



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000880 De 5 de Junio de 2019

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

RESOLUCIÓN No.	2019019787
PROCESO SANCIONATORIO:	Nro. 201603684
EN CONTRA DE:	MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA identificado con Nit 832.000.992-1
FECHA DE EXPEDICIÓN:	23 de Mayo de 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2019019787 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en el Decreto 1500 de 2007.

ADVERTENCIA

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

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

SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (8) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019019787 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603684.

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

SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ

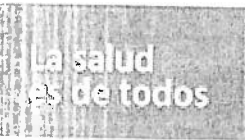
Coordinador Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Alejandro Gonzalez

El Coordinador del Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del

Página 1

1005 JUL 8 11



Administración

RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Directora General, mediante Resolución No. 2012030800 de 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603647 seguido en contra del MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA identificado con Nit 832.000.992-1, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante Auto No. 2019002310 del 06 de marzo de 2019, la Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, dio inicio al proceso sancionatorio No. 201603684 y trasladó cargos en contra del MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA identificado con Nit 832.000.992-1, en calidad de propietario de la PLANTA DE BENEFICIO MUNICIPAL, por la presunta vulneración de las normas sanitarias vigentes. (folios 22 a 27)
2. Mediante correo electrónico enviado a la cuenta notificacionjudicial@granada.gov.co, y mediante oficio No 0800PS- 201908606 radicado con el número 20192010789 y 20192010790 de 06 de marzo de 2019, se solicitó al representante o apoderado del MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA, identificado con Nit 832.000.992-1, acercarse al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del Auto de inicio y traslado de cargos No. 2019002310 del 06 de marzo de 2019. (folios 20, 21, 28 y 29).
3. Ante la no comparecencia del representante o apoderado del MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA identificado con Nit 832.000.992, para surtir la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019002310 del 06 de marzo de 2019, se envió el Aviso N° 2019000422 de 15 de marzo de 2019, mediante oficio 800-201901274 radicado con el número 20192012950 y 20192012951 de 15 de marzo de 2019, el cual fue recibido en su lugar de destino el 26 de marzo de 2019; surtiéndose la notificación del Auto de inicio y traslado de cargos No 2019002310 del 06 de marzo de 2019, el día 27 de marzo de 2019. (Folios 30 a 32, 40 y 41).
4. De conformidad con el artículo 79 del Decreto 1500 de 2007 en concordancia con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del auto mencionado, para que el MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA, identificado con Nit 832.000.992-1, presentará su escrito de descargos aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Vencido el término legal, el MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA identificado con Nit 832.000.992-1, no presento escrito de descargos.
6. Mediante Auto No 2019004879 de 07 de mayo de 2019, se estableció la etapa de valoración probatoria dentro del proceso sancionatorio No 201603684, término luego del cual el investigado contaba con diez (10) días para la presentación de alegatos (Folios 42 y 43).
7. A través del oficio No 0800-PS-2019017401, radicado con los números 20192022389, 20192022390 de 07 de mayo y mediante correo electrónico enviado a la cuenta notificacionjudicial@granada.gov.co, se comunicó a los investigados la apertura de la etapa de valoración probatoria y se informó del plazo para presentar escrito de alegatos. (Folios 44 a 46)
8. Vencido el término legal establecido para el efecto, el Municipio de Granada - Cundinamarca, no presentó escrito de alegatos.

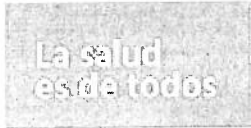
ESCRITO DE DESCARGOS

Vencido el término legal establecido para el efecto, el representante legal y/o apoderado del municipio investigado no presento escrito de descargos, razón por la cual el Despacho no realizará consideración alguna al respecto.

PRUEBAS

1. Acta de Inspección Sanitaria a plantas de Beneficio de bovinos de fecha 20, 21 y 22 de junio de 2016 (folios 4 a 10).

Página 1



RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

2. Acta de aplicación de medida sanitaria de 22 de junio de 2016, consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS (Folios 11 a 13).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Mediante oficio 704-1558-16 radicado con el número 16066229 del 23 de junio de 2016, el Director de Operaciones Sanitarias, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones de la PLANTA DE BENEFICIO MUNICIPAL propiedad del MUNICIPIO DE GRANADA (Folio 1).

Los días 20, 21 Y 22 de junio de 2016 funcionarios del INVIMA realizaron visita de Control Sanitario en las instalaciones de la PLANTA DE BENEFICIO MUNICIPAL propiedad del MUNICIPIO DE GRANADA identificado con Nit. 832.000.992-1 y se emitió concepto DESFAVORABLE, según las condiciones sanitarias evidenciadas. (Folios 4 al 10)

En consecuencia de la situación sanitaria encontrada, se procedió a aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS o SERVICIOS, tal y como consta en el acta incorporada en el expediente de fecha 22 de junio de 2016 (Folios 11 al 13), encontrándose la siguiente situación:

DESCRIPCION FISICA DEL ESTABLECIMIENTO

"La planta de Beneficio Municipal de Granada (Cundinamarca). Presenta cerco perimetral en lona incompleto deteriorado va que no existe en fa parte posterior de la planta (Corrales) y permite el ingreso de animales personas. Las vías de acceso a la planta son pavimentadas. El patio maniobras y zona de cargue de canal en material articulados que permite el empozamiento de agua y barro y levantamiento de polvo. Cuenta con una sala de sacrificio y faenamiento que presenta zona sucia, intermedia y zona limpia u oreo. Áreas de patas cabezas, área de pieles área de vísceras blancas y área de vísceras rojas. La sala de sacrificio faenamiento presenta pisos deteriorados con multitud de huecos, no está en material liso, no poroso, ni absorbente. Las paredes son rugosas en la parte alta y algunas están pintadas. Ni los pisos, ni las paredes permiten realizar una adecuada limpieza y desinfección de las superficies. La puerta de ingreso al toril deteriorada en la parte inferior está nata lo que permite la entrada de plagas los corrales uno y dos es Piso es en piedra y tierra lo que permite la acumulación de agua, barro y polvo y dificulta su aseo y desinfección se evidencian sucios los corrales tres y cuatro se evidencian limpios, se observa que acumulan hacia un lado materia fecal a la cual se le realiza compostaje en el mismo sitio lo que permite la proliferación de moscas presencia de roedores, se evidencia alrededor de la planta acumulación de materiales en desuso, se observó en el semisótano empozamiento y escape de líquidos residuales de las faenas anteriores asentando olores nauseabundos y permitiendo la proliferación de vectores y plagas como moscos zancudos. Cuenta con tres tanque recolector de aguas para el proceso con capacidad de 1000 litros lo que disminuiría la capacidad instalada anteriormente de 20 bovinos otorgada mediante acta de diligencia inspección vigilancia y control de fecha 07/11/2014. Los tanques de almacenamiento de Agua Se observaron con sedimentos de tierra y materia orgánica vegetal en descomposición estas reservas no son utilizadas para proceso. Se evidencio a la inspección gran cantidad de colillas de cigarrillo en área de víscera blanca roja y a la entrada del área de cargue: los prados alrededor de la planta se evidencian sin corte lo que permite también la proliferación de insectos, se evidenciaron dos perros de guardia amarrados al fondo de la PTAR una camada de seis cachorros caninos a la entrada de la báscula ganadera.

La planta cuenta con áreas independientes para pieles, cabezas y patas, víscera blanca y víscera roja, sala de proceso y salón de oreo un área administrativa la cual es utilizada para vivienda de la celaduría evidenciando cama con vestier. Igualmente posee un área de almacenamiento de residuos sólidos la cual es utilizada para almacenar elementos en desuso. Se evidencia unidades sanitarias para hombres y mujeres en la misma área, lavamanos y duchas compartidas, se observa piso del baño deteriorado."

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA



RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

La sala de sacrificio presenta pisos deteriorados con huecos en toda su superficie donde se acumula agua, sangre y no permite la realización de una adecuada limpieza y desinfección a la superficie y presentan pintura de color blanco levantada en varias secciones, las paredes son en superficie rugosa y presentan pintura que se observa en algunas partes con deficiencia de aseo. El área de cabezas no presenta uniones en media caña que faciliten la limpieza y desinfección del área. A la primera inspección de las áreas de proceso se observan las diferentes áreas con aseo deficiente presencia de residuos sólidos, colillas de cigarrillo, empaques de comida. El sistema de sifones no posee rejillas en el área de sangría y en el canal de aguas residuales las rejillas se observan rotas lo que permite el ingreso de malos olores, roedores al interior de la planta. Se percibe mal olor dentro de toda la planta de beneficio.

Las áreas de viscera blanca y oreo carecen de lavamanos los otros lavamanos no cuentan con sistema de secado de manos y canastas para depositar los residuos generados, Los ganchos espemancadores son en material sanitario elementos en desuso están ubicados en el área de viscera blanca presentando mal olor. Estos vertimientos se conducen hacia la PTAR se disponen en surcos al aire libre sin que sean objeto de aislamiento alguno se observan residuos de tejidos grasos, cárnicos, huesos, pelos. Estos canales están expuesto al medio ambiente, no están cubiertos emanando olores nauseabundos, del proceso de descomposición de la materia orgánica. Se observa infestación de vectores como moscas. Alrededor de este empozamiento del semisótano.

El contenido ruminal (ruminasa) llega hasta el estercolero el cual es retirado en carretillas hacia el área exterior la cual no está protegida y no tiene ninguna sistema de aislamiento, almacenándolos por 8 días según dure el proceso de compostaje. El contenido de timinasa y estiércol es alto teniendo en cuenta el volumen de sacrificio semanal esta entre 70 a 80 bovinos, y se observa que dicho material inicia su proceso de putrefacción generando altos niveles de olores ofensivos y vectores de tipo sanitario presentándose infestación alta de moscas.

Los residuos de tejidos grasos, huesos, sangré órganos y tejidos objeto de decomiso se observan almacenados en canecas plásticas de color azul algunas con tapa, otras sin tapa dentro de las áreas de proceso las cuales no son conducidas al área específica para su almacenamiento. Se Perciben fuertes olores ambientales nauseabundos, emitidos por la descomposición de la materia orgánica. En los alrededores de la PTAR en su parte externa, se observa fuerte infestación de moscas.

Durante la visita se observó carta de autorización por parte del grupo de trabajo territorial centro oriente 2 para expedir guías de transporte de carne en canal y subproductos de 0000 hasta el 1000.

La planta tiene convenios con el municipio de Sibate Se observó las guías expedidas con serial 1400 el cual no esta autorizado por el Invima.

Durante la visita no se observó Registros de inspección ante-mortem y post-mortem realizados por la Planta de Beneficio de Ganado Bovino del Municipio de Granada. El volumen de sacrificio diario está limitado por el volumen de almacenamiento de agua, que en la mayoría de días de proceso sobrepasa la capacidad instalada que corresponde 6 animales.

De esta acta, se remite copia a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Invima, notificando al Alcalde del Municipio de granada (Cundinamarca) y al Secretario de Salud Departamental de Cundinamarca. Y se informa a la Policía del departamento de Cundinamarca y a la seccional del ICA.

Por todo lo anteriormente observado y evidenciado se concluye que el matadero está manejando los residuos sólidos de la planta como sangre, sebos, materia orgánica del proceso, decomisos, estiércol, ruminasa sin ningún tipo de control en cuanto al control de la descomposición, contaminación ambiental, control de vectores (ratones, ratas, moscas, cucarachas, perros, gallinazos) y a la frecuencia de evacuación de los mismos lo que pone en peligro la inocuidad del producto teniendo en cuenta la cercanía del área de despachos de canales y subproductos comestibles con las áreas de almacenamiento de estos.



RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

Ahora bien, revisadas las pruebas decretadas este Despacho se permite recordar que el solo hecho de iniciar actividades vigiladas por esta Autoridad, trae consigo la obligación de cumplir de manera inmediata y permanente la normatividad sanitaria aplicable, ya que corresponden a normas de orden público; con esto debe tenerse en cuenta que el ejercicio de una actividad económica determinada, supone diferentes responsabilidades 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.

De esta forma, debe tenerse en cuenta que en el desarrollo de la actividad objeto de vigilancia, y los efectos que pueda generar el ejercicio de la vigilancia sanitaria, la imposición de una medida sanitaria de seguridad así como el ejercicio del poder sancionatorio del Estado, el INVIMA tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9ª de 1979: *"Artículo 594: La salud es un bien de interés público (...) Artículo 597: La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público"*, con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública, y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

Sea del caso mencionar que las Actas de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 20, 21 y 22 de junio de 2016 y el Acta de Aplicación de medida sanitaria de la misma fecha, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y se ha incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichas Actas son un documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada; y quienes investidos de la autoridad suficiente para salvaguardar la salud pública como derecho fundamental de las personas, la percepción lograda por ellos es directa, al tener un contacto con ésta, por ende, el valor probatorio que se le otorga a estas es suficiente para determinar que lo que allí se consigna es el reflejo de la realidad, más aún cuando se trata de personas que cuentan con el conocimiento técnico para la realización de este tipo de diligencias.

En efecto, para este Despacho es claro que, hoy por hoy es de suma importancia que los destinatarios de la normatividad sanitaria entiendan que sus actuaciones contrarias a derecho generan unas consecuencias, toda vez que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993, el objeto del INVIMA es la ejecución de las políticas en materia de vigilancia sanitaria, por lo tanto debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia, y debe adoptar las medidas preventivas o correctivas que sean pertinentes aplicando las sanciones a que haya lugar, a fin de garantizar que éstas actividades de sacrificio de bovinos sean realizadas cumpliendo a cabalidad con las Buenas Prácticas de Manufactura y demás requisitos de ley, sin generar riesgo a la salud de los consumidores.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del MUNICIPIO GRANADA, CUNDINAMARCA identificado con Nit. 832.000.992-1, propietario de la Planta de Beneficio, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019019787
(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2278 de 1982.

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

En 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 y aplicar las sanciones a que haya lugar.

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 y enfermedades.

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:

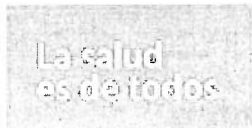
*"La actividad sancionatoria de la Administración tiene su fundamento en la búsqueda de la "realización de los principios constitucionales" que "gobiernan la función pública, a los que alude el artículo 209 de la Carta". Por consiguiente, se trata de una potestad que propende por el cumplimiento de los 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)"*¹

También, son consideradas las (BPM)², como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, transporte y distribución de los productos obtenidos en la planta de beneficio objeto de visita con destino al consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se obtengan en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes al sacrificio de animales para el abato público y los productos que de tal actividad se obtengan (Min. Salud, 1997).

Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la producción y obtención de alimentos inocuos para el consumo humano, y se enfocan principalmente en la higiene y en la manipulación a lo largo de toda la cadena productiva. En esa medida, las plantas de beneficio, no son ajenas a la obligación de cumplir con las mismas,

¹ CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-595 de 2010. M.P. Jorge Iván Palacio Palacio.

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



RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

toda vez que su aplicación en las actividades de sacrificio de animales de abasto público para consumo humano es una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de manipulación de los alimentos.

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

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

La Organización Panamericana de la Salud ha definido las BPM, como el método moderno para el control de las enfermedades transmitidas por alimentos a utilizar por parte de los gobiernos e industrias. Con la incorporación de esta herramienta, las industrias fabricantes son las responsables primarias de la inocuidad alimentaria de todos aquellos productos para consumo humano, entre otros los obtenidos del sacrificio animal.

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

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

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

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

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

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

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

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



La salud
es de todos

Ministerio de Salud y
Protección Social

RESOLUCIÓN No. 2019019787
(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

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.”

Aunado a lo anterior, se aclara que toda persona natural o jurídica de derecho público o privado que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y las exigencias mismas que deriven de esta, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la obtención, producción y fabricación de los alimentos obtenidos en el sacrificio de animales para el abasto público y su inocuidad, por ende se explica que en 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.

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 salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

De esta forma, debe tenerse en cuenta que en el desarrollo de la actividad objeto de vigilancia, y los efectos que pueda generar el ejercicio de la vigilancia sanitaria, la imposición de una medida sanitaria de seguridad así como el ejercicio del poder sancionatorio del Estado, el INVIMA tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9ª de 1979: "**Artículo 594:** La salud es un bien de interés público (...) **Artículo 597:** La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público", con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública, y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

En el presente caso el daño generado es la violación a la normatividad sanitaria, generando con la conducta un riesgo para el bien jurídico tutelado, que según el material probatorio analizado y la 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 sacrificio de animales para el abasto público si el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura requeridas para dicha actividad, 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.

En este orden de ideas, en cuanto a los efectos que pueda generar el ejercicio o desarrollo de la función legal encomendada a esta entidad de protección de la salud pública, es menester precisar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, y no es posible que la aplicación de dichas normas sea influenciada por las

⁴ Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española Online <http://lema.rae.es/drae/srv/search?id=c04EL0KYs2x5eX0g9AP>



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

condiciones de modo, tiempo o lugar que rodean a determinado sujeto de derecho, pues mal haría este Despacho en realizar discriminaciones de tipo positivo o negativo en cuanto al cumplimiento de las normas se refiere, pues si la ley no realiza ninguna distinción no debe quien la aplica realizarla, pues tal evento estaría en contravía del principio de legalidad, defensa y debido proceso, así por el contrario, la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas; con lo cual es lógico que las circunstancias particulares que rodean la aplicación de la norma, deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público, sin justificar el incumplimiento de la norma en simple desconocimiento o circunstancias particulares especiales.

En conclusión, dichas exigencias sanitarias normativas persiguen el fin propio de la norma, esto es, protege la salud como bien de interés público y el mismo no puede ser inferior al interés y condiciones particulares de cualquier investigado. Aún con ello, debe tener presente el solicitante que las exigencias de la norma sanitaria no se refieren sólo a producciones a gran escala, sino por el contrario, también deben ser tenidas en cuenta en empresas de micro, pequeña y mediana escala. Resaltando también, que no puede permitirse la existencia de una situación sanitaria contraria a las normas y no actuar frente a ello, en garantía del derecho al trabajo, pues no puede esta autoridad pasar por alto una situación sanitaria que atenta contra la salud pública la cual pretende guardarse en un derecho legítimo.

De esta forma, se debe señalar que las actas de vigilancia levantadas por funcionarios de este Instituto, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y fueron incorporadas al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichos documentos son de carácter público, los cuales gozan de presunción de legalidad, realizados por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo contenido en tal documento, 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, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno que en muchos casos puede ser irreversible e inclusive mortal, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

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.

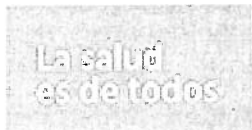
De esta forma establece:

"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."

Debe advertirse que la carne y los productos derivados de esta, ocupan un lugar de preponderancia en materia de salud pública, ya que es un alimento de consumo masivo que puede ser fácilmente contaminado y que de ingerirse en deficientes condiciones de calidad e



RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

inocuidad puede generar diversos tipos de anomalías que pueden afectar seriamente la salud humana, e incluso, causar la muerte.

Por ende, este despacho considera necesario recordarle a los aquí investigados que deben darle cumplimiento permanente a las disposiciones contenidas en los Decretos 2278 de 1982 y 1500 de 2007, estas son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, diseño, construcción, producción, procedimiento, transporte y manipulación de la carne, con el objeto de garantizar que la misma se manipule en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a su tratamiento.

Esto quiere decir que el solo hecho de iniciar actividades de fabricación, producción y comercialización de productos de vigilancia sanitaria, trae consigo la obligación de cumplir de manera inmediata y permanente la normatividad sanitaria aplicable, ya que corresponden a normas de orden público; con lo anterior debe tenerse en cuenta que el ejercicio de una actividad económica determinada, supone diferentes responsabilidades para con el resto de la población civil administrada, pues no puede simplemente dar inicio a una actividad sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador, más aún cuando esta puede representar un riesgo cierto o un eventual daño a la salud pública cuya protección es misión de esta entidad.

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

De lo anterior, resulta claro que las conductas contraventoras de la normatividad sanitaria imputadas, representaron un elevado riesgo para la salud pública. De acuerdo con lo evidenciado en las actas de 20, 21 y 22 de junio de 2016, se concluye que los aspectos sanitarios representan una vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en el Decreto 2278 de 1982, el cual señala:

“ARTÍCULO 1º. El sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y la carne en canal que se procese, transporte, comercialice o consuma en el territorio nacional, así como la que se destine para exportación, se someterán a las reglamentaciones del presente decreto y a las disposiciones complementarias que, en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley, dicte el Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 2º La máxima Autoridad Sanitaria en los establecimientos en donde se sacrifique, procese y transporte animales de abasto público o para consumo humano, será el Médico Veterinario Oficial. Cuya presencia será obligatoria en los Mataderos Clases 1 y 11. En los mataderos Clase III esta autoridad será ejercida por el Promotor de Saneamiento, bajo la supervisión del Médico Veterinario Oficial.

PARÁGRAFO 1º. Funcionamiento, estarán sujetos a las reglamentaciones contenidas en el presente decreto y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley, dicte el Ministerio de Salud.

PARÁGRAFO 2º. Para los efectos del presente artículo, cuando sea del caso, deberán tenerse en cuenta las regulaciones que se dicten para la coordinación de programas integrados entre el Ministerio de Salud y otros organismos.

ARTÍCULO 67. LAS CONSTRUCCIONES DE LAS SALAS DE SACRIFICIO O PROCESO, serán convenientemente protegidas contra insectos, roedores, aves y en general animales perjudiciales para la buena marcha del funcionamiento general de esta área.

ARTÍCULO 68. Las salas de sacrificio o proceso, no deberán tener comunicación directa con los cuartos de máquinas, planta de subproductos u otras salas o áreas que puedan contaminar la carne que se procesa.



RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

ARTÍCULO 74. En todas las áreas de proceso deberán instalarse lavamanos accionados por pedal u otro sistema que impida su operación manual; tendrán suministro de agua caliente y fría; estarán dotados de jabón líquido en forma permanente y un sistema de secado por aire caliente o toallas desechables.

ARTÍCULO 98. En el diseño de los mataderos de animales de consumo deberá tenerse en cuenta la totalidad de los requisitos exigidos en el presente Decreto, según la clasificación establecida e igualmente las características señaladas para las diferentes áreas, dependencias y dotaciones, así como las demás disposiciones que sobre la materia se establecen en el presente Decreto.

ARTÍCULO 99. Los mataderos deberán disponer de espacios suficientes y adecuados que permitan la ejecución satisfactoria de las operaciones que, de acuerdo con la clasificación correspondiente, se deban cumplir.

ARTÍCULO 100. Los mataderos deberán diseñarse de tal manera que dispongan de suficiente iluminación natural y artificial. La ventilación deberá ser completa en todas las áreas, secciones y dependencias que lo requieran, con el objeto de evitar la acumulación de gases y olores, la condensación de vapores y la elevación excesiva de la temperatura.

PARÁGRAFO. La luz artificial deberá ser, por lo menos, de 6 vatios por metro cuadrado en todas las áreas, con excepción de las zonas de inspección en donde la intensidad mínima será de 10 vatios por metro cuadrado.

ARTÍCULO 101. En los diseños para la construcción de mataderos deberá preverse su facilidad para las labores de limpieza y desinfección, así como sistemas que impidan la entrada de roedores, insectos u otros parásitos y demás animales distintos de los destinados para sacrificio.

ARTÍCULO 102. Tanto el diseño del matadero como sus equipos deberán tener las condiciones indispensables para facilitar la supervisión de la higiene de la carne y las demás tareas relacionadas con la inspección de las especies animales destinadas para matanza.

ARTÍCULO 104. El agua no potable, solamente podrá usarse para fines tales como producción de vapor o extinción de incendios. En el diseño de la construcción deberá preverse que la conducción de éste tipo de aguas se haga por cañerías completamente separadas, identificadas con color rojo, y sin que exista conexión ni sifonaje de retroceso con las cañerías conductoras de agua potable.

ARTÍCULO 110. En el diseño de los mataderos deberá localizarse un área específica para el servicio de guardarropas, separada totalmente de las salas de proceso y de los servicios sanitarios.

ARTÍCULO 114. El equipo y utensilios que entren en contacto con la carne deberán tener una superficie impermeable y ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, que no le transmita olor ni sabor, de superficies lisas, sin grietas o hendiduras. Igualmente no ser absorbente y ser resistente a las acciones de limpieza y desinfección. Los equipos fijos se instalarán de tal manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección completas.

(...)

ARTÍCULO 121. Los plaguicidas o fungicidas, así como cualquier otra sustancia tóxica y los equipos para su aplicación, deberán almacenarse en locales independientes y en lugares cerrados con llave, igualmente, ser distribuidos y manejados únicamente por personal autorizado y debidamente capacitado. En general, se deberán tomar todas las medidas necesarias para evitar la contaminación de la carne.

(...)

ARTÍCULO 143. <Decreto derogado por el artículo 98 del Decreto 1500 de 2007. Regirá hasta que se de cumplimiento de lo dispuesto en el mismo artículo 98> Los Directores o responsables de los mataderos deberán llevar a cabo programas de adiestramiento permanente de su personal de trabajadores, con relación a la manipulación higiénica de la carne y los hábitos de limpieza destinados a impedir la contaminación de la carne.



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019019787
(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

ARTÍCULO 158. Es obligatorio realizar el examen e inspección ante -mortem a todo animal que vaya a ser beneficiado para fines de consumo humano. Este examen e inspección deberán hacerse por lo menos con dos (2) horas de antelación a su sacrificio.

ARTÍCULO 219. Incumbe a la Inspección Sanitaria vigilar que el manejo de los animales, el sacrificio y el faenado, así como cualquier otra actividad que pueda influir en los resultados de la inspección post-mortem, sean ejecutados de acuerdo con lo dispuesto en el presente decreto y que el matadero y sus instalaciones y equipos se hallen en buen estado de mantenimiento e higiene.

ARTÍCULO 364. Sólo se autorizará la salida de carnes de los mataderos en forma de canales enteras, medias canales, cuartos de canal y carne deshuesada empacada. Para los efectos de su movilización, la administración de los mataderos otorgará guías de transporte en los cuales se indique:

- a. Matadero de origen;
- b. Especie a que pertenece la carne;
- c. Cantidad de carne que se transporta en kilos;
- d. Destino de la carne;
- e. Tipo de producto que se transporta. Cuando corresponde a un proceso;
- f. Fecha de sacrificio;
- g. Número de Licencia Sanitaria de Funcionamiento del matadero."

Por su parte, la Resolución 2009026594 de 2009 señala:

"ARTÍCULO 1o. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto adoptar con carácter obligatorio la guía de transporte de carne en canales enteras, medias canales, cuartos de canal, deshuesada empacada y demás subproductos comestibles, de las especies bovina, bufalina y porcina, cuyo formato único de aplicación, según el destino de la carne, se anexa a la presente resolución y forma parte integral de la misma.

ARTÍCULO 2o. EXPEDICIÓN DE LA GUÍA. La guía de transporte será expedida en duplicado por la administración de la planta de beneficio en el momento en que la carne se encuentre cargada en el vehículo de transporte. El original reposará en el archivo de la planta de beneficio y la copia se entregará al transportador de la carne.

ARTÍCULO 3o. APROBACIÓN Y CONTROL DE LA GUÍA. La aprobación de las guías de transporte de carne, estará a cargo del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -Invima- a través del responsable de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas. Para este efecto, llevará una codificación de las guías mediante un serial asignado a cada planta de beneficio.

PARÁGRAFO. La administración de las plantas de beneficio solicitarán a las oficinas del Grupo de Trabajo Territorial del -Invima- que corresponda, para que autoricen el número de formatos de guía de transporte requeridos, lo cual, se hará conforme al volumen de sacrificio que maneje la planta."

Evidenciada la conducta de infracción sanitaria por parte del municipio investigado, conviene ahora estudiar las circunstancias agravantes y atenuantes consagradas en el artículo 82 y 83 del Decreto 1500 de 2007 conforme se indicó, así establece la norma:

"Artículo 82. Circunstancias agravantes. Se consideran circunstancias agravantes de la sanción, las siguientes:

1. Reincidir en la comisión de la falta.
2. Realizar el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos.
3. Infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta."

En cuanto al numeral 1) Reincidir en la comisión de la misma falta: Esta circunstancia no les es aplicable, ya que el MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA, no ha reincidido en la comisión de la misma falta.

Respecto al numeral 2), No se observa que el MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA, haya realizado el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos, por lo tanto, no les es aplicable este agravante.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

En cuanto al numeral 3) Infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta: No aplica, pues con su conducta solo se infringió la normatividad sanitaria aplicable a las plantas de beneficio.

Las circunstancias atenuantes serán examinadas una a una para confirmar la pertinencia que cada una pueda tener en el proceso en estudio.

"Artículo 83. Circunstancias atenuantes. Se consideran circunstancias atenuantes de la sanción, las siguientes:

1. El no haber sido sancionado anteriormente o no haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad.
2. Procurar por iniciativa propia, resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, antes de la iniciación del procedimiento sancionatorio.
3. Informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva".

El no haber sido sancionado anteriormente o haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad o preventiva por autoridad competente: Consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, no se encontró que el MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA identificado con Nit 832.000.992-1, haya sido objeto de sanción o aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por lo tanto, aplica el supuesto como atenuante.

En cuanto al numeral 2) no aplica, toda vez que este despacho no tiene evidencia y material probatorio que permita inferir, que el Municipio investigado haya realizado actividades tendientes a dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

Con respecto al numeral 3), Sobre la circunstancia atenuante relacionada con informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva, observamos que no es aplicable, en razón de que el Instituto tuvo conocimiento de la infracción sanitaria, mediante visitas de inspección realizadas en las instalaciones de la Planta de Beneficio investigada.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el MUNICIPIO DE GRANADA, CUNDINAMARCA, identificado con Nit 832.000.992-1, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, según como ya se indicó, por los hallazgos evidenciados.

Ahora bien probada la responsabilidad sanitaria, se procederá a imponer la Sanción contemplada en el numeral 2 del artículo 85 del Decreto 1500 de 2007 que establece:

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

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

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

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en MULTA de SEISCIENTOS (600) salarios mínimos diarios legales vigentes al MUNICIPIO GRANADA - CUNDINAMARCA identificado con Nit. 832.000.992-1, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia.

Página 13



La salud
es de todos

RESOLUCIÓN No. 2019019787

(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

Decisión que se toma teniendo en cuenta que la conducta del infractor no se enmarca dentro de las circunstancias agravantes previstas en el artículo 82 numerales, y por su parte la conducta investigada se encuadra dentro de la circunstancia atenuante contenida en el artículo 83 numeral 1) del Decreto 1500 de 2007. No obstante, el artículo 85 en su numeral 2 del Decreto 1500 de 2007, facultan a la Entidad para imponer sanciones más altas, la aplicación de este atenuante, le permite a esta Dirección graduar la multa por el valor impuesto.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

El MUNICIPIO GRANADA, CUNDINAMARCA identificado con Nit. 832.000.992-1, propietario de la Planta de Beneficio, infringió las disposiciones sanitarias, por cuanto el sacrificio de animales de abasto público para consumo humano, no cumple en su totalidad con las condiciones de diseño, construcción, producción, procedimiento, transporte y manipulación de la carne, de acuerdo a los parámetros establecidos por el Decreto 2278 de 1982, especialmente por:

1. Sacrificar animales de abasto público – bovinos con destino al consumo humano, sin cumplir con las condiciones higiénicas sanitarias de diseño, construcción, producción, procedimiento, transporte y manipulación de carne establecidas en el Decreto 2278 de 1982, especialmente por cuanto:
 1. No tiene manuales de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones. Incumpliendo con el artículo 114 del Decreto 2278 de 1982.
 2. No tiene programa de calibración y verificación de equipos se observa una romana de pesaje de canales. Incumpliendo con el artículo 219 del Decreto 2278 de 1982.
 3. No se observan uso de guantes en la labores de faenado. Incumpliendo con el artículo 158 del Decreto 2278 de 1982.
 4. Se observa colillas de cigarrillo en área de víscera blanca y víscera roja frente a salida de canales. Incumpliendo con los artículos 98 y 99 del Decreto 2278 de 1982.
 5. No se observan formatos ni registros que evidencien que se realiza inspección Antemortem. Incumpliendo el artículo 100 del Decreto 2278 de 1982.
 6. No se observan registros que determinen el destino final de los decomisos. Incumpliendo el artículo 100 del Decreto 2278 de 1982.
 7. No se observan formatos ni registros que evidencien que se realiza inspección postmortem. Incumpliendo los artículo 68, 74 y 99 del Decreto 2278 de 1982.
 8. No se observan casilleros. Incumpliendo el artículo 100 del Decreto 2278 de 1982.
 9. No existen dispositivos preventivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (electrocutadores, rejillas, aneos, trampas, cebos). Incumpliendo el artículo 101 del Decreto 2278 de 1982.
 10. No se evidencian los productos utilizados ni con rotulados. Incumpliendo el artículo 121 del Decreto 2278 de 1982.
 11. Se evidencia presencia de materia fecal de ratón en área de proceso, se observó infestación de moscas en área de sótano inundada con residuos líquidos. Así mismo se observa proliferación de insectos en área de procesamiento de compostaje cerca de la PTAR. Incumpliendo el artículo 67 del Decreto 2278 de 1982.
 12. Se observa perros de celaduría, camada de cachorros cerca al área de desembarcadero de corrales. Incumpliendo el artículo 41 del Decreto 2278 de 1982.
 13. No existe programa de capacitación ni registros que evidencien actividades permanentes de capacitación y manipulación higiénica de la carne para personal nuevo y antiguo. Incumpliendo el artículo 143 del Decreto 2278 de 1982.
 14. Se evidencian colillas de cigarrillo en área de víscera blanca y frente al muelle de entrega de canales. Incumpliendo el artículo 143 del Decreto 2278 de 1982.
 15. Los avisos alusivos no mencionan procedimientos de secado de manos y desinfección. Incumpliendo el artículo 143 del Decreto 2278 de 1982.



La salud
es de todos

Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019019787
(23 de Mayo de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603684

2. Realizar actividades de transporte de carne en forma de canales enteras, medias canales, cuartos de canales y carne deshuesada empacada, sin expedir las guías de transporte de acuerdo a lo autorizado por el INVIMA para el año 2016, vulnerando el artículo 364 del Decreto 2278 de 1982 en concordancia con lo establecido en el artículo 2, 3 y Parágrafo del mismo de la Resolución 2009026594 de 2009.

En mérito de lo expuesto, este Despacho

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO:- Imponer al MUNICIPIO DE GRANADA - CUNDINAMARCA identificado con Nit. 832.000.992-1, propietario de la Planta de Beneficio, MULTA de SEISCIENTOS (600) salarios mínimos diarios legales vigentes, sumas que deberán ser cancelada dentro del término perentorio de diez (10) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la CUENTA DE CORRIENTE N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

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 representante legal y/o apoderado del MUNICIPIO GRANADA - CUNDINAMARCA identificado con Nit. 832.000.992-1; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 87 del Decreto 1500 de 2007.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo P

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyecto Laura Soto.
Revisó: Sebastián Osorio Hernández

