



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000046 De 7 de Abril de 2021

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

AUTO DE INICIO Y TRASLADO No.	2021002510
PROCESO SANCIONATORIO	201609017
EN CONTRA DE:	JULIAN LADINO TRUJILLO
FECHA DE EXPEDICIÓN:	17 DE MARZO DE 2021
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **13 DE ABRIL DE 2021**, en la página web www.invima.gov.co.

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

Contra el Auto de Inicio y Traslado No. 2021002510 no procede recurso alguno.

MARIA LINA PEÑA CONEO

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (16) folios, copia íntegra del Auto de Inicio y Traslado No. 2021002510 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201609017.

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

MARIA LINA PEÑA CONEO

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

Proyectó y Digitó: MPPG



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

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 contra el señor JULIAN TRUJILLO LADINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.090.428.097, propietario del establecimiento denominado de comercio DISTRIEMPAQ JT, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante oficio 7308-1255-18, con radicado No. 20183010565 del 25 de octubre de 2018, la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIEMPAQ JT, propiedad del señor JULIAN TRUJILLO LADINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.090.428.097 (Folio 1).
2. A folio 3 del plenario se encuentra suscrita Acta de Visita – Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control del 23 de octubre de 2018, realizada por funcionarios de la entidad en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIEMPAQ JT, propiedad del señor JULIAN TRUJILLO LADINO, ubicado en la Carrera 9 Bis No. 2 E – 50 Local 4, Barrio Alfonso López, municipio de Pereira, departamento de Risaralda, en donde se evidenció la siguiente situación sanitaria:

“(…) DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Los funcionarios se desplazan a la dirección CARRERA 9 BIS # 2E — 50 LOCAL 4 BARRIO ALFONSO LOPEZ, objeto de la visita, evidenciando un establecimiento en proceso de acondicionamiento de madejas de intestino de cerdo. Las instalaciones se componen de un salón con divisiones parciales para las áreas de proceso, permitiendo la acumulación de suciedad en parte superior de las paredes divisorias y un segundo piso parcial que se utiliza como área administrativa y para almacenamiento de material de empaque.

El establecimiento se localiza en una bodega alejada de focos de insalubridad, independiente de vivienda; cuenta con área de recepción donde también se realizan actividades de despacho de producto terminado y almacenamiento de insumos y materia prima. Las áreas de proceso no permiten un flujo unidireccional de las operaciones; los drenajes se comparten entre las distintas áreas; las lámparas ubicadas en salas de proceso no cuentan con protección en caso de ruptura; existe un solo sanitario el cual comparte área con vestier para todo el personal; no se cuenta con filtro sanitario. El establecimiento no cuenta con programas escritos de saneamiento básico ni programas complementarios, sin embargo al momento de la visita no se evidencian condiciones insalubres de procesamiento.

La materia prima procede de un acondicionador con Autorización Sanitaria vigente GRUPO AL SAS de la ciudad de Medellín, la cual cuenta con ficha técnica y certificado de calidad y vida útil. Se encontró una canastilla de madejas de intestino de cerdo en proceso (Metraje, salado y empaque) actividad que se realiza en la misma área. El producto terminado no cuenta con estudio de vida útil ni rotulado. No se realiza registro de controles de proceso.

Teniendo en cuenta que el establecimiento realiza actividades de acondicionamiento de subproductos cárnicos comestibles y no se encuentra inscrito ante el invima para tal fin, no podrá continuar realizando esta actividad hasta lamo no se inscriba y de cumplimiento a lo contenido en el Decreto 1262 de 2016 y la Resolución 240 de 2013.

(…)”



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

3. A folios 4 y 5 del expediente, obra Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad de fecha 23 de octubre de 2018, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIEMPAQ JT, consistente en la *Clausura Temporal Total de acondicionamiento de subproductos cárnicos comestibles*, con base en la situación encontrada, descrita en el Acta de Visita – Diligencia de inspección, vigilancia y control.
4. Mediante Resolución No. 2020012926 del 3 de abril de 2020, *“Por medio de la cual se adoptan medidas administrativas transitorias en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Gobierno Nacional por causa del COVID-19”*, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, de conformidad con lo establecido en la Resolución 385 del 12 de marzo de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social y los Decretos 417, 457, 491 y 440 de 2020 expedidos por el Gobierno Nacional; resolvió en el Artículo 5º, suspender los términos legales en las actuaciones en desarrollo de los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, hasta tanto permanezca vigente la emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social por causa del COVID 19 (folios 7 al 10).
4. A través de la Resolución No. 2020020185 del 23 de junio de 2020, *“Por medio de la cual se modifica la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril de 2020, por la cual se adoptaron medidas administrativas transitorias en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Gobierno Nacional por causa del COVID-19”*, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; resolvió en el Artículo 2º, reanudar los términos legales en los procesos sancionatorios, actuaciones administrativas y demás tramites a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y precisa en el parágrafo del mismo que, las notificaciones y comunicaciones de los actos administrativos expedidos dentro de los procesos sancionatorios se continuaran realizando por medios electrónicos, de conformidad con lo previsto en el artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020 (folios 11 al 13).

CONSIDERACIONES PREVIAS

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201609017, se dio aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2020012926 del 3 de abril de 2020, (publicada en el Diario Oficial No. 51277 del 4 de abril de 2020, fecha a partir de la cual entró en vigencia), teniendo en cuenta la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante Resolución No. 385 del 12 de marzo de 2020, la cual fue prorrogada por la Resolución No. 844 del 26 de Mayo de 2020 y posteriormente por la Resolución 1462 del 25 de agosto de 2020 hasta el 30 de Noviembre de 2020, seguida de la Resolución No. 2230 del 27 de noviembre de 2020 la cual postergó hasta el día 28 de febrero de 2021, a su turno la Resolución No. 222 del 25 de febrero de 2021 nuevamente amplió el plazo de la emergencia sanitaria hasta el 31 de mayo de 2021.

Con base en lo anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, consecuente con las anteriores circunstancias, emitió la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del año en curso, con el fin de implementar, a su vez las medidas administrativas transitorias en el marco de la emergencia sanitaria declarada por el Gobierno Nacional por causa del COVID-19.

En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 6 del Decreto 491 de 2020 del Gobierno Nacional y el parágrafo primero del artículo 1º de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril de 2020 del INVIMA, se recuerda que:



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

***Parágrafo primero:** El cómputo de términos en los procesos y actuaciones administrativas se reanuda a partir del día hábil siguiente a la superación de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social. Durante el término que dure la suspensión y hasta el momento en que se reanuden las actuaciones, no correrán los términos de caducidad, prescripción o firmeza previstos en la ley que regule la materia.*

(...)

No obstante lo anterior y teniendo en cuenta las diferentes medidas que ha adoptado el Gobierno Nacional con el fin de reactivar la economía del País, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Resolución No. 2020020185 del 23 de junio del 2020, en su Artículo segundo, modificó el artículo 5 de la Resolución No. 2020012926 del 03 de abril del 2020, resolviendo reanudar los términos legales en los trámites, procesos y actuaciones administrativas a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, a partir del día hábil siguiente a su publicación, la cual se surtió el día 24 de junio de la presente anualidad. (Publicada en el Diario Oficial No. 51355 del 24 de junio del 2020, fecha a partir de la cual entró en vigencia).

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 el Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Resolución 240 de 2013.

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.

No obstante, también vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, así:

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

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

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

***“Artículo 24º. Dirección de Responsabilidad Sanitaria.** Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:*



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

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

De acuerdo con lo evidenciado en la visita de Inspección, vigilancia y control, practicada en las instalaciones del establecimiento de comercio DISTRIEMPAQ JT, propiedad del señor JULIAN TRUJILLO LADINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.090.428.097, se concluye que los aspectos sanitarios señalados representan una presunta vulneración a la normativa sanitaria, en consideración a lo consignado en:

El Decreto 1500 de 2007, que señala:

“Artículo 1º. 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.
2. 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 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,



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

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.

Faenado: Procedimiento de separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles.

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.

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

Sacrificio: Procedimiento que se realiza en un animal destinado para el consumo humano con el fin de darle muerte, el cual comprende desde la insensibilización hasta la sangría, mediante la sección de los grandes vasos.

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



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

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:

1. 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.

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°. (Modificado por el artículo 14 del Decreto 2270 de 2012). 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.

Artículo 26°. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.1.3 Diseño y construcción.

1.1.4 Sistemas de drenajes.

1.1.6 Iluminación.

1.1.7 Instalaciones sanitarias.

1.1.8 Control integrado de plagas. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación.

1.1.11 Calidad de agua. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá diseñar e implementar un programa documentado de calidad de agua para garantizar que esta sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente sobre la materia. Este programa incluirá



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, los cuales deberán estar documentados y contar con registros para su verificación, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y ambientales en la materia. Para ello, se deberá:

1.1.11.1 Disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el proceso y la necesaria para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

1.1.11.2 Si el establecimiento obtiene el agua a partir de la explotación de aguas subterráneas, debe evidenciar ante la autoridad sanitaria competente la potabilidad del agua empleada y contar con la concesión de la autoridad ambiental, de acuerdo con la normatividad sanitaria y ambiental vigente, respectivamente.

1.1.11.3 La calidad del agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su almacenamiento debe cumplir con los estándares de ejecución sanitaria requeridos.

1.1.12 Operaciones sanitarias. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá realizar las operaciones sanitarias que comprenden la limpieza y desinfección que se aplican a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el establecimiento, que no tienen contacto con el alimento, para evitar la creación de condiciones insalubres y su contaminación. Estas operaciones deberán contar con procedimientos documentados, cronograma de ejecución y registros, los cuales estarán a disposición de la autoridad sanitaria para su verificación y control.

Las sustancias químicas empleadas en la limpieza y desinfección deberán cumplir la legislación que al respecto se expida sobre la materia.

(...)”

El Decreto 1282 de 2016 señala:

“Artículo 1. Objeto. El presente decreto tiene por objeto establecer un trámite que conduzca a la implementación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, dispuesto en el Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, y señalar unas disposiciones sanitarias relacionadas con establecimientos que realicen acondicionamiento de carne o productos cárnicos comestibles.

Artículo 2. Campo de aplicación. El presente decreto aplica:

2.1. A todas las personas naturales o jurídicas responsables de establecimientos que ejercen actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, así como a las que se dedican a las actividades de transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

2.2. A las autoridades sanitarias competentes que ejercen actividades de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que realizan actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, incluido el transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

Artículo 3. Definiciones. Para efectos de la aplicación del presente decreto se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

3.1. **Autorización sanitaria provisional:** Trámite mediante el cual la autoridad sanitaria competente habilita a una persona natural o jurídica responsable de un establecimiento ubicado en el territorio nacional a ejercer las actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento y expendio de carne y productos cárnicos comestibles, entre tanto cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones.



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

3.2. *Establecimientos dedicados al acondicionamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles: Son aquellos establecimientos, diferentes a los expendios, en los cuales se realizan actividades de corte, fraccionamiento, o actividades similares realizadas a la carne y a los productos cárnicos comestibles.*

Artículo 8. Inscripción y autorización sanitaria ante el Invima de los establecimientos acondicionadores. *Los establecimientos en que se efectúen una o varias operaciones relacionadas con corte, fraccionamiento, lavado o actividades similares realizadas a la carne y productos cárnicos comestibles, deben inscribirse y obtener autorización sanitaria por parte del Invima, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), dentro del mes siguiente a la publicación del presente decreto.*

Los establecimientos acondicionadores tendrán un término de dos (2) años, contados a partir de la publicación del presente acto, para dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, para las operaciones que desarrollen, sin perjuicio de que los cumplan antes del término aquí señalado.

Parágrafo. *Los productos cárnicos comestibles podrán ser retirados de la planta de beneficio animal, previa inspección por parte del Invima, con destino a los establecimientos que estén en funcionamiento e inscritos ante esta entidad, conforme a lo aquí previsto.*

DECRETO 2270 de 2012:

Artículo 14. Modifíquese el artículo 23 del Decreto 1500 de 2007, el cual quedará así: "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."

Por su parte, la Resolución 240 de 2013 señala:

“Artículo 1. Objeto. *La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles y los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, importación o exportación y el transporte de la carne y productos cárnicos comestibles, provenientes de las mencionadas especies, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.*

Artículo 2. Campo de aplicación. *Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en el territorio nacional a:*

1. *Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización y expendio de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina, bufalina y porcina, destinados para el consumo humano.*

2. *Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de transporte de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina, bufalina y porcina, destinados para el consumo humano.*

3. *Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de importación o exportación y que cuenten o no con establecimientos para el desarrollo de dicha actividad.*



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

4. La carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina, bufalina y porcina, destinados para el consumo humano que se comercialicen en todo el territorio nacional.

(...)

Artículo 4. estándares de ejecución sanitaria. Las plantas de beneficio animal de categoría nacional deben cumplir las condiciones de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro de la planta teniendo en cuenta los siguientes estándares de ejecución sanitaria:

1. Localización y accesos.
2. Diseño y construcción.
3. Sistemas de drenajes.
4. Ventilación.
5. Iluminación.
6. Instalaciones sanitarias.
7. Control integrado de plagas.
8. Manejo de residuos líquidos y sólidos.
9. Calidad del agua.
10. Operaciones sanitarias.
11. Personal manipulador.
12. Instalaciones, equipos y utensilios.

Artículo 6. Diseño y construcción. La planta de beneficio animal de categoría nacional, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.
2. Funcionar y mantenerse en forma tal que se evite la contaminación del producto.
3. Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no podrán existir otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne.
4. Las instalaciones deben ser cerradas y las respectivas construcciones sólidas; mantenerse en buen estado de conservación, tener dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento, de manera que no se produzca contaminación del producto y se impida el ingreso de plagas.
5. El diseño de la sala debe tener flujo unidireccional, en secuencia lógica del proceso desde el ingreso de los animales hasta su despacho, evitando retrasos y flujos cruzados.
6. Contar con energía eléctrica y un plan de contingencia que garantice el funcionamiento de las áreas y secciones a fin de mantener la inocuidad del producto.



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

7. Las instalaciones deben contar con acabados en material sanitario y zonas lo suficientemente amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en la planta de beneficio y la adecuada manipulación del producto, y mantenerse en buen estado de funcionamiento.
8. Los pisos deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales estarán protegidos por rejillas de material sanitario.
9. Las paredes deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, y diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
10. Los techos, rieles, lámparas y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y contruidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
11. Las plataformas y sus accesorios, deben estar diseñados con material resistente, con acabados sanitarios y ubicarse de tal forma que eviten la contaminación del producto o dificulten el flujo regular del proceso.
12. Las puertas deben estar contruidas con material resistente con acabados en material sanitario, contar con un sistema que garantice que permanezcan cerradas. El espacio entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.
13. Las ventanas deben estar contruidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza, desinfección y eviten el ingreso de plagas y partículas.
14. Las áreas donde se procesan, manipulan o almacenan carne y productos cárnicos comestibles, deben estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.
15. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.
16. Contar con áreas independientes que garanticen el bienestar de los animales y el desarrollo del proceso de beneficio bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y de los productos cárnicos comestibles.
17. Estar cerrada en todo su perímetro por un cerco, que puede ser malla, reja, muro u otro material resistente, suficientemente alto u otro sistema que impida la entrada de animales, personas y vehículos, sin el debido control.

Artículo 7. Sistemas de drenajes. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Permitir la evacuación continua de aguas industriales y aguas domésticas sin que se genere empozamiento o estancamiento.
2. No se deben ubicar cajas de inspección o trampas de grasas dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento.
3. Evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.
4. Evitar las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistemas de cañerías que descargan aguas industriales y aguas domésticas.
5. Disponer aguas residuales mediante sistemas separados para aguas industriales y domésticas, evitando el retorno de las aguas residuales, gases y vapores generados en la planta de beneficio.



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

6. Los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para tal fin y su construcción y diseño deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos y el ingreso de plagas.

7. No podrá existir escurrimientos de líquidos desde las áreas sucias hacia las áreas limpias.

Artículo 9. Iluminación. Toda planta de beneficio animal de categoría nacional, debe tener una iluminación natural y/o artificial que cumpla con los siguientes requisitos:

1. La iluminación no debe alterar colores ni generar sombras inadecuadas.

2. La intensidad de la luz no debe ser menor de:

2.1. 550 lux en todos los puntos de inspección, salas de sacrificio, procesamiento o deshuese y áreas en las que se trabaje con cuchillos, rebanadoras, molinos y sierras.

2.2. 220 lux en otras áreas de trabajo como almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios.

2.3. 110 lux en las demás áreas.

3. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles en caso de ruptura o cualquier accidente.

Artículo 10. Instalaciones sanitarias. Las plantas de beneficio animal de categoría nacional, deben contar con las siguientes instalaciones sanitarias:

1. Sanitarios y vestieres. Deberán:

1.1. Mantenerse en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento.

1.2. Los vestieres deben contar con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.

1.3. Los vestieres y sanitarios deben estar ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo.

1.4 Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de proceso.

1.5. Debe existir separación física entre vestieres y sanitarios.

1.6. Los sanitarios deben estar dotados de lavamanos, inodoros, orinales y duchas.

1.7. Los lavamanos deben estar dotados con agua potable, un sistema para el secado de manos, jabón y desinfectante o cualquier elemento que cumpla la función de lavar y desinfectar las manos.

1.8. Por cada veinte (20) personas, debe existir al menos un sanitario. Los sanitarios deberán estar separados e identificados por género.

1.9. Debe contar con recipientes para depósito de residuos en material sanitario.

1.10. Las paredes, techos y pisos de las instalaciones deben ser de material sólido y con acabados sanitarios.

1.11. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.

1.12. El área de los vestieres debe disponer de los elementos necesarios y en cantidad suficiente para evitar la contaminación de la dotación.



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

1.13. Contar con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores construidos en material sanitario.

1.14. Los sistemas de ventilación y sistemas de extracción de olores no deben estar dirigidos a las áreas de proceso o a otras áreas en donde pueda generar riesgo de contaminación.

1.15. La ubicación de las instalaciones sanitarias debe garantizar que el tránsito de los operarios no represente riesgo de contaminación para el producto. Deben existir vestieres y sanitarios separados para las áreas de mayor contaminación de manera que no se ponga en peligro la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles.

2. Filtros sanitarios. Debe existir como mínimo un filtro sanitario al ingreso de cada área cuyo diseño y ubicación obligue al personal a usarlo, cumpliendo con los siguientes requisitos:

2.1. Un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas.

2.2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto con agua potable, jabón, desinfectante y un sistema adecuado de secado.

2.3. Su diseño, ubicación y uso debe prevenir la contaminación cruzada.

3. Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso.

3.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema de lavado, desinfección y secado de manos.

3.2. Sistema que garantice la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5°C, u otro sistema de desinfección equivalente.

Artículo 11. Control integrado de plagas. Toda planta de beneficio animal de categoría nacional, debe establecer e implementar un programa permanente para prevenir la presencia, el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación. Este programa puede ser ejecutado por la planta o por un tercero que se encuentre autorizado por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 13. Calidad del agua. Para su funcionamiento, las plantas de beneficio animal de categoría nacional, deben garantizar el suministro de agua y las condiciones para almacenar, monitorear, mantener la calidad del agua, temperatura, presión y distribución hacia todas las áreas, además de las siguientes condiciones:

1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para operar durante un (1) día de proceso, a razón de 500 litros por animal, o una cantidad menor si cumple el objetivo de inocuidad del proceso y del producto.

2. Disponer de un plano del sistema hidráulico de la planta y contar con el manual para su operación.

3. Disponer de agua potable con presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso y las actividades de limpieza y desinfección.

4. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles; como en los casos de generación de vapor indirecto o refrigeración indirecta. En estos casos, los sistemas de redes estarán diseñados e identificados de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.

Parágrafo. Se permite el empleo de agua de uso industrial para lavado de corrales, bebederos y lavado de animales.



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

(...)

Así las cosas, en el evento de encontrarse demostrada alguna infracción a la normativa sanitaria, se impondrá al investigado una 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. (modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019), establece:

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.”

Ahora bien, para efectos procedimentales de la presente actuación el mentado Decreto 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 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



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

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.”*

(...)”

De conformidad con lo expuesto y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor JULIAN TRUJILLO LADINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.090.428.097, en calidad de propietario del establecimiento de comercio DISTRIEMPAQ JT, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias, al:

- I. Acondicionar carnes o subproductos cárnicos comestibles de la especie porcina (madejas de intestino de cerdo), sin contar con la inscripción, autorización sanitaria y registro ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, afectando la inocuidad del producto. Contrariando lo dispuesto en los artículos 5, 6, 10 numerales 1 y 6; 20 y 23 del Decreto 1500 de 2007, este último modificado por el artículo 14 del Decreto 2270 de 2012, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 8 del Decreto 1282 de 2016.
- II. Acondicionar carnes o subproductos cárnicos comestibles de la especie porcina (madejas de intestino de cerdo), sin garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de diseño y construcción, sistemas de drenaje, iluminación, instalaciones sanitarias, control integrado de plagas y calidad del agua, afectando la inocuidad del producto. Contrariando lo establecido en los Artículos 6, 7, 9, 10, 11 y 13 de la Resolución 240 de 2013 en concordancia con lo dispuesto en el artículo 26 del Decreto 1500 de 2007.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

- Decreto 1500 de 2007: Artículos 5; 6; 10 numerales 1 y 6; 20, 23 y 26.
- Resolución 240 de 2013: Artículos: 6, 7, 9, 10, 11 y 13.

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 contra el señor JULIAN TRUJILLO LADINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.090.428.097, en calidad de propietario del establecimiento de comercio DISTRIEMPAQ JT, en consideración con lo expuesto en la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular y trasladar cargos contra el señor JULIAN TRUJILLO LADINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.090.428.097, en calidad de propietario del establecimiento de comercio DISTRIEMPAQ JT, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias, al:



**AUTO No. 2021002510
(17 de Marzo de 2021)**

“Por medio del cual se inicia un proceso sancionatorio No. 201609017 y se trasladan cargos”

- I. Acondicionar carnes o subproductos cárnicos comestibles de la especie porcina (madejas de intestino de cerdo), sin contar con la inscripción, autorización sanitaria y registro ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, afectando la inocuidad del producto. Contrariando lo dispuesto en los artículos 5, 6, 10 numerales 1 y 6; 20 y 23 del Decreto 1500 de 2007, este último modificado por el artículo 14 del Decreto 2270 de 2012, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 8 del Decreto 1282 de 2016.
- II. Acondicionar carnes o subproductos cárnicos comestibles de la especie porcina (madejas de intestino de cerdo), sin garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de diseño y construcción, sistemas de drenaje, iluminación, instalaciones sanitarias, control integrado de plagas y calidad del agua, afectando la inocuidad del producto. Contrariando lo establecido en los Artículos 6, 7, 9, 10, 11 y 13 de la Resolución 240 de 2013 en concordancia con lo dispuesto en el artículo 26 del Decreto 1500 de 2007.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar por medios electrónicos el presente acto administrativo al señor JULIAN TRUJILLO LADINO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.090.428.097 y/o apoderado de conformidad con lo previsto en el Artículo 4 del Decreto 491 del 28 de marzo de 2020, y en concordancia con lo establecido en el parágrafo tercero del Artículo primero de la Resolución 2020012926 del 3 de abril de 2020 y el parágrafo del Artículo 2 de la Resolución 2020020185 del 23 de junio de 2020.

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

ARTÍCULO 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 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


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Carlos Pla Jimenez
Revisó: María Lina Peña Coneo