Artículo 28. Almacenamiento. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

(...)

3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

(...)

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizara ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre pales o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del



piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

(...)

6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusiva para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevara un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

(...)

A su turno la Resolución 333 de 2011 establece:

ARTÍCULO 8o. DECLARACIÓN Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LOS NUTRIENTES. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

(...)

8.4 Condiciones generales para la declaración de nutrientes. La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:

(...)

8.4.2 Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información, tales como especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.

(...).”

Como una de las manifestaciones del principio de proporcionalidad, la graduación de la sanción es una actividad que reúne elementos reglados y discrecionales sujeta al control judicial, para comprobar si la motivación se ajusta los principios de objetividad, racionalidad e interdicción de la arbitrariedad⁷. En razón a lo anterior, y evidenciada la responsabilidad de la sociedad investigada en los hechos probados, previo a establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidas en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual señala:

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

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.”

(...)

Para el presente caso se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta

⁷ Bocanegra Sierra, Raúl, lecciones sobre el acto administrativo, Madrid, Thomson, civitas, 2006, pág 59



los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas:

Frente al numeral 1°, no existe prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva de los consumidores de los productos que se re empacaban por parte de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, lo cual quedó demostrado con la necesidad que tuvo esta autoridad sanitaria para dar aplicación a la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO, razón por la cual ha de considerarse esta circunstancia como un agravante de la sanción a imponer.

Respecto del numeral 2°, en la actuación administrativa adelantada no se demostró que la investigada haya obtenido beneficio en las condiciones descritas como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, determinándose así la existencia de un atenuante en las conductas endilgadas al momento de entrar a calificar el presente trámite sancionatorio.

En cuanto al numeral 3°, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que, la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, no ha sido objeto de sanción anteriormente, es decir, no hay reincidencia en la conducta, circunstancia que se tiene como atenuante en el presente caso.

En relación con el numeral 4°, no existe prueba dentro del plenario que demuestre actuaciones de resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión por parte de la vigilada.

Respecto del numeral 5°, no se cuentan con elementos que permitan inferir que la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, haya utilizado medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo tanto, se tendrá como atenuante.

De acuerdo con lo señalado en el numeral 6°, no se demostró dentro de la presente investigación administrativa grado de prudencia o diligencia de la investigada, para atender los deberes previstos, por lo tanto esta circunstancia se tendrá como agravante al momento de imponer la sanción.

Según lo dispuesto en el numeral 7°, no existe prueba que demuestre renuencia o desacato por parte de la investigada, por lo tanto, este criterio será tenido en cuenta como atenuante de la sanción a imponer.

Frente al contenido del numeral 8°, por parte la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, no hubo reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, por cuanto la vigilada no presentó defensa; así las cosas, este criterio no será aplicado a favor de la investigada al momento de tasar la respectiva sanción.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, se concluye la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de las personas consumidoras de los productos lácteos elaborados en su establecimiento, los cuales fueron elaborados sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura, estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

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

Página 15



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."*

(...)"

En consecuencia, la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, en el presente proceso sancionatorio es acreedora de SANCIÓN consistente en **MULTA de DIECIOCHO (18) salarios mínimos mensuales legales vigentes.**

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

La sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, infringió las disposiciones sanitarias al:

- I. Reempacar presas de pollo y filete de pescado sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según acta de fecha 12 de junio de 2018, especialmente por cuanto:
 1. No se tienen trampas de grasa. Infringiendo lo dispuesto en el Numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Se observa deterioro en malla de puerta de ingreso de materia prima y sale producto terminado. Falta protección en la parte inferior de puerta de ingreso al área de procesos. La ventana del área social permanece abierta y no cuenta con protección. Infringiendo lo dispuesto en los numerales 2.1, 2.4 y 2.7 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No se tiene establecido los mecanismos requeridos para manejo y disposición de los residuos peligrosos. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 5.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. Se observa presencia de cucarachas en área de oficinas, las cuales comunican directamente al área de procesos. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. El área de consumo de los empleados se comparte con área de vestir y casilleros. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013.
 6. Utilizan área social para el cambio de los empleados. Los casilleros se encuentran con suciedad y falta de limpieza profunda. Se observa comida almacenada dentro de los

Página 16



casilleros. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2074 de 2013.

7. No se cuenta con sistema de lavado de manos en el área de proceso de reempaque de pollo y corte de filete de pescado. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No se cuenta con avisos alusivos a prácticas higiénicas. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 6.4 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No se observan avisos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. Infringiendo lo dispuesto en el Parágrafo 1 del artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No se cuentan con procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad. Infringiendo lo dispuesto en el Artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se llevan controles de temperatura, las materias primas se almacenan con producto terminado y producto en proceso. Infringiendo lo dispuesto en los numerales 1 y 5 del artículo 16 -numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
12. Las materias primas se almacenan con producto terminado y producto en proceso. Infringiendo lo dispuesto en los numerales 6 y 7 del artículo 16 numerales 3 y 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
13. No se cuenta con documentación que garantice que los materiales de envase cumplan con la normatividad en mención. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013
14. La parte de fileteado de pescado no cuenta con separación física efectiva no cuenta con techo. Se observa entrecruzamiento en el proceso de fileteado de pescado ya que pasa por el área de oficinas para luego pasar a cava de congelación. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No se llevan controles de temperatura, las materias primas se almacenan con producto terminado y producto en proceso. Se observan manipuladores que salen y entran de la sala de proceso sin lavarse las manos. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013
16. No se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso. Infringiendo lo dispuesto en los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
17. Se realiza desprendimiento de presas congeladas con instrumentos no sanitarios (destornilladores - Rin de carro). Infringiendo lo dispuesto en el numeral 8 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No se garantiza la trazabilidad en todas las etapas del proceso. Infringiendo lo dispuesto en los numerales 2 y 3 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No se llevan controles. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No se tiene área identificada y no se llevan registros. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.



21. No existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No se tienen fichas de las materias primas. No se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. Infringiendo lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 16, numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No cuentan con profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. Infringiendo lo dispuesto en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No se cuenta con manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y no se llevan registros. Infringiendo lo dispuesto en el Artículo 22 numeral 2, Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
25. No se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y no se llevan registros. Infringiendo lo dispuesto en el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

II. Reempacar y rotular presas de pollo en envase o empaque identificado como presas de pollo — Muslos x 20 unidades 3500g Latinoamerican Comercializadora Latin Pollo, declarando valores de los nutrientes en la tabla nutricional sin contar con soporte (promedios de análisis de muestras representativas del producto, información de tablas o publicaciones, entre otros). Infringiendo lo establecido en el sub numeral 8.4.2, numeral 8.4 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.

En mérito de lo anteriormente expuesto, la **DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS- INVIMA,**

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Imponer a la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, sanción consistente en **MULTA de DIECIOCHO (18) salarios mínimos legales mensuales vigentes**, suma que deberá ser cancelada una vez se encuentre ejecutoriada la presente providencia, **utilizando como únicos medios de recaudo válido i) el Pago Electrónico – PSE (Débito desde cuentas de ahorro o corriente de entidades financieras de Colombia) y ii) el pago en efectivo o cheque de gerencia mediante comprobante con código de barras**, de conformidad con establecido mediante CIRCULAR No. 2000-064-2020 expedida el 8 de junio de 2020 por la Secretaría General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

El no pago del valor de la multa, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar por medios electrónicos la presente resolución al representante legal de la sociedad LATINOAMERICAN INVESTMENT INITIATIVE S.A.S., identificada con Nit. 830.037.883-8, y/o su apoderado debidamente constituido de conformidad con lo previsto en el Artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020, y en concordancia con lo establecido en el parágrafo tercero del Artículo primero de la Resolución 2020012926 del 3 de abril de 2020 y el parágrafo del Artículo 2 de la Resolución 2020020185 del 23 de Junio de 2020.

En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica se seguirá el procedimiento previsto en los artículos 67 y siguientes de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO TERCERO: Contra el presente acto administrativo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual

Página 18



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2021023886
(16 de Junio de 2021)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201609294”

debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señaladas en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011

ARTÍCULO CUARTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA

Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Magda Liliana Mozo R.
Revisó: María Lina Peña C.