

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001346 De 24 de Septiembre de 2019

El Coordinador de la Secretaria 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:

AUTO DE INICIO Y TRASLADO	2019011414
PROCESO SANCIONATORIO	201609365
EN CONTRA DE:	MUNICIPIO DE PAILITAS – CESAR
!	COOPERATIVA DE EXPENDEDORES Y
1.1	SACRIFICADORES DE CARNE DE PAILITAS LTDA
	COOESPA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	16 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
	Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A FARTIR DE 2000, 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 diudad.

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

Contra el Auto No, 2019011414 NO procede recurso alguno.

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Secretaria Técnica

Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (4) folios copia a doble cara íntegra del Auto Nº 2019011414 proferido dentro del proceso sancionatorio Nº 201609365.

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

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO

Coordinador Secretaria Técnica Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: LDFM Reviso:MRN Grupo PBA

Página 1

Oficina Principal; (1.1) (1.4) (1.5) (1.4) (1.5) (1.4) (1.5) (1.4)





La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra del MUNICIPIO DE PAILITAS-CESAR con NIT 800.096.610-7, y en contra de la COOPERATIVA DE EXPENDEDORES Y SACRIFICADORES DE CARNE DE PAILITAS LTDA. COOESPA con NIT 824003292 - 7, en calidad de propietarios y/o responsables del MATADERO MUNICIPAL DE PAILITAS de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

Mediante Oficio 709-1264-16 radicado con el número 16125655 del 23 de noviembre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de responsabilidad sanitaria las diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del INVIMA, en las instalaciones del MATADERO MUNICIPAL DE PAILITAS de propiedad del MUNICIPIO DE PAILITAS – CESAR con NIT 800.096.610-7. (Folio 1)

El día 22 de noviembre de 2016 funcionarios del INVIMA, aplicaron de medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, efectuada a MATADERO MUNICIPAL DE PAILITAS de propiedad del MUNICIPIO DE PAILITAS – CESAR, en la cual se consignó:

"DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:

Establecimiento denominado Matadero Municipal de Pailitas dedicado al beneficio de la especie Bovina, inscrito ante el Invima con código 361B ubicado en la Vía Vereda San José de Tabua¡e del Municipio de Pailitas (Cesar), con NIT. 800096610-7, Representante Legal LUIS SAID CASTRO CUETO (Alcalde Municipal).

El acceso a la planta es por una vía terciaria en mal estado; las instalaciones del Matadero Municipal de Pailitas están delimitadas por un cerco perimetral construido en alambre de púas de cuatro líneas y en el exterior se ubican la sala de almacenamiento y salado de pieles, sala para la planta eléctrica usada durante los cortes de energía- el pozo subterráneo gue cuenta con la respectiva motobomba un almacén de insumos en general y los corrales de recepción de sacrificio de bovinos. No existe superficie tratada en el piso de los alrededores de la planta. Dentro de las instalaciones donde se realiza la actividad de beneficio y faenado se observaron las áreas de insensibilización y sangría donde se encuentra ubicada la caja de noqueo y se identifica como trampa de descabello; sala de patas, sala de cabezas sala de vísceras rojas y blancas, sala de pieles, línea de proceso y sala de oro- se cuenta con rielería desde sangría hasta la salida de la sala de oreo: se observan plataformas y ganchos de colgado en material sanitario. En la zona de acceso se encuentran ubicados los vestieres las baterías sanitarias y el filtro sanitario. El establecimiento no cuenta con muelles de cargue y descargue, tanque de almacenamiento de agua área para almacenamiento de residuos sólidos ni con Planta de Tratamiento de Aguas Residuales (PTAR)

En la actualidad el beneficio realizado por la planta es de promedio de 7 animales por día de lunes a domingo en el horario de 8 a 12 pm.

La empresa que se encarga de la producción es la Cooperativa de Expendedores y Sacrificadores de Pailitas – COOEXPA.

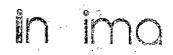
SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

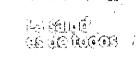
Que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos — INVIMA, evidenció que a la fecha el establecimiento Matadero Municipal de Pailitas (código 460B) ubicado en la Via Vereda San José de Taquale del Municipio de Pailitas del Departamento de Cesar, el cual no se encuentra incluido dentro delas Plan de Racionalización de Plantas de • Beneficio Animal del departamento de Cesar como planta seleccionada, de acuerdo con lo establecido en el artículo 4 del Decreto

Página 1

Oficina Principal: Administrativo:

www.invinto.gov.co





2965 de 2008 modificado por el Decreto 2380 de 2009 y según los términos de la Resolución 3659 de 2008, por la cual se establecieron los criterios del Plan de Racionalización de las Plantas de Beneficio Animal destinadas para el consumo humano, y teniendo en cuenta que por medio de este se pretende reducir la cantidad de plantas de beneficio a nivel nacional de manera tal que se utilicen eficientemente los recursos públicos destinados a la prestación del .servicio de beneficio, buscando que dichas plantas sean viables desde el punto de vista sanitario, ambiental, económico y social y que se garantice un adecuado abastecimiento de carnes a la población.

Que de conformidad con la situación sanitaria encontrada en el establecimiento denominado Matadero Municipal de Pailitas (código 460B), se hace necesario aplicar la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL teniendo en cuenta los artículos 71 y 72 del Decreto 1500 de 2007 y de acuerdo con lo establecido en el artículo 4 del Decreto 2965 de 2008 modificado y adicionado por el Decreto 2380 de 2009 y según los términos establecidos en la Resolución 3659 de 2008 y el parágrafo del artículo 2 de la Resolución 2013005726 del 06 de marzo de 2013.

(...)"

CONSIDERACIONES

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; 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 2270 de 2012 y Decreto 1282 de 2016.

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.

El Decreto 1500 de 2007, que señala:

"Articulo 1°. Objeto. El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

Artículo 2. Campo de aplicación. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto se aplicarán en todo el territorio nacional a:

- 1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne y productos cárnicos comestibles para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles destinados al consumo humano.
- Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos, respecto de las cuales su introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne y productos cárnicos

in ima



comestibles sean destinados al consumo humano, excepto los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.

3. Las especies nativas o exóticas cuya zoocría haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.

Parágrafo 1. Los requisitos sanitarios para especies silvestres nativas cuya caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente, serán establecidos por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA. Una vez el aludido Instituto expida la correspondiente reglamentación, el Ministerio de Salud y Protección Social, definirá si emite la regulación que declare la carne de estas especies apta para el consumo humano y en este caso, señalará las respectivas condiciones.

Parágrafo 2. Se exceptúan de la aplicación del presente decreto las plantas de derivados cárnicos, el transporte, almacenamiento y expendio de derivados cárnicos, destinados al consumo humano, los cuales continuarán cumpliendo lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya."

Artículo 3°. Definiciones. Para efectos del reglamento técnico que se establece a través del presente decreto y sus normas reglamentarias, adóptense las siguientes definiciones:

Autoridad competente: Son las autoridades oficiales designadas por la ley para efectuar el control del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control en los predios de producción primaria, el transporte de animales en pie, las plantas de beneficio, de desposte o desprese, de derivados cárnicos, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, de acuerdo con la asignación de competencias y responsabilidades de ley.

Buenas Prácticas de Higiene (BPH): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de 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.

Canal: El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

Carne: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

Medida Sanitaria de Seguridad: Es una operación administrativa de ejecución inmediata y transitoria que busca preservar el orden público en materia sanitaria.

Planta de beneficio animal (matadero): Todo establecimiento en donde se benefician las especies de animales que han sido declarados como aptas para el consumo humano y que ha sido registrado y autorizado para este fin.

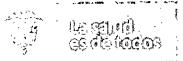
Riesgo: Es la probabilidad de que un peligro ocurra. Riesgo a la inocuidad de los alimentos. Es la probabilidad de que exista un peligro biológico, químico o físico que ocasione que el alimento no sea inocuo.

Planta de desposte: Establecimiento en el cual se realiza el deshuese, la separación de la carne del tejido óseo y la separación de la carne en cortes o postas.

Página 3

Oficina Principat: Administrativo: างงางเข้างไทกลเตือนเดือ





Planta de desprese: Establecimiento en el cual se efectúa el fraccionamiento mecánico de la canal.

Artículo 5°. Responsabilidades de los establecimientos y del transporte de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Todo establecimiento que desarrolle actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendio y el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, será responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y de las disposiciones ambientales vigentes.

Artículo 6°. Inscripción, autorización sanitaria y registro de establecimientos. Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre.

Artículo 10. Situaciones que afectan la inocuidad. Se consideran situaciones que afectan la inocuidad en los establecimientos y el transporte de los productos de que trata el reglamento técnico que se establece con el presente decreto, las siguientes:

El funcionamiento de establecimientos y transporte sin la debida autorización e inspección oficial.

(...)

- 6. Tenencia o comercialización de productos alterados, contaminados; fraudulentos o fuera de los requisitos exigidos.
- 11. Incumplir el desarrollo e implementación del sistema de aseguramiento de inocuidad
- 15. Desconocer la procedencia de los animales y materias primas
- Artículo 20. Inscripción, autorización sanitaria y registro de plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. Los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte, desprese y procesamiento de derivados cárnicos deberán inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. La inscripción no tendrá ningún costo. Cuando una empresa tenga más de una sede, cada una de ellas deberá contar con inscripción, autorización sanitaria y registro.
- Artículo 23. Autorización Sanitaria. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el presente decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Articulo 25. Inspección oficial en plantas de beneficio. A partir de la autorización sanitaria y el registro expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, las plantas de beneficio ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, que se crea mediante el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto y, por lo tanto, reciben la asignación de la inspección oficial, la cual será permanente y verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, de manera que se garantice la aprobación de la carne y los productos cárnicos comestibles como aptos para el consumo humano.

Parágrafo. La inspección oficial será pagada por el establecimiento de acuerdo con los procedimientos, mecanismos y tarifas que establezca el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

in ima



Así las cosas, en el evento de encontrarse demostrada alguna infracción a la normatividad sanitaria, se impondrá al investigado alguna de las sanciones establecidas en el Decreto 1500 de 2007, el cual señala:

- "Artículo 85. Imposición de sanciones. Cuando se haya demostrado la violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada la autoridad sanitaria impondrá alguna o algunas de las siguientes sanciones de conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979:
- 1. Amonestación: Consiste en la llamada de atención que hace por escrito la autoridad sanitaria cuya finalidad es hacer ver las consecuencias del hecho, de la actividad o de la omisión, la cual se aplicará a quien viole cualquiera de las disposiciones sanitarias sin que dicha violación implique riesgo para la salud o la vida de las personas. En el escrito de amonestación se precisará el plazo que se da al infractor para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias violadas, si es el caso.
- 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.
- 3. Decomiso de productos: La autoridad sanitaria podrá mediante resolución motivada, ordenar el decomiso de los productos de los establecimientos, mediante su decomiso definitivo cuando sus condiciones sanitarias no correspondan a las autorizadas, se violen las disposiciones vigentes o representen un peligro para la salud de la comunidad. La disposición final de los bienes decomisados será responsabilidad del establecimiento, de conformidad con lo establecido en la reglamentación vigente. De la diligencia se levantará acta por triplicado, la cual suscribirán los funcionarios y las personas que intervengan en la misma, copia del acta se entregará a la persona a cuyo cuidado se hubieren encontrado los bienes decomisados.
- **4.** Suspensión o cancelación de registro o de la licencia: Procederá para aquellos productos que los requieran, de conformidad con lo establecido en el artículo Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.
- 5. Cierre temporal o definitivo: En los eventos en que mediante amonestación, multa o decomiso, no haya sido posible obtener el cumplimiento de las disposiciones infringidas, se impondrá sanción de cierre temporal o definitivo, total o parcial del establecimiento. Habrá lugar al cierre total del establecimiento, cuando se utilicen indebidamente o en forma inadecuada, sustancias peligrosas para la salud. El cierre es temporal si se impone por un período previamente determinado por la autoridad sanitaria competente, el cual no podrá ser superior a un (1) año y es definitivo cuando no se fije un límite en el tiempo."

Para efectos procedimentales de la presente actuación el Decreto 1500 de 2007_establece:

"ARTÍCULO 75. CONSECUENCIAS DE LA APLICACIÓN. Si la medida sanitaria de seguridad fue impuesta deberá iniciarse el respectivo proceso sancionatorio. Una vez impuesta una medida sanitaria de seguridad o preventiva, la misma permanecerá vigente mientras subsista la causa que dio origen.

Aplicada la medida preventiva o de seguridad, sus antecedentes deberán obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio.

ARTÍCULO 76. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO. El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, por queja presentada por cualquier persona o como consecuencia de haber sido adoptada una medida sanitaria de seguridad, de conformidad con lo establecido en el artículo

Página 5

Oficina Principat:

in im



anterior. La autoridad sanitaria competente, podrá realizar todas aquellas diligencias que se consideren conducentes, tales como visitas, inspecciones sanitarias, toma de muestras, exámenes de laboratorio, pruebas de campo, químicas, prácticas de dictámenes periciales y en general, todas aquellas que se consideren necesarias para establecer los hechos o circunstancias objeto de la investigación.

ARTÍCULO 79. FORMULACIÓN DE CARGOS Y PRESENTACIÓN DE DESCARGOS. Si de las diligencias practicadas se concluye que existe mérito para adelantar la investigación, se procederá a notificar personalmente al presunto infractor de los cargos que se formulan y se pondrá a su disposición el expediente.

PARÁGRAFO 1°. Si no pudiere hacerse la notificación personal, se hará de conformidad con lo señalado en los artículos 45 y 46 del Código Contencioso Administrativo.

PARÁGRAFO 2°. Una vez surtida la notificación, el presunto infractor directamente o por medio de apoderado, podrá presentar sus descargos en forma escrita y solicitar la práctica de pruebas y aportar las que tenga en su poder, en los términos de que trata el artículo 58 del Código Contencioso Administrativo."

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

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

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

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

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

De conformidad con lo expuesto y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el MUNICIPIO DE PAILITAS-CESAR con NIT 800.096.610-7, y la COOPERATIVA DE EXPENDEDORES Y SACRIFICADORES DE CARNE DE PAILITAS LTDA. COOESPA con NIT 824003292 - 7, en calidad de propietarios y/o responsables del MATADERO MUNICIPAL DE PAILITAS, presuntamente infringieron las disposiciones sanitarias al:

 Sacrificar animales para el abasto público – bovinos, sin contar con la inscripción, autorización sanitaria y registro ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima. Contrariando lo dispuesto en los artículos 5, 6, 20 y 23 del Decreto 1500 de 2007.

in ima



 Sacrificar animales para el abasto público – bovinos, afectado la inocuidad especialmente por el funcionamiento del establecimiento sin autorización sanitaria ni inspección oficial. Contrariando lo dispuesto en los artículos 10 numeral 1, 23 y 25 del Decreto 1500 de 2007.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Decreto 1500 de 2007: Artículos 5, 6, 10 numerales 1, 11 y 15; 20, 23 y 25.

En mérito de lo expuesto, LA DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en uso de sus facultades legales.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO:- Iniciar proceso sancionatorio en contra del MUNICIPIO DE PAILITAS-CESAR con NIT 800.096.610-7, y de la COOPERATIVA DE EXPENDEDORES Y SACRIFICADORES DE CARNE DE PAILITAS LTDA. COOESPA con NIT 824003292 - 7, en Calidad de propietarios y/o responsables del MATADERO MUNICIPAL DE PAILITAS, en Consideración con lo expuesto en la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO:- Formular y trasladar cargos en contra del MUNICIPIO DE PAILITAS-ÇESAR con NIT 800.096.610-7, y de la COOPERATIVA DE EXPENDEDORES Y SACRIFICADORES DE CARNE DE PAILITAS LTDA. COOESPA con NIT 824003292 - 7, en calidad de propietarios y/o responsables del MATADERO MUNICIPAL DE PAILITAS, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias al:

- 1. Sacrificar animales para el abasto público bovinos, sin contar con la inscripción, autorización sanitaria y registro ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima. Contrariando lo dispuesto en los artículos 5, 6, 20 y 23 del Decreto 1500 de 2007.
- 2. Sacrificar animales para el abasto público bovinos, afectado la inocuidad especialmente por el funcionamiento del establecimiento sin autorización sanitaria ni inspección oficial. Contrariando lo dispuesto en los artículos 10 numeral 1, 23 y 25 del Decreto 1500 de 2007.

ARTÍCULO TERCERO:- Notificar personalmente la presente decisión, al representante legal y/o apoderado de MUNICIPIO DE PAILITAS-CESAR con NIT 800.096.610-7, y al representante legal y/o apoderado de la COOPERATIVA DE EXPENDEDORES Y SACRIFICADORES DE CARNE DE PAILITAS LTDA. COOESPA con NIT 824003292 - 7, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 79 del Decreto 1500 de 2007, en concordancia con los artículos 47, 67 y subsiguientes 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 CUARTO:- Conceder el término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica

Página 7

Oficina Principal: Administrativo: in imc



de las pruebas que considere pertinentes de acuerdo con lo señalado en el artículo 79 del Decreto 1500 de 2007, en concordancia con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO QUINTO:- Contra el presente auto no procede recurso alguno.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. MUSANTA TRANSPORT.
MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA

Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Maryam Gonzalez Bulla Revisó: Maria Lina Peña Coneo

in imo