



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001367 De 30 de Septiembre de 2019

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas , Derivados Cárnicos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

RESOLUCIÓN No.	2019041821
PROCESO SANCIONATORIO:	201603298
EN CONTRA DE:	JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR- CHORIZOS EL AHUMADITO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	20 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución de calificación No. 2019041821 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 02 OCT 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.

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas, Derivados Cárnicos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (10) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019041821 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603298

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

MARIA LINA PEÑA CONEO

Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas, Derivados Cárnicos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Mfonsecal



RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General, mediante Resolución No. 2012030800 de 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603298, adelantado en contra del señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante auto No. 2019007972 del 11 de julio de 2019, inició el proceso sancionatorio No. 201603298 y trasladó cargos en contra del señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cedula de ciudadanía No. 15.420.126 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO (Folios 16 y 17).
2. Mediante correo electrónico enviado a la dirección: chorizoahumadito@gmail.com, y por oficio No. 0800 PS - 2019029815, con radicado No. 20192033672 del 11 de julio de 2019 se le comunicó al señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR, que debía acercarse al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019007972 del 11 de julio de 2019 (Folios 18 y 19).
3. Ante la no comparecencia del señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cedula de ciudadanía No. 15.420.126 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO para surtir la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos mencionado, se envió el Aviso N° 2019001089 del 23 de julio de 2019, mediante oficio radicado con No. 20192035793 del 23 de julio de 2019 (folios 20 y 21)

Se evidencia según Guía de mensajería No. 8037110726 que el aviso fue entregado en la dirección del investigado el día 31 de julio de 2019, quedando debidamente notificado el día 1 de agosto del año corriente, contándose el término para presentación de los descargos a partir del día 2 de agosto de 2019 (Folio 25).
4. De conformidad con el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del mencionado Auto, para que el presunto infractor directamente o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. El día 23 de agosto de 2019 el señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cedula de ciudadanía No. 15.420.126 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO presentó escrito de descargos mediante radicado No. 20191162988, sin aportar ni solicitar la práctica de pruebas (folios 26 al 38).
6. Mediante auto No. 2019010619 del 02 de septiembre de 2019, se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201603298, adelantado en contra del señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO. (Folios 40 y 41).
7. Mediante oficio No. 0800PS – 2019040879 con radicado 2019204394 del 03 de septiembre de 2019 y por correo electrónico enviado a la dirección



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

chorizoahumadito@gmail.com (folio 39) se comunicó el auto de etapa probatoria No. 2019010619 del 02 de septiembre de 2019 a el señor JAIRO DE JESUS GALLEG0 BETANCUR, informándole que se dio inicio al término probatorio por dos (2) días hábiles dentro del proceso sancionatorio 201603298, contando con diez (10) días adicionales para presentar los alegatos respectivos (Folio 42).

8. Vencido el término legal establecido para el efecto, el señor JAIRO DE JESUS GALLEG0 BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, no presentó escrito de alegatos de conclusión.

DESCARGOS

El señor JAIRO DE JESUS GALLEG0 BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, propietario del establecimiento CHORIZOS EL AHUMADITO, presento escrito de descargos mediante radicado No. 20191162988 de fecha 23 de agosto de 2019 (folios 26 al 38), en el cual manifestó lo siguiente:

(...) DESCARGOS

PRIMERO: La sociedad ESTABLECIMIENTO CHORIZOS EL AHUMADITO, con Nit 15420126-6, e1 establecimiento, proceso sancionatorio 201603298 "Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio y se trasladan cargos" Enviado mediante auto 2019007972 de fecha 11 de Julio de 2019.

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor JAIRO DE JESUS GALLEG0 BETANCUR, identificado con cédula de ciudadanía N° 15.420.126, en calidad de propietario del establecimiento de comercio CHORIZOS EL AHUMADITO, desatendió las normas sanitarias, al fabricar derivados lácteos sin cumplir con las exigencias a las buenas prácticas de manufactura al no acatar la Medida Sanitaria consistente en SUSPENSIÓN DE TRABAJOS Y SERVICIOS – FABRICACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, impuesta por los profesionales del INVIMA el 15 de agosto de 2014, verificado el incumplimiento a la medida sanitaria impuesta en la diligencia de Inspección Vigilancia y Control de fecha 25 de octubre de 2016, contrariando así lo dispuesto en el artículo 5 en concordancia con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013; razón por la cual este Despacho procederá con base en los hechos anteriormente señalados, a formular cargos contra el presunto infractor.

DEFENSA:

En la visita realizada por los funcionarios:

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2070 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del Febrero 8 de 2017 hasta el Febrero 10 de 2017, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombre	Cargo	Dependencia
MORALES LOPEZ OSCAR ALBERTO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente I
ROMERO LOPEZ YENNY VIVIANA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente I

Se puede Evidenciar que la visita fue solicitada por la compañía para el levantamiento de la medida:



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

Invima				ACTA DE VISITA - DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			
Código: INV-SNS-FM354		Versión: 02		Fecha de Emisión: 20/05/2017		Página 1 de 2	
En <u>Carmen de Victoria</u>, a los <u>09</u> días del mes de <u>Febrero</u> de <u>2019</u>, se hicieron presentes los suscritos profesionales de la Dirección <u>de Operaciones Sanitarias</u>, en calidad de <u>Comité de Vigilancia</u> de <u>Salud Pública</u>, por cada una de las <u>Comisaría</u> No. <u>001-0218-1</u> en el establecimiento denominado <u>Salvador</u>, ubicado en la <u>Calle 14 No. 314-12</u>, NIT. <u>15420126-6</u> Teléfono <u>0814213</u> fax <u>---</u> con el fin de <u>Realizar visita de Inspección y Vigilancia</u> al <u>Establecimiento</u> <u>Salvador</u> La visita fue atendida por <u>Don José María Díaz</u>, Monitoreado con C.C. <u>15420126</u> en calidad de <u>Propietario</u> a quien se le hizo entrega del acta correspondiente y se le informó el objeto de la visita. OBJETIVO <u>Realizar visita de Inspección Sanitaria en el establecimiento a cargo del Rector, por solicitud por parte del funcionario con el fin de verificar el cumplimiento de medidas sanitarias de seguridad en el establecimiento No. 001-0218-1, en el marco de la vigilancia del cumplimiento de Medidas Sanitarias de Seguridad y cumplimiento de la Ley de Promoción Sanitaria Vigente en el país, de acuerdo a lo establecido en el artículo 16783</u> ANTECEDENTES							

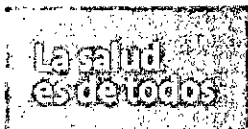
Y para subsanar las causales de la medida como son de proceso se llamaron tres operarios y se compro materia prima para poder dar cumpliendo a lo exigido por el acta por que de lo contrario no tendríamos el levantamiento de la medida sanitaria como lo tienen estipulado en el acta sanitaria elaborada por funcionarios del Invima (ver anexo):

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES

Nº	CRITERIOS EVALUADOS
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013, Art. 6 num 3, Art. 26 num 4
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 5, Art. 26 num 2
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art. 7 num 6,3 : Art. 26 num 3; Art. 28 num 7

4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Nº	CRITERIOS EVALUADOS
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 : Art. 14 num 12



RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO

N°	CRITERIOS EVALUADOS
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num 1; Art. 26 num 1,3,4,5 Art. 29 num 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res 2674 de 2013 Art 18 Num 5- Art 20 num 1 y 4.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2; Art. 18 num 1 y 2
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18
5.5	Control de envasado y embalaje. Res. 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17, 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013
5.6	Sistema de Aseguramiento Calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

N°	CRITERIOS EVALUADOS
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num 6
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29

Como podemos ver es imposible que levanten la medida sin hacer una producción pequeña y mostrarles las condiciones higiénico sanitarios que tenían.

Y se puede evidenciar en el producto de destruido que solo fueron 314. 6 kg que es la producción que una maquina solo saca en una hora de lo contrario si estuviéramos violando la medida seria mas de 5 toneladas que es la producción normal de la empresa en un turno. (ver prueba)

24

DESTRUCCIÓN DE 299.6 KILOS DE PRODUCTO TERMINADO
EL PRODUCTO DESTRUIDO A SU VEZ ES DESNATURALIZADO
CON HIPOLORITO DE SODIO EL CUAL SE DISPUSO EN
BOZAS PLASTICAS QUEDANDO EN CUSTODIA DEL
PROPIETARIO A DISPOSICIÓN DEL VENEDOR COLECTIVO
DE BASURA DEL MUNICIPIO
SE RELACIONAN A CONTINUACION LOS PRODUCTOS OBJETO
DE LA APLICACIÓN DE LA MEDIDA SANITARIA DE DESTRUCCIÓN
15 KILOS PRODUCTO EN PROCESO (MEJELA FRODO)
29 KILOS PRODUCTO TERMINADO MORTADELA JAMONADA
MAREA JAMONAR
33.2 KILOS PRODUCTO TERMINADO SÁLMICHON DE RES
MAREA JAMONAR
69.40 KILOS SÁLMICHON DE POLLO MARIA SANITARIA
52 KILOS LICHONES MAREA AHUMADO
30 KILOS MORTADELA VERDURAS MAREA AHUMADO
27 KILOS SÁLMICHON MANGUERA MAREA AHUMADO
PARA UN TOTAL DE PRODUCTO TERMINADO Y PRODUCTO
EN PROCESO DESTRUIDOS CARNICOS DE SIGUE KILOS



RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

ADEMÁS, NOS APOYAMOS EN EL ARTÍCULO 209 DE LA CONSTITUCION NACIONAL DE COLOMBIA, EL CUAL CITA:

Artículo 209

Artículo 209. La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. La administración pública, en todos sus órdenes, tendrá un control interno que se ejercerá en los términos que señale la ley.

POR LO TANTO PEDIMOS DERECHO A LA IGUALDAD Y A LA POSIBILIDAD DE EJERCER EL DERECHO A LA LEGITIMA DEFENSA YA QUE TENIAMOS TODO LISTO PARA HACER EL LEVANTAMIENTO DE LA MEDIDA.

PRECISIONES AL RÉGIMEN SANCIONATORIO

Considerando lo anterior, es preciso remitirse a las disposiciones del régimen sancionatorio en materia de producción de alimentos (Ley 9 de 1979) y a lo dispuesto por el Código de Procedimiento Administrativo y Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011).

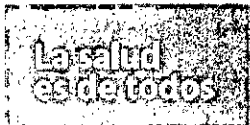
Así, el Código Sanitario en su artículo 577 prescribe las sanciones a adoptarse:

ARTICULO 577. **Teniendo en cuenta la gravedad del hecho** y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley, será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a) Amonestación;
- b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- 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 (Negrilla fuera de texto)

Por su parte, en atención al criterio rector para la imposición de sanciones, consagrado en el artículo citado anteriormente, es decir, la gravedad de los hechos, se encuentra que el producto que elabora ESTABLECIMIENTO CHORIZOS EL AHUMADITO, con Nit 15420126-6, a fecha de hoy no se ha visto involucrado en evento que ponga en riesgo la salud pública como: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), alertas sanitarias relacionadas con inocuidad de alimentos o resultados de laboratorio rechazados, esto se puede observar las actas de visita del INVIMA en el aparte que relaciona "objetivo de la visita" en donde no se evidencia que el motivo de la visita presente las condiciones anteriormente descritas.

El establecimiento ESTABLECIMIENTO CHORIZOS EL AHUMADITO, con Nit 15420126-6 realizo todos los correctivos al respecto, logrando cumplir con la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, obtener concepto favorable con observaciones y levantar la medida sanitaria VER ANEXO:



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		VIGILANCIA	
	FORMATO ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA			
	Código: IVC-VIG-01001	Versión: 02	Fecha de Emisión: 27/01/2018	Página 1 de 1

En la ciudad de El Carmen de Viboral a los 24 días del mes de junio del año 2019, los funcionarios del InVivo José Fernando Cano Bultrago y María Inés Pérez Bustos, identificados como abajo firmantes, en ejercicio de funciones oficiales visitaron las instalaciones del establecimiento:

Razón social: Gallego Betancur, Jairo de Jesús propietario del establecimiento de comercio Chorizos El Ahumadito

Actividad Industrial: Procesamiento y Conservación de Carne y Productos Cármicos

Dirección: Calle 44 No 31 A - 02 Teléfono: 5434473; 3113558966; 3122611503

Representante legal: Jairo de Jesús Gallego Betancur, procedieron al LEVANTAMIENTO de la medida sanitaria de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos y Servicios - Fabricación de Derivados Cármicos impuestos al establecimiento (o producto), denominado Gallego Betancur Jairo de Jesús propietario del establecimiento de comercio Chorizos El Ahumadito

es decir, se colige que, si la finalidad de la Ley 9 de 1979 es, conforme al artículo 1 de la norma, "preservar, **restaurar u mejorar las condiciones necesarias en lo que se relaciona a la salud humana**" el ESTABLECIMIENTO CHORIZOS EL AHUMADITO, con Nit 15420126-6, en desarrollo de su actividad nunca puso en peligro la misma y, en cambio, en su lugar, adoptó todas las recomendaciones encaminadas a restaurar y mejorar las condiciones de elaboración de sus productos.

Finalmente, la Ley 1437 de 2011, en su artículo 50, señala la forma como serán graduadas las sanciones:

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. De acuerdo con esta disposición, se puede concluir lo siguiente:

1. DAÑO O PELIGRO GENERADO A LOS INTERESES JURÍDICOS TUTELADOS. Tal como se anotó en líneas precedentes, el establecimiento no se ha visto involucrado en evento que ponga en riesgo la salud pública como: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), alertas sanitarias relacionadas con inocuidad de alimentos o resultados de laboratorio rechazados, así mismo se realizó todas las medidas correctivas tendientes a cumplir las disposiciones sanitarias al respecto tal como se evidenció con las cifras presentadas a lo largo de este escrito.

2. BENEFICIO ECONÓMICO OBTENIDO POR EL INFRCTOR PARA SÍ O A FAVOR DE UN TERCERO. ESTABLECIMIENTO CHORIZOS EL AHUMADITO, no obtuvo ningún beneficio económico para sí o un tercero como consecuencia de la inobservancia de algunas disposiciones, en cambio en su lugar, sí se verifica una alta inversión o gasto con miras a adecuar su planta de procesos a las disposiciones en materia de salubridad y tramitar un registro sanitario de alto riesgo.

3. REINCIDENCIA EN LA COMISIÓN DE LA INFRACCIÓN

ESTABLECIMIENTO CHORIZOS EL AHUMADITO, nunca había sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados.



RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

4. RESISTENCIA, NEGATIVA U OBSTRUCCIÓN A LA ACCIÓN INVESTIGADORA O DE SUPERVISIÓN. La autoridad sanitaria en este caso el INVIMA en todas las visitas ha tenido libre acceso al establecimiento para efectos del cumplimiento de sus funciones de inspección y controles sanitarios, esto se puede verificar en las diferentes actas levantadas por el INVIMA en donde las personas que atiende la visita no se han negado a la firma de las mismas. Todas las actas aparecen firmadas por personal del Establecimiento, incluso en la última. El representante legal es quien ha solicitado visita de inspección sanitaria para levantamiento de la medida sanitaria.

5. UTILIZACIÓN DE MEDIOS FRAUDULENTOS O UTILIZACIÓN DE PERSONA INTERPUESTA PARA OCULTAR LA INFRACCIÓN U OCULTAR SUS EFECTOS. Tal como se expresó en el numeral anterior, ha sido el representante legal del establecimiento quien, en aras de alcanzar las óptimas condiciones higiénicas de sus productos, ha solicitado visita inspección sanitaria y puesto a disposición todo el material necesario para la elaboración de los respectivos informes.

6. GRADO DE PRUDENCIA Y DILIGENCIA CON QUE SE HAYAN ATENDIDO LOS DEBERES O SE HAYAN APLICADO LAS NORMAS LEGALES PERTINENTES. Una muestra de la diligencia con que ha actuado se relacionan en hechos tales como la solicitud y trámite del registro sanitario de alimento de alto riesgo y la alta inversión efectuada en planta de producción, al punto de que se logró el levantamiento de medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN DE TRABAJO ya que se le dio cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 desapareciendo así las causales que la originaron, presentando excelentes márgenes de cumplimiento comparado con la visita anterior.

Así mismo se le dio cumplimiento a la exigencia plasmada por el INVIMA de la Resolución 5109 de 2005 para las etiquetas de los productos

7. RENUENCIA O DESACATO EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS ÓRDENES IMPARTIDAS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE. Una vez se aplicó la medida sanitaria en cita, se acató la decisión del INVIMA, no se volvió a realizar proceso productivo.

8. RECONOCIMIENTO O ACEPTACIÓN EXPRESA DE LA INFRACCIÓN ANTES DEL DECRETO DE PRUEBAS. En visita de fecha 14 Y 17 de Marzo de 2017, en formato acta de inspección sanitaria (Código IVC-INS-FM008) en el acápite observaciones o manifestaciones del responsable o representante de la planta se observa que no se realizó ninguna, es decir, siempre se aceptaron los incumplimientos a la legislación sanitaria vigente y se han tomado todas las medidas correctivas tendientes a alcanzar un 100% en el cumplimiento de las obligaciones sanitarias.

En consideración a lo anterior, es decir, lo contenido en el artículo 577 de la ley 9 de 1979, lo contenido en la Resolución 719 de 2015, grupo 7 numeral 7.1 — 7.1.3 y lo prescrito en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, solicito, respetuosamente a la entidad se abstenga de continuar adelante con el proceso sancionatorio al encontrarse superadas las causales que dieron origen al mismo, o, subsidiariamente, en el evento de continuar con el trámite, se aplique la sanción menos onerosa, a saber, amonestación, en atención a los argumentos esgrimidos a lo largo del presente escrito.

TAMBIÉN NOS ACOGEMOS AL ARTICULO 1 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Con la cual se evidencio en los descargos que hemos cumplido los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de alimentos como se evidencia en lo evaluado por funcionarios del GTT OCCIDENTE 1.

ANALISIS DE LOS DESCARGOS

El Despacho procede a realizar el análisis del escrito presentado por el señor JAIRO DE JESUS GALLEGU BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, propietario del establecimiento CHORIZOS EL AHUMADITO, con el fin de garantizar el debido proceso establecido en nuestro ordenamiento jurídico y de esta manera establecer si existe



**RESOLUCIÓN No. 2019041821
(20 de Septiembre de 2019)**

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Sea lo primero dejar claridad que el presente proceso sancionatorio, tiene fundamento en los hechos evidenciados en la visita realizada el día 25 de octubre de 2016, los cuales fueron consignados por los funcionarios de este instituto en el acta de inspección vigilancia y control y en el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de la misma fecha, las cuales fueron suscritas por el señor JAIRO DE JESUS GALLEG0 BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, propietario del establecimiento CHORIZOS EL AHUMADITO, ahora bien la visita a la que hace referencia en su escrito de descargos es del 09 de febrero de 2017 y no es objeto de discusión, por lo tanto no son de recibo para este despacho los argumentos que se soporten en dicha visita.

Sin embargo es importante resaltar el hecho, que tener un comportamiento regular, no exime de responsabilidad administrativa al investigado, frente a los incumplimientos encontrados que dieron origen y sustento a esta investigación. Pues no puede llegar a pensarse que con el hecho de cumplir posteriormente la normatividad sanitaria (que es una obligación constitucional y legal intrínseca a la actividad económica que se ejerce), se obvian los incumplimientos encontrados y que fueron debidamente probados en este proceso sancionatorio; es así como, debe aclararse que el soporte o material probatorio aportado por el invetigado, es valorado conforme a las reglas de la sana crítica y en garantía del derecho de defensa material, pero no puede tal cumplimiento por si solo lograr las pretensiones del señor JAIRO DE JESUS GALLEG0 BETANCUR.

Por otra parte, acude el investigado al respeto por los principios de igualdad y legítima defensa dentro del proceso, en razón a lo anterior, advierte el Despacho la necesidad de precisar el concepto de debido proceso y derecho de defensa en materia administrativa y judicial, para posteriormente analizar si conforme lo alegado, el mismo le es vulnerado en forma alguna.

Así las cosas cabe reseñar lo establecido por la H. Corte Constitucional, sobre el poder punitivo y correctivo del estado. En sentencia C- 271 de 2003, MP: Dr. RODRIGO ESCOBAR GIL que establece:

"IUS PUNIENDI – Límites

El debido proceso lleva implícito como principios básicos del mismo, el que el "ius puniendi" del Estado sólo pueda ejercerse dentro de los términos establecidos por normas preexistentes que vinculan positivamente a los servidores públicos, quienes únicamente pueden actuar con apoyo en una previa atribución de competencia y con observancia de la plenitud de las formas de cada juicio o del procedimiento administrativo.

Con lo anterior, debe resaltarse que es menester legal y constitucional de esta autoridad sanitaria, garantizar y dar completa aplicación a la forma y fondo del juicio sancionatorio que se ha puesto en cabeza de esta entidad, razón por la cual dicha responsabilidad implica dar aplicación estricta al debido proceso garantizando con ello el derecho de defensa de acuerdo a lo establecido en el artículo 29 de la Constitución, que establece:

"ARTICULO 29. *El debido proceso se aplicará a toda clase de actuaciones judiciales y administrativas.*

Nadie podrá ser juzgado sino conforme a leyes preexistentes al acto que se le imputa, ante juez o tribunal competente y con observancia de la plenitud de las formas propias de cada juicio.

Toda persona se presume inocente mientras no se la haya declarado judicialmente culpable. Quien sea sindicado tiene derecho a la defensa y a la asistencia de un abogado escogido por él, o de oficio, durante la investigación y el juzgamiento; a un debido proceso público sin dilaciones



RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

injustificadas; a presentar pruebas y a controvertir las que se alleguen en su contra; a impugnar la sentencia condenatoria, y a no ser juzgado dos veces por el mismo hecho."

Del mismo modo, ha dicho la H. Corte Constitucional en cuanto a la finalidad del debido proceso, en la sentencia C- 271 de 2003, MP: Dr. RODRIGO ESCOBAR GIL, que:

"DEBIDO PROCESO-Finalidad

A partir de su naturaleza jurídica, puede sostenerse que la finalidad del debido proceso se concreta en "asegurar la objetividad en la confrontación de las pretensiones jurídicas", procurando satisfacer los requerimientos y condiciones que han de cumplirse indefectiblemente para garantizar la efectividad del derecho material y la consecución de la justicia distributiva."

De acuerdo a lo anterior, la imposición de cualquier tipo de sanción por parte de las autoridades administrativas, debe tener como principio rector el debido proceso, lo que se traduce en que la actuación punitiva debe encontrarse plenamente sustentada y demostrada dentro del trámite sancionatorio, como garantía constitucional. De modo que en la especificidad de la función de guarda de la salud pública como bien jurídico tutelado que se encuentra en cabeza de esta entidad, los principios contenidos y desarrollados por el derecho penal, le son aplicables *mutatis mutandis* al derecho administrativo sancionador, toda vez que se considera que tanto el derecho administrativo sancionador, como el derecho penal son manifestaciones del *ius puniendi* estatal.

Al respecto, valga decir que la concepción del mencionado derecho es dada en razón de que las actuaciones emitidas por la administración deben ceñirse a lo establecido por la norma, así lo ha dicho y reiterado el H. CONSEJO DE ESTADO, SECCION PRIMERA, Consejera ponente: MARIA ELIZABETH GARCIA GONZALEZ, en Sentencia de diecisiete (17) de febrero de dos mil once (2011):

"De este modo, frente a la vulneración del debido proceso administrativo, entendido como "la regulación jurídica que de manera previa limita los poderes del Estado y establece las garantías de protección a los derechos de los administrados, de modo que ninguna de las actuaciones de las autoridades públicas dependa de su propio arbitrio, sino que se encuentren sujetas siempre a los procedimientos señalados en la ley", debe el juez de tutela ordenar las medidas que sean pertinentes para reestablecer el derecho conculcado."

Así mismo en Sentencia de CONSEJO DE ESTADO, SALA DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO, SECCION SEGUNDA - SUBSECCION "A" Consejero ponente: ALFONSO VARGAS RINCÓN, de veintidós (22) de mayo de dos mil ocho (2008):

"DERECHO AL DEBIDO PROCESO – Concepto

El debido proceso, como desarrollo del principio de legalidad, ha sido concebido por el constituyente como un derecho fundamental de aplicación inmediata, el cual se aplica, sin distinción alguna, a toda actuación (art. 29 de la C.P.), y del cual se desprende obviamente el derecho de defensa, constituyéndose en su núcleo esencial. Así, toda persona debe juzgarse conforme a la ley preexistente al acto que se le imputa, ante la autoridad competente y con las formalidades propias de cada juicio, es decir, que la actuación debe ceñirse a las ritualidades propias del caso. Y para que esa protección constitucional sea real y efectiva se hace necesario que tales formalidades o procedimientos se encuentren previamente señalados en un estatuto legal, de tal suerte que pueda determinarse de manera clara e inequívoca cuál ha de ser el comportamiento gubernativo o judicial a seguir en cada caso."

Con lo anterior, la manifestación del principio de legalidad se da en tanto las actuaciones seguidas por esta entidad, se ajusten y se encuentren previstas en una norma preexistente frente al particular investigado, a efectos de garantizar con ello el derecho constitucional al debido proceso.



RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

Definidos entonces bajo una noción concreta los principios alegados, procede este Despacho al estudio de la garantía de los mismos y su aplicación dentro del trámite que nos ocupa, así respecto del principio del debido proceso, no se evidencia en forma alguna que en el desarrollo de esta actuación ni en las decisiones adoptadas por este Instituto, se haya vulnerado derecho alguno de la investigada, y en este sentido violado el principio de legalidad y/o debido proceso, toda vez que en los eventos en que la autoridad sanitaria en desarrollo de sus labores de inspección, vigilancia y control evidencia la ocurrencia de hechos, omisiones, conductas o percibe de manera directa que determinada persona ya sea jurídica o natural, desarrolla actividades sin el lleno de los requisitos exigidos en las normas sanitarias de modo que se genere un riesgo inminente en la salud pública, tiene el deber legal y constitucional de mitigar ese riesgo mediante la adopción de medidas preventivas o correctivas que eviten el desmedro de tal bien jurídico tutelado, tal como ocurrió en el caso en particular.

Ahora bien, frente al régimen sancionatorio contenido en la ley 9 de 1979 en su artículo 577, y los criterios para la imposición de las sanciones, es importante resaltar que el solo hecho de iniciar actividades de fabricación, producción y comercialización de productos de vigilancia sanitaria, trae consigo la obligación de cumplir de manera inmediata y permanente la normatividad sanitaria aplicable, ya que constituyen normas de orden público; con lo anterior debe tenerse en cuenta que el ejercicio de una actividad económica determinada, supone diferentes responsabilidades para con el resto de la población civil administrada, pues no puede simplemente dar inicio a una actividad sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador, más aún cuando esta puede representar un riesgo cierto o un eventual daño a la salud pública cuya protección es misión de esta entidad.

Así en este sentido, establece el artículo 333 de la Carta Política:

"ARTICULO 333. La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la ley.

La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades."

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

Respecto de lo anterior, se hace necesario reiterar que ante cualquier riesgo actual o inminente que ponga en peligro la salud como bien público a tutelar por la norma sanitaria, y en cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que el Decreto establece que esta autoridad 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 la administración.

Visto lo anterior y según lo señalado, las acciones de mejora y en general los criterios de graduación de la sanción contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, serán estudiados más adelante por parte del Despacho, según en derecho corresponda.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

Es así que de acuerdo con el análisis realizado, se encuentra que los argumentos presentados no desvirtúan la ocurrencia de los hechos que dieron origen al presente proceso, y con los cuales se infringieron las Disposiciones sanitarias establecidas en la normatividad de alimentos.

PRUEBAS

1. Oficio 705-2512-16 radicado con el número 16115831 del 31 de octubre de 2016, por el cual el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento de comercio CHORIZOS EL AHUMADITO (Folio 1).
2. Acta de visita de inspección vigilancia y control del 25 de octubre de 2016, en donde funcionarios del INVIMA realizaron inspección al establecimiento de comercio CHORIZOS EL AHUMADITO (folio 4 y 5).
3. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad del 25 de octubre de 2016 consistente en DESTRUCCIÓN, llevada a cabo en las instalaciones del establecimiento CHORIZOS EL AHUMADITO, consistente en DESTRUCCIÓN (folios 6 al 9)
4. Formatos de Anexo a DESTRUCCION del 25 de octubre de 2016, en donde se señaló que los productos con peso de 759 Kg y un precio de \$2.500.000 pesos, se destruyeron en medio físico y químico en presencia del representante legal del Establecimiento y del subintendente de la Policía Nacional Andrés Hernández quien se identificó con la placa 131053 y que serían destinados por el establecimiento como residuos sólidos. (folios 10 al 13).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Mediante oficio 705-2512-16 radicado con el número 16115831 del 31 de octubre de 2016, por el cual el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO, propiedad del señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, que dieron origen al proceso sancionatorio (Folio 1).

Obra a folios 4 y 5 del plenario, acta de inspección vigilancia y control de fecha 25 de octubre de 2016, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO de propiedad del señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, en la cual se evidencia el incumplimiento de algunos de los requisitos sanitarios que deben observarse en las actividades de fabricación de alimentos con el fin de que no se vea afectada la inocuidad de los productos y por tanto la salud de los consumidores.

En consecuencia con la situación sanitaria encontrada y con el fin de mitigar cualquier posible riesgo en la salud pública, los profesionales del Instituto el 06 de septiembre de 2016, procedieron con la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en DESTRUCCIÓN DE:

Mortadela jamonada por 500 g. lote 708, fecha de vencimiento 31/11/2016 Marca Jaimar. (21.5 Kg).

Mortadela jamonada por 9 libra, lote 0409, fecha de vencimiento 31/11/2016 Marca Jaimar. (301.5 Kg).

Salchichón por 500 g, lote 0701, fecha de vencimiento 30/11/2016, Marca Jaimar. (43.5 Kg.)

Salchichón por 1 kg, lote 11001, fecha de vencimiento 30/11/2016, Marca Jaimar. (42 Kg.)

Página 11



San Juan, D.R.

RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

Pastel de Verduras por 5 libras, lote 0405, fecha de vencimiento 30/11/2016. Marca Jaimar. (30Kg).
Pastel de Verduras por 500g, lote 0507, fecha de vencimiento 30/11/2016. Marca Jaimar. (4.5 Kg).
Salchicha Manguera 500 g, lote 0708, fecha de vencimiento 30/11/2016. Marca Jaimar. (160 Kg).
Albondigon por 5 libras, no declara lote ni fecha de vencimiento. Marca Jaimar. (25 Kg).
Hamburguesa por 1 libra, lote 0507 fecha de vencimiento 30/11/2016. Marca Jaimar. (1.5 Kg)
Salchicha manguera sin rotulo. ([18 Kg).
Producto sin rotulo, manifiestan que es mortadela jamonada. (110 Kg)
Chorizo son rotulo y sin empacar en proceso, (1.5 Kg).

A fin de evitar un perjuicio inminente e irremediable al bien jurídico tutelado, dada la situación sanitaria advertida la cual se describió así: (Folios 6 al 9).

(...) Una vez en el establecimiento, se realizó recorrido por las instalaciones donde se evidenció que el establecimiento está violando la medida sanitaria de seguridad consistente en Suspensión Total de Trabajos y Servicios-fabricación de derivados cárnicos, impuesta el día 15 de agosto de 2014 (...)

La Destrucción o desnaturalización de artículos o productos: la destrucción consiste en la inutilización de un producto o artículo. La desnaturalización consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará acabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad.

Los incumplimientos a las condiciones sanitarias requeridas para la fabricación de alimentos que fueron encontrados en las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario derivaron consecuentemente en la aplicación de una medida sanitaria inmediata de conformidad con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

Resolución 2674 de 2013:

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.

Por su parte la Ley 9 de 1979 dispone

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

- Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;*
- La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios;*
- El decomiso de objetos y productos;*
- La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y*
- La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.*

Así mismo obra en el expediente, Formatos de Anexo a DESTRUCCION del 25 de octubre de 2016, en donde se señaló que los productos con peso de 759 Kg y un precio de \$2.500.000 pesos, se destruyeron en medio físico y químico en presencia del representante legal del Establecimiento y del subintendente de la Policía Nacional Andrés Hernández quien se identificó con la placa 131053 y que serían destinados por el establecimiento como residuos sólidos, los cuales soportan la media sanitaria que se tomo en su momento. (Folios 10 al 13)



RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso, se infiere la responsabilidad del señor JAIRO DE JESUS GALLEG0 BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores, pruebas que obran en el expediente, y que permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias investigadas, lo que implica que será objeto de sanción.

ALEGATOS

El señor JAIRO DE JESUS GALLEG0 BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, propietario del establecimiento CHORIZOS EL AHUMADITO, no presento escrito de alegatos de conclusión y en consecuencia, no se realizará ninguna consideración al respecto.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 1437 de 2011.

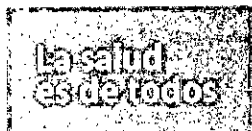
En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

Por lo anterior y de acuerdo con la información que obra en el expediente, este Despacho estima pertinente precisar que, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades.

También, son consideradas las (BPM)¹, como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997). Es por ello que se debe cumplir y garantizar que los alimentos fabricados, no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan y con eso evitar las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.

Aunque la gran mayoría de requisitos que se deben reunir para poder obtener un registro sanitario son técnicos, también hay legales, que sirven para que la autoridad pueda definir en cabeza de quién va a estar la titularidad del registro sanitario, el importador y el fabricante del producto.

¹ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

Es de reiterar que quien tiene un establecimiento de comercio como el del investigado, en el cual se desarrollen actividades sujetas a vigilancia por parte de las autoridades que garantizan y protegen la salud pública, está obligado 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.

Acorde a lo planteado por la Organización Mundial de la Salud², la Salud Pública "es la ciencia y el arte de impedir la enfermedad, prolongar la vida y fomentar la salud y eficiencia mediante el esfuerzo organizado de la comunidad para que el individuo en particular y la comunidad en general se encuentren en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad." Gestión en la que no solamente participa el INVIMA como derivación social organizada, sino también los fabricantes de alimentos, al cumplir con la normatividad sanitaria referente a las Buenas Prácticas de Manufactura y la inocuidad de los alimentos, toda vez que el bien salvaguardado es el de la salud pública, en donde se deben establecer prioridades y desarrollar los programas y planes que permitan responder a dichas necesidades.

Aunado a lo expuesto, este Instituto a través de sus dependencias busca fortalecer y hacer un control íntegro en todas las fases de la cadena alimentaria, asegurando la inocuidad y aptitud de cada alimento, sobre todo, en los aspectos e irregularidades que las empresas, fábricas y establecimientos de comercio, están cometiendo en la producción primaria de productos alimenticios que van destinados finalmente a un consumidor, que ha depositado toda la confianza en los fabricantes y distribuidores del producto, presumiendo que lo que están consumiendo o van a consumir, es de la mejor calidad, y ha sido fabricado o producido en las mejores condiciones de higiene, limpieza, manipulación y calidad.

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

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

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

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

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

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

² <http://www.who.int/es/>



RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

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

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

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

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

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

La Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se ha pronunciado en el siguiente sentido:

"La inocuidad de los alimentos es sólo una parte de un conjunto más amplio de cuestiones que no se limitan a cómo evitar la presencia de patógenos biológicos, sustancias químicas tóxicas y otros peligros transmitidos por alimentos. En la actualidad, los consumidores de los países desarrollados esperan recibir algo más que unos alimentos inocuos. Esperan recibir unos alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales, que sean saludables y sabrosos y que se produzcan de forma ética, respetando el medio ambiente y la salud y el bienestar de los animales. En los países en desarrollo, por el contrario, los motivos de preocupación son, entre otros, la disponibilidad de alimentos nutritivos y el acceso a ellos durante todo el año a unos precios relativamente bajos. Como se reafirmó en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, el acceso a unos alimentos inocuos y nutritivos es un derecho de todas las personas. El suministro de alimentos inocuos y nutritivos está íntimamente relacionado con la seguridad alimentaria. Constituye una base eficaz para la mitigación de la pobreza y el desarrollo social y económico, al tiempo que ofrece nuevas oportunidades de comercio y amplía las existentes. Sin embargo, garantizar la inocuidad de los alimentos tiene un costo, y unas exigencias excesivas a ese respecto puede imponer limitaciones a los sistemas de producción, almacenamiento y distribución que tal vez se traduzcan en obstáculos al comercio o impidan la competitividad.

Todas las partes interesadas en el sistema alimentario, entre las que se incluyen quienes producen, transforman o manipulan alimentos, desde su producción hasta su almacenamiento y su consumo final, comparten la responsabilidad de asegurar unos alimentos inocuos y nutritivos a lo largo de la cadena alimentaria. Esta responsabilidad entraña también una interacción de instituciones científicas, organismos jurídicos y reglamentarios y agentes sociales y económicos, tanto a nivel nacional como mundial. El desafío consiste en crear unos sistemas alimentarios integrales que garanticen la participación y el compromiso a largo plazo de todos los interesados para lograr que el resultado sea el suministro de alimentos."

En el presente caso el daño generado es la violación a la normatividad, generando con la conducta un riesgo para el bien jurídico tutelado, que según el material probatorio analizado y la

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>



Comunicado

RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

normatividad aplicable, es claro que el riesgo generado para la salud pública como bien jurídicamente tutelado, atiende el enfoque de riesgo de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario, establecido mediante Resolución 1229 de 2013, la cual señala:

"Artículo 7. 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 8. 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.

De lo cual se desprende que el daño relativo a la conducta y/o en nuestro caso el riesgo generado, debe entenderse en el marco de la gestión de riesgo asociado al consumo y/o uso de productos competencia de este Instituto, evidenciándose en los hechos objeto de investigación como la "Contingencia o proximidad de un daño" ⁴ del bien jurídico tutelado, traducido en el desarrollo de actividades de fabricación y/o procesamiento de productos sin el cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos, lo cual constituye el daño y/o riesgo de la conducta propiamente dicho, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública, la cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, 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.

Según el artículo 78 de la Constitución Política, la ley regulará el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, y serán responsables quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

De esta forma establece:

"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."

Como documenta el Instituto Nacional de Salud, y como lo consagra la normatividad sanitaria, la carne y sus derivados son considerados alimentos de mayor riesgo en salud pública por las enfermedades que puede transmitir cuando quiera que se contamine, contaminación que, entre otros factores, puede provenir de la inobservancia de las buenas prácticas de manufactura.

⁴ Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española Online <http://lema.rae.es/drae/srv/search?id=cO4EL0KYs2x5eX0g9AP>



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

Así las cosas, corresponde a este Instituto proteger la salud de los consumidores de los productos procesados en dichas instalaciones, con mayor rigurosidad si dichos productos son catalogados de mayor riesgo en salud pública, como es el caso de la leche y sus derivados que por sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

De lo transcrito, resulta claro que las conductas contraventoras de la normatividad sanitaria imputadas, representaron un elevado riesgo para la salud pública.

Es así que este Despacho encuentra que el señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO, infringió la normatividad sanitaria, al no cumplir con las buenas prácticas de manufactura (BPM) específicamente las relacionadas con control y aseguramiento de la calidad, en consecuencia, incumplió con su compromiso fundamental de fabricar alimentos seguros, de calidad e inocuos, poniendo con su actuar, en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de inspección, vigilancia y control, realizadas por profesionales de este Instituto, en especial las disposiciones establecidas en la resolución 2674 de 2013, que señala:

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

"(...)

ARTÍCULO 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.

(...)

Evidenciada la responsabilidad del investigado en los hechos probados, previo a establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual señala:

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

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

Para la presente decisión se analizarán cada uno de los anteriores criterios para la respectiva

Página 17



**RESOLUCIÓN No. 2019041821
(20 de Septiembre de 2019)**

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

graduación de la sanción, respecto de las conductas presentadas:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva; razón por la cual profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria consistente en **SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS**, dadas las condiciones sanitarias deficientes evidenciadas.

Dentro de las diligencias, no se observa que el investigado haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada.

En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, no ha sido sancionado con anterioridad, por lo cual no es reincidente en la comisión de la infracción.

Respecto al numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre.

En cuanto al numeral quinto, no se observa que el señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, haya utilizado medios fraudulentos o intentara ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, obra en el expediente prueba de que el señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, no obra en el plenario prueba de ello.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no obra en el expediente pruebas que demuestren esta situación.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas observamos que no es aplicable, en razón a que el señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, no aceptó expresamente la infracción antes de proferirse el auto de pruebas No. 2019010619 del 02 de septiembre de 2019, dentro del proceso sancionatorio No. 201603298.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de las personas consumían los derivados cárnicos, (alimentos que son considerados de mayor riesgo para la salud pública), que fabricaba sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura de alimentos requeridos por la normatividad.

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA de QUINIENTOS (500) 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. Decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados, así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este Instituto por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019041821

(20 de Septiembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603298"

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

El señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO, infringió la normatividad sanitaria de alimentos al:

Fabricar derivados cárnicos sin cumplir a las buenas prácticas de manufactura por no acatar la Medida Sanitaria consistente en SUSPENSIÓN DE TRABAJOS Y SERVICIOS – FABRICACION DE DERIVADOS CARNICOS, impuesta por los profesionales del INVIMA el día 15 de agosto de 2014, verificado el incumplimiento a la medida sanitaria impuesta en la diligencia de fecha 25 de octubre de 2016, contrariando así lo dispuesto en el artículo 5 en concordancia con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Imponer a el señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado CHORIZOS EL AHUMADITO, sanción consistente en **MULTA de QUINIENTOS (500) 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 No. 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

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

ARTÍCULO SEGUNDO.- Notificar personalmente la presente decisión, al señor JAIRO DE JESUS GALLEGO BETANCUR identificado con cédula de ciudadanía No. 15.420.126 y/o su apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo Pineda

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

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