



La salud  
es de todos

Minsalud

## NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001762 De 10 de Diciembre de 2019

El Coordinador del Grupo de Secretaría Técnica 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.	2019054230
PROCESO SANCIONATORIO:	201603884
EN CONTRA DE:	CHORIZOS YCARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S
FECHA DE EXPEDICIÓN:	29 DE NOVIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2019054230 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 **11 DIC 2019**, en la página web [www.invima.gov.co](http://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.**



**MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO**  
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (11) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019054230 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603884.

**CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,**

**MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO**  
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Juan Marín  
Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto  
Grupo: Plantas De Beneficio



**RESOLUCIÓN No. 2019054230**

**(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

La Directora de la Responsabilidad de Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603884, adelantado en contra de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S con Nit. 900.941.009-8, 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. 2019011759 del 24 de septiembre de 2019, inició proceso sancionatorio No. 201603884 y trasladó cargos contra la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S., identificada con Nit. 900.941.009-8, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de alimentos (folios 26 al 35).
  2. Mediante correo electrónico enviado a la dirección [asesoriasajap@gmail.com](mailto:asesoriasajap@gmail.com) y oficio No. 0800 PS – 2019045216 con radicado No. 20192048602 del 26 de septiembre de 2019, se remitió citación al representante legal o apoderado de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S., con NIT. 900.941.009-8, para que se acercara al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019011759 del 24 de septiembre de 2019 (folios 36 y 37).
  3. Ante la no comparecencia del representante legal o quien haga sus veces, de la sociedad investigada, para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos mencionado, se procedió a enviar por correo certificado el Aviso No. 2019001403 del 4 de octubre de 2019, mediante oficios No. 0800 PS – 2019046754 con radicado No. 20192050680 del 8 de octubre de 2019 (folios 38 y 39).
- Aunado lo anterior, se procedió a publicar el Aviso No. 2019001403 del 4 de octubre de 2019 acompañado del Auto de Inicio y Traslado de Cargos, en la página web de este Instituto por el término de cinco (5) días, contados desde el 7 de octubre de 2019 hasta el 11 de octubre de 2019, surtiéndose la notificación el día 15 de octubre de 2019 (folio 40).
4. De conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 y en cumplimiento al derecho del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la desfijación de la notificación por Aviso, para que la presunta infractora a través de su representante legal o quien haga sus veces o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
  5. Vencido el término legal establecido para la presentación de descargos en las condiciones antes referidas, se encuentra que el representante legal y/o apoderado la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S., con NIT. 900.941.009-8, no presentó escrito de descargos.
  6. Mediante auto No. 2019013799 del 8 de noviembre de 2019 se inició el término probatorio dentro del proceso sancionatorio No. 201603884, incorporando las pruebas necesarias y conducentes para el esclarecimiento de los hechos objeto de la presente investigación. (fls. 66 y 67).
  7. Con oficio No. 0800 PS – 2019052521 con radicado número 20192057599 del 8 de noviembre de 2019 y mediante correo electrónico: [asesoriasajap@gmail.com](mailto:asesoriasajap@gmail.com); se le comunicó el auto de apertura de la etapa probatoria No. 2019013799, en el cual se señaló un



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

día hábil como término para valoración de las pruebas, así mismo que contaba con diez días para presentar los respectivos alegatos (folios 68 y 69).

8. Vencido el término legal establecido la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA, no presentó alegatos de conclusión.

**PRUEBAS**

1. Oficio 705-3088-16, con radicado No. 16140002 del 28 de diciembre de 2016, en el cual la Coordinadora (E) del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento propiedad de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S. (folio 1).
2. Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos, del 20 y 21 de diciembre de 2016, realizada por profesionales de este Instituto, al establecimiento propiedad de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S.; y en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 4 al 9).
3. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria, del 21 de diciembre de 2016, en la cual se resolvió aplicar medida sanitaria de seguridad al establecimiento de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S. (folios 10 al 12).
4. Formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados Resolución 5109 de 2005, desarrollado sobre el producto CHORIZO DE CERDO X 500G fabricado por la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S. (folios 13 al 14).
5. Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control del 25 de abril de 2017, realizada en las instalaciones de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S. (folios 21 y 22).

**ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS**

Obra en folio 1, del plenario, Oficio 705-3088-16, con radicado No. 16140002 del 28 de diciembre de 2016, mediante el cual la Coordinadora (E) del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento propiedad de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S.

Se evidencia visita realizada por funcionarios de esta autoridad los días 20 y 21 de diciembre de 2016, en las instalaciones de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S identificada con Nit.- 900.941.009-8, con concepto DESFAVORABLE, por evidenciar deficiencias sanitarias por cuanto estaban fabricando alimentos para el consumo humano tales como (DERIVADOS CARNICOS) sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura, lo que se constituía en un producto no apto para consumo humano.

Lo anterior teniendo en cuenta que a través del acta de inspección sanitaria, se evalúan aspectos tales como: infraestructura, operación, manipulación, almacenamiento de insumos y materias primas, educación y capacitación de personal, control de plagas, políticas de limpieza y desinfección, controles de calidad al agua, en suma, condiciones sanitarias relacionadas con el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.



La salud  
es de todos

Minsalud

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

Así mismo, en acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados de fecha 21 de diciembre de 2017, se logra evidenciar incumplimientos en referencia al producto CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S, en el que se encontró: eritorbato de sodio y este no está formulado, se declara el nitrito de sodio como sal curante y esta función tecnológica no está establecida por el Artículo 9 de la resolución 2606 de 2009 artículo 12, no declara en forma visible en el rotulo que el producto contiene tartrazina. prueba que demuestra los incumplimientos a la norma sanitaria referente a rotulado y/o etiquetado establecida en la resolución 5109 de 2005, de los productos en mención.

Como consecuencia de lo anterior, profesionales del INVIMA impusieron la medida sanitaria consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DEL PROCESO DE FABRICACION DE PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS a la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S, identificada con Nit. 900.941.009-8, en aras de salvaguardar la salud pública, conforme lo dispone la Resolución No. 2674 de 2013.

La medida sanitaria de seguridad aplicada en las instalaciones de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S, ha permanecido durante el tiempo de acuerdo con lo consignado en acta de visita – diligencia de Inspección, Vigilancia y Control el 25 de abril de 2017 (folios 21 y 22).

La medida sanitaria se aplicó en aras de salvaguardar la salud pública, conforme lo dispone el artículo 576 de la Resolución 2674 de 2013, este documento es una prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones de la Ley sanitaria de Buenas prácticas de Manufactura establecida en la Resolución 2674 de 2013 por parte de la sociedad investigada, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público. Vale advertir que esta acta de aplicación de medida sanitaria, es un documento público que goza de presunción de legalidad, y es realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control.

Es por ello que se le advierte al representante legal de la sociedad investigada que las normas sanitarias de alimentos son de estricto cumplimiento y se constituyen para evitar cualquier riesgo que pueda generar la realización actividades de fabricación de derivados cárnicos sin garantizar las buenas prácticas de manufactura, así como salvaguardar la salud del conglomerado Colombiano. Sea del caso traer a colación lo dicho por la Honorable Corte Constitucional:

*“La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita”.<sup>(1)</sup>*

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

Los referidos documentos son una prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones sanitarias por parte de la sociedad investigada, quien dada su actividad económica debe conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la Resolución mencionada. Vale advertir que las actas de IVC y aplicación de medida sanitaria, así como el acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados son documentos públicos que goza de presunción de legalidad, y es realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de

<sup>(1)</sup> Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz



Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

inspección, vigilancia y control y en la que se anotan las condiciones sanitarias que se evidencian durante el desarrollo de la misma.

Frente al incumplimiento evidenciado, debe resaltarse que la sociedad investigada, como fabricante de un alimento considerado de ALTO RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA, como lo son los productos alimentos, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues siendo este tipo de normas las que regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado y comercialización de alimentos objeto de vigilancia sanitaria, el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

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

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

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

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

Este Despacho le recuerda la importancia de ajustar las actividades de fabricación de alimentos a las disposiciones sanitarias, resaltándose que el rotulado es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento.<sup>2</sup>

Los documentos aportados al expediente se constituyen como pruebas irrefutables del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte de la investigada, quien debido a la actividad económica que desempeña, se encuentra en la obligación de conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias en virtud a su carácter de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S, identificada con Nit.-900.941.009-8 por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias

<sup>2</sup> Dr. Pablo Morón Lic. Elizabeth Kleiman Lic. Celina Moreno (2010) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Buenos Aires – Argentina. *Guía de Rotulado para Alimentos Envasados*. Pg 4.



La salud  
es de todos

Minsa

## RESOLUCIÓN No. 2019054230

(29 de Noviembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”

y se observa además, que fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas, no derivaran en una situación más grave que atentara contra la salud de la comunidad.

### 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 5109 de 2005, 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 las Resoluciones mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

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

*“La actividad sancionatoria de la Administración tiene su fundamento en la búsqueda de la “realización de los principios constitucionales” que “gobiernan la función pública, a los que alude el artículo 209 de la Carta”. Por consiguiente, se trata de una potestad que propende por el cumplimiento de los cometidos estatales y de los objetivos que ella se ha trazado en el ejercicio de sus funciones. (ii) Uno de los objetivos de la potestad sancionatoria administrativa, en consecuencia, es el de cuestionar el incumplimiento de los deberes, prohibiciones y los mandatos del ordenamiento. La potestad se activa, a partir del desconocimiento de las reglas preestablecidas, lo que le permite al Estado imponer sanciones como “respuesta a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración” (negrilla fuera de texto)<sup>3</sup>*

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)<sup>4</sup>, 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).

<sup>3</sup> CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-595 de 2010. M.P. Jorge Iván Palacio Palacio.

<sup>4</sup> [http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2\\_4.pdf](http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf)



Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la elaboración 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, los establecimientos fabricantes de alimentos, no son ajenos a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en el desarrollo de los procesos de fabricación de alimentos es una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del empresario y del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos.

El contar y mantener las buenas prácticas de manufactura (BPM), tiene como función principal proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos procesados 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 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.*



La salud es de todos

Minsa

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

*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”<sup>5</sup>*

La Organización de las 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.”*

(...)

Es claro entonces que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas que deriven de esta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual

<sup>5</sup> 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](http://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

Administración

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884"**

esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación, envase, **etiquetado y/o rotulado** de alimentos, por ende se aclara que cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que el Decreto mencionado establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

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

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

Del análisis del expediente tenemos entonces que la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S con Nit. 900.941009-8, fabricó productos alimentos sin ceñirse a las buenas prácticas de manufactura (BPM), y sin cumplir con las normas de rotulado y 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 al encontrar incumplimiento de tipo higiénico sanitario en especial las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013:

Resolución 2674 de 2013:

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

(...)

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

2.2. *La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.*

2.3. *Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal*

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



La salud  
es de todos

Minsalud

## RESOLUCIÓN No. 2019054230

(29 de Noviembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”

*manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.*

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

(...)

### 3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

*3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.*

*3.5 El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:*

*3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.*

*3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.*

*3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.*

*3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.*

(...)

### 5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

*5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.*

*5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.*

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

(...)

### 6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884"**

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

(...)

**Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento.** Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.
2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.
3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

**Artículo 11. Estado de salud.** El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

(...)

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

**Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección.** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

(...)



**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

(...)

**Artículo 16. Materias primas e insumos.** Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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

5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes

(...)

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

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

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

4. Los métodos de esterilización, irradiación, ozonización, cloración, pasteurización, ultrapasteurización, ultra alta temperatura, congelación, refrigeración, control de pH, y de actividad acuosa ( $A_w$ ) entre otros, que se utilizan para destruir y evitar el crecimiento de microorganismos indeseables, deben ser suficientes y validados bajo las condiciones de fabricación, procesamiento, manipulación, distribución y comercialización, para evitar la alteración y deterioro de los alimentos.

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



Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.
2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.
3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

**Artículo 20.**

1. Durante las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado y almacenamiento se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con materias primas que se encuentren en las fases iniciales del proceso.
6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

(...)

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

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

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.
2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.
3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.



La salud  
es de todos

Minsa

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884"**

**Artículo 23. Laboratorios.** Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

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

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

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

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

1. **Limpieza y desinfección.** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

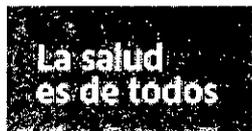
2. **Desechos sólidos.** Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

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

4. **Abastecimiento o suministro de agua potable.** Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)

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



Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

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

2. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de  $-18^{\circ}\text{C}$  o menor.

4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

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

Resolución 5109 de 2005

**ARTÍCULO 1º. OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

**ARTÍCULO 2º. Campo de aplicación.** Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo.

**PARÁGRAFO.** Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.  
(...)

**ARTÍCULO 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado.** En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.2. Lista de ingredientes

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



RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”

a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término “ingrediente” o la incluya;

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

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y

b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

TABLA 1

Nombres genéricos correspondientes a ingredientes

Clases de ingredientes	Nombres genéricos
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	"Aceite", junto con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.
Grasas refinadas.	"Grasas", junto con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso.
Almidones distintos de los almidones modificados químicamente.	"Almidón", "Fécula".
Todas las especies de pescado, cuando este constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento, no se haga referencia a una determinada especie de pescado.	"Pescado"
Toda clase de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo de carne de aves de corral.	"Carne de aves de corral"
Toda clase de queso, cuando un queso o una mezcla de quesos constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.	Queso
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	"Especia", "especias", o mezclas de especias", "condimentos" según sea el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884"**

<i>Todas las clases de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar.</i>	"Goma base".
Sacarosa	"Azúcar".
<i>Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.</i>	Dextrosa" o "glucosa".
<i>Todos los tipos de caseinatos.</i>	"Caseinatos".
<i>Manteca de cacao obtenida por presión extracción o refinada.</i>	"Manteca de cacao".
<i>Frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.</i>	"Frutas confitadas"

c) No obstante lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3. deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo;

d) Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional:

1. Acentuador de sabor.
2. Acidulante (ácido).
3. Agente aglutinante.
4. Antiaglutinante.
5. Anticompactante.
6. Antiespumante.
7. Antioxidante.
8. Aromatizante.
9. Blanqueador.
10. Colorante natural o artificial.
11. Clarificante.
12. Edulcorante natural o artificial.
13. Emulsionante o Emulsificante.
14. Enzimas.
15. Espesante.
16. Espumante.
17. Estabilizante o Estabilizador.
18. Gasificante.
19. Gelificante.
20. Humectante.
21. Antihumectante.
22. Incrementador del volumen o leudante.
23. Propelente.
24. Regulador de la acidez o alcalinizante.
25. Sal emulsionante o sal emulsificante.
26. Sustancia conservadora o conservante.
27. Sustancia de retención del color.
28. Sustancia para el tratamiento de las harinas.
29. Sustancia para el glaseado.



La salud  
es de todos



**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

30. Secuestrante  
(...)

Resolución 2606 de 2009:

**ARTÍCULO 1o. OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico sobre los requisitos generales que deben cumplir los aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional, con el fin de proteger la vida, la salud humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

(...)

**ARTÍCULO 12. DECLARACIÓN DE ADITIVOS EN EL RÓTULO O ETIQUETA DE LOS ALIMENTOS.** Los aditivos alimentarios deben declararse en la lista de ingredientes del rótulo o etiqueta de los alimentos con el nombre de la clase funcional establecida en la presente resolución y con el nombre específico del aditivo y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación del Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios SIN, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

**PARÁGRAFO.** Para el cumplimiento del presente artículo adóptese el Sistema Internacional de numeración (SIN), aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius.

Decreto 2162 de 1983:

Artículo 9. La sección de producción de las Plantas de Productos procesados requiere de las siguientes áreas, técnica y sanitariamente separadas entre sí:

- a. Área de recepción y pesaje de carne
- b. Área de desposte y deshuese.
- c. Área de elaboración:
- d. Área de procesamiento de Jamón, cuando la planta se dedique a la elaboración de este producto.
- e. Cámara frigorífica para almacenamiento de carnes.
- f. Área de cocción y ahumado cuando se elaboren productos que requieran de estos procesos.
- g. Cámaras de congelación para productos cárnicos procesados, crudos, frescos, cuando se elaboren estos productos.
- h. Cuando de maduración cuando se elaboren productos que requieran de este proceso.
- i. Área para cortes empaque y pesaje
- j. Cámara frigorífica para productos terminados.
- k. Bodega de ingredientes y aditivos:
- l. Bodega de material de empaques y utensilios
- m. Área para el lavado de utensilios y elementos laborables.
- n. Área de entrega de productos terminados.

Artículo 29. Durante la elaboración, cortes y empaques, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince (15°) centígrados

(...)

Antes de 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 Ley 1437 de 2011.

Página 17



La salud  
es de todos

Milagros

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884"**

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

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

Para el presente caso se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva 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 de seguridad consistente en: SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS DEL PROCESO DE FABRICACION DE PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS, por lo anterior este criterio será tenido en cuenta como agravante al momento de tasar la respectiva sanción.

Dentro de las diligencias no se observa que la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S, identificada con Nit. 900.941.009-8, haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto esta circunstancia no es aplicable como agravante al momento de imponer la respectiva sanción administrativa.

En cuanto al numeral tercero, no aplica por cuanto consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S identificada con Nit.- 900.941.009-8, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por lo tanto no aplica esta circunstancia como agravante.

Respecto el numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre por lo tanto este criterio no es aplicable.

En cuanto al numeral quinto, se observa que la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S identificada con Nit.900.941.009-8, no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, por lo que no aplica la circunstancia descrita para agravar la sanción.

De acuerdo a lo señalado en el numeral 6°, es pertinente manifestar que de conformidad con los argumentos presentados a este Despacho no se evidencia certificación alguna que acredite que la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S, identificada con Nit.- 900.941.009-8, esté realizando adecuaciones de tipo higiénico-sanitario a su establecimiento de comercio, para subsanar las causas que originaron la medida sanitaria impuesta, el día 21 de diciembre de 2016.



La salud  
es de todos

Minsa

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente. Tampoco aplica, toda vez que no hay pruebas dentro del expediente administrativo que así lo demuestre.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, observamos que el representante legal de la sociedad investigada no aceptó expresamente la infracción, antes de proferirse el respectivo auto de pruebas.

Una vez demostrada la infracción, la Ley 9 de 1979, señala en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, lo siguiente:

**Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio.** El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

**"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio.** La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

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

(...)

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad y proporcionalidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá a la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S., identificada con Nit 900.941.009-8, sanción pecuniaria consistente en **MULTA de VEINTISIETE (27) salarios mínimos mensuales legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia.

### **CALIFICACIÓN DE LA FALTA**

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S., identificada con Nit 900.941.009-8, infringió las disposiciones sanitarias, al:



La salud  
es de todos

Medellín

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

1. Fabricar y/o elaborar derivados cárnicos, sin garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, según consta en acta de control de fecha 20 y 21 de diciembre de 2016, especialmente por:

1. El diseño de la planta no está construido para un flujo secuencial se observa distribución de áreas las cuales presentan contraflujo. Se observa que la planta cuenta dos áreas en la una se realiza proceso de alistamiento de materia prima vegetal y cárnica, mezclado embutido y empaque y en la otra área se encuentra ahumado y almacenamiento de producto terminado y proceso sin ningún tipo de separación física efectiva entre sí, contrariando los numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
2. No cuentan con programa o procedimiento sobre manejo y calidad del agua. No se puede verificar ni microbiológica ni fisicoquímicamente ya que no presentan análisis (fisicoquímicos y microbiológicos). El agua es suministrada por Empresas Públicas de Medellín, no realizan control diario del cloro residual, contraviniendo el numeral 3.1 del artículo 6 y numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
3. No cuenta con procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos. No cuentan con instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos. Incumpliendo los numerales 5.3 y 5.4 del artículo 3 y numeral 2 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuentan con procedimientos para el control integrado de plagas, presentan certificado de control químico realizado por una empresa externa; contrariando el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No existe programa y procedimientos específicos en el establecimiento para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores y no se llevan registros que lo soporten, No se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección; contrariando el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013).
6. El baño se ubica en pasillo de acceso de materia primas; contrariando el numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. El lavamanos de área de proceso es de accionamiento no manual, pero se comparte con lavado de utensilios no había sistema de secado de manos; incumpliendo el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuenta con filtro sanitario previo ingreso a áreas de proceso; contrariando el numeral 6 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No presentan control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios, contrariando el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No presentan plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios etc y no se llevan registros; incumpliendo el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No se cuenta con temperatura controlada en las áreas de elaboración y envase de modo que no exceda los 15°C en el ambiente de trabajo; incumpliendo el artículo 29 del Decreto 2162 de 1983.
12. Los equipos no están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico y las áreas circundantes de los equipos no facilitan las actividades de inspección mantenimiento limpieza y desinfección debido a que el tamaño de las instalaciones no es el adecuado; incumpliendo los numerales 1 y 2 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
13. El horno donde se realiza el tratamiento térmico y el equipo de refrigeración de materia prima no cuentan con termómetros; incumpliendo el numeral 3 del artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.

Página 20



**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

14. La cava que es utilizada para almacenar producto en proceso y producto terminado no cuenta con conexión técnica de los condensados al sistema de alcantarillado y no se llevan registros de temperatura; incumpliendo el artículo 28 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
  15. No existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos); incumpliendo el artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
  16. No se realiza inspección ni control de calidad a las materias primas e insumos, incumpliendo el numeral 3 del artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
  17. No se realiza ningún control y registro en las etapas críticas del proceso de fabricación a fin de asegurar la inocuidad de los productos; incumpliendo los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
  18. No se encuentra validadas las temperaturas y tiempos del tratamiento térmico por ahumado; incumpliendo el numeral 4 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
  19. No se cuenta, con todas las áreas requeridas para el proceso de elaboración de productos cárnicos Procesados; incumpliendo el artículo 9 Decreto 2162 de 1983, y el numeral 1 del artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.
  20. El área de empaque de productos no es exclusiva se realiza empaque en la misma área de elaboración; incumpliendo el numeral 1 del artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
  21. La planta no garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso. incumpliendo con el numeral 3 de artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.
  22. La cava de producto terminado es utilizada para almacenar producto terminado y producto en proceso crudo; incumpliendo el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.
  23. No se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. No se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos; incumpliendo el numeral 2 del artículo 16 y numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
  24. No se cuenta con planes de muestreo; incumpliendo el numeral 3 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.
  25. No cuentan con servicios de laboratorio externo; incumpliendo el artículo 23 Resolución 2674 de 2013.
  26. El tamaño de las áreas del proceso no es el adecuado para la elaboración de productos cárnicos procesados (ubicación de equipos, traslado de personal y de productos); incumpliendo el artículo 6 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
1. Fabricar y rotular el producto “CHORIZO DE CERDO por 500 g, incumpliendo con los requisitos de rotulado o etiquetado establecidos en la Resolución 5109 de 2005, por cuanto:
    - Declaran eritorbato de sodio y este no está formulado, incumpliendo el artículo 5 numeral 5.2 de la resolución 5109 de 2005.
    - Se declara el nitrito de sodio como sal curante y esta función tecnológica no está establecida por el Artículo 9 de la resolución 2606 de 2009 artículo 12
    - No declara en forma visible en el rotulo que el producto contiene tartrazina, incumpliendo con el numeral 5.2.3 del artículo 5 de la resolución 5109 de 2005.



Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019054230  
(29 de Noviembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603884”**

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Imponer a la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S, identificada con Nit.- 900.941.009-8, sanción consistente en **MULTA de VEINTISIETE (27) salarios mínimos legales mensuales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la CUENTA DE CORRIENTE N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto, recursos propios a nombre del INVIMA.

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 al Representante legal de la sociedad CHORIZOS Y CARNES AHUMADOS EL PAISA S.A.S identificada con Nit. 900.941.009-8 y/o a 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**

**MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Aracelis Rosa Munive Rohenes  
Revisó: María Lina Peña C