



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000021 De 4 de Marzo 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:

RESOLUCION No.	2021004412
PROCESO SANCIONATORIO	201608183
EN CONTRA DE:	HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	16 DE FEBRERO 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 5 DE MARZO 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 la Resolución No. 2021004412 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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 (15) folios, copia íntegra de la Resolución No. 2021004412 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201608183.

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



La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201608183 adelantado en contra del señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No. 2020013998 del 30 de octubre de 2020, inició el proceso sancionatorio No. 201608183 y trasladó cargos contra el señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, en calidad de propietario del establecimiento dedicado al sacrificio de aves y porcinos, por la presunta vulneración de las normas sanitarias vigentes de plantas de beneficio (folios 18 al 22).
2. A través de oficio con radicado No. 20202038712 del 19 de noviembre de 2020, se solicitó al señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, indicar la dirección de correo electrónica con el fin recibir notificaciones y comunicaciones procesales, entre esas la notificación del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2020013998 del 30 de octubre de 2020 (folio 23 al 27).
3. Ante la no indicación de la dirección electrónica por parte del señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, para surtir la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2020013998 del 30 de octubre de 2020, se envió Aviso No. 2020000539 del 30 de noviembre de 2020, el cual fue remitido mediante oficio con radicado No. 20202040088, y fue devuelto según guía de mensajería 472 No. RA291322745CO (folios 28 al 32).

En aras de garantizar el debido proceso, se realizó publicación del aviso No. 2020000539 del 30 de noviembre de 2020, en la página web www.invima.gov.co servicios de información al ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, del 1 de diciembre de 2020 al 7 de diciembre de 2020, quedando legalmente notificado el 9 de diciembre de 2020 (folios 33 al 38).

4. De conformidad con el artículo 79 del Decreto 1500 de 2007 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 notificación, para que el investigado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Vencido el término legal señalado anteriormente, el señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, no presentó escrito de descargos.
6. El día 13 de enero de 2021, se profirió el Auto de Pruebas No. 2021000098 dentro del proceso sancionatorio Nro. 201608183 adelantado en contra del señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919 (folios 40 al 45)
7. Mediante oficio Nro. 0800 PS-202100789 del 21 de enero de 2021, se comunicó al señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, el Auto de Pruebas No. 2021000098 del 13 de enero de 2021 y el término establecido para la presentación de alegatos (folios 46 al 48)
8. Vencido el término para presentar alegatos de conclusión, se advierte que el señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, no presentó escrito alguno.



DESCARGOS

Teniendo en cuenta que por parte del señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, investigado, no se presentó escrito de Descargos a que tenía derecho como medio de defensa, este Despacho no hará pronunciamiento al respecto y prosigue con el análisis de las pruebas oportuna y legalmente incorporadas, y de este modo establecer la responsabilidad que asiste al mismo.

PRUEBAS

1. Oficio No. 110-201-18, con radicado 20183004141 del 11 de mayo de 2018, suscrito por la Asesora de la Dirección General con Delegación de funciones Coordinación GURI, en el cual se remitieron las diligencias de Inspección, Vigilancia y Control, realizadas en las instalaciones del establecimiento dedicado al sacrificio de aves y porcinos (folios 1).
2. Acta de Visita – Inspección, Vigilancia y Control del 12 de abril de 2018, realizada en el establecimiento dedicado al sacrificio de aves y porcinos (folio 6).
3. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad del 12 de abril de 2018, consistente en: **"CLAUSURA TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DESTRUCCION O DESNATURALIZACIÓN DE LOS OBJETOS O PRODUCTOS"** (folios 7 y 8).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Este Despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio y de esta manera establecer la existencia o no de responsabilidad sanitaria frente a las conductas investigadas por parte del señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, procediéndose a emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Así entonces, el Instituto entrará a valorar las pruebas decretadas mediante Auto No. No. 2021000098 del 13 de enero de 2021, señaladas en el título anterior:

Se aprecia dentro de estos documentos remitidos según Oficio No. 110-201-18, con radicado 20183004141 del 11 de mayo de 2018, suscrito por la Asesora de la Dirección General con Delegación de funciones Coordinación GURI, las diligencias adelantadas en el establecimiento localizado en la Calle 2 # 2-202 del Barrio las Américas municipio de Guacari (Valle del Cauca), propiedad del investigado, donde su suscribió el acta de Inspección, Vigilancia y Control, realizada el día del 12 de abril de 2018, por los profesionales del Invima visible en el folio 6 y vltio, evidenciándose la siguiente

"DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCION DE LA SITUACION SANITARIA)

Siendo aproximadamente las 5 de la mañana, se presentan los funcionarios del INVIMA acompañados por agentes de Policía del municipio de Guacari en la calle 3 # 2 – 202 para el desarrollo de una visita de inspección, vigilancia y control frente a una denuncia anónima de la comunidad. Al ingresar al predio se evidencian las siguientes situaciones:

1. *Se evidencia la presencia de 12 porcinos en pie*
2. *Se evidencia la presencia de 16 aves de combate en pie*
3. *Se evidencia la presencia de 47 canastillas para el transporte y almacenamiento de productos cárnicos.*
4. *Se evidencia la presencia de 34 guacales para el transporte de pollo en pie.*
5. *Se presentan 120 canales de pollo sacrificado y en proceso de faenamiento.*
6. *Se presentan las patas, vísceras, pescuezos, plumas y sangre correspondiente al sacrificio de 120 pollos.*



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2021004412

(16 de Febrero de 2021)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201608183

De lo anterior se procede a realizar el conteo de los productos generados en el desarrollo de la actividad de beneficio ilegal de aves, posteriormente se procede a desnaturalizar provisionalmente con Azul de Metileno los productos encontrados. La destrucción de los productos descritos en el acta de decomiso de fecha 12 de abril de 2018 levantada en el establecimiento ubicado en la calle 3 #2-202 del Municipio de Guacarí, como definición del decomiso y destino final, se realizará mediante incineración, la cual se adelantará en la planta de beneficio REFINAL S.A.S. como cooperación del sector privado en la lucha contra la ilegalidad. Quien recibe los productos decomisado por parte de la planta de beneficio es: VICTOR GONZALES, quien se compromete a no destinar los mismos a la comercialización ni obtener ningún lucro del subproducto obtenido (harina de carne) de la incineración de los productos citados, toda vez que sobre los mismos recae una medida sanitaria. En presencia del INVIMA se realizará la desnaturalización del producto obtenido (Harina de Carne) a través de la adición de una sustancia que impida su posterior uso industrial. De lo anterior se levantará la respectiva acta como soporte de la actividad realizada.

(...)

De lo que se concluye el flagrante incumplimiento a la normatividad sanitaria por parte del investigado, evidenciándose la inobservancia de condiciones higiénico- sanitarias que se deben mantener durante el proceso de sacrificio y faenado de aves de corral y de porcinos destinados para el consumo humano, contraviniendo las exigencias consagradas para este tipo de actividad, descritas en los artículos 5, 6, 10 numerales 1 y 6; 20 y 23 del Decreto 1500 de 2007, con el agravante de no contar con la inscripción, registro ni autorización por parte del Invima.

Es así, que en dicho documento fueron consignadas estas falencias que afectan la inocuidad del alimento y ponen en riesgo la salud del conglomerado social, consumidor de este alimento.

Sea pertinente señalar como se acotó anteriormente, estas conductas contravienen los preceptos señalados en el Decreto 1500 de 2007, habiendo sido necesaria la aplicación de las medidas sanitarias consistentes en la "CLAUSURA TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO Y DESTRUCCION O DESNATURALIZACIÓN DE LOS OBJETOS O PRODUCTOS" cuya acta suscrita se aprecia en los folios 7 y 8 del expediente, así como el anexo (folio 9), fundamento probatorio de los hechos que aquí se investigan.

Es de vital importancia, recabar al investigado, el riesgo que genera el incumplimiento de las disposiciones sanitarias en lo concerniente a las condiciones y medio ambiente apto para la el ejercicio la actividad desarrollada y conocida en autos, así como el cumplimiento a las exigencias de estar inscrito ante el Invima, en tanto que pueden traer como consecuencia la no garantía para los consumidores de un producto inocuo y la confiabilidad de presentar deficiencias o efectos adversos al momento de ingerirlos.

Sea el caso mencionar que la medida sanitaria de seguridad aplicada, goza de pertinencia, conducencia y necesidad para formar la convicción de la autoridad administrativa en lo que respecta a la existencia de hechos objeto de debate en la presente actuación sancionatoria, allí se identifican incumplimientos a requisitos que de acuerdo a consideraciones del funcionario que atendió la visita generan riesgo para la salud de los consumidores, motivo por el cual en ejercicio de esa facultad de prevención se aplicó medida sanitaria de seguridad cautelar para prevenir, mitigar, controlar o eliminar características de los hechos que afecte o pueda afectar la salud de la población.

Por ende, esta acta, se constituye en prueba documental y demuestra los incumplimientos por parte del investigado; en consecuencia, la necesidad del Instituto de clausurar de forma inmediata las actividades con las cuales se podría afectar la inocuidad del alimento como una alta posibilidad de generar riesgo en la salud pública.

La medida sanitaria se aplicó en aras de salvaguardar la salud pública, conforme lo dispone el artículo 71 del Decreto 1500 de 2007 y Artículo 576 de la Ley 9 de 1979 y da cuenta como

Página 3



prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones de la Ley sanitaria por parte del investigado, propietario del establecimiento dedicado al sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos, quien dada su actividad económica deben 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 fue realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control.

Por todo lo anterior, se advierte al señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, que las normas sanitarias de alimentos son de estricto cumplimiento y se constituyen para evitar cualquier riesgo que pueda generar la realización actividades sin el lleno de las buenas prácticas de manufactura y condiciones higiénicas en los alimenticios destinados para consumo humano, 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".¹¹¹

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

Para concluir, al realizar la valoración integral del acervo probatorio este Instituto garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso, dando aplicación a la valoración con principios de la sana crítica, concluye que con las pruebas obrantes en el proceso queda demostrada la responsabilidad del aquí implicado, por incumplimiento a la normatividad sanitaria generando un riesgo en la salud pública de los consumidores al no desarrollar la actividad del sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos, bajo los parámetros y condiciones higiénicas aptas, como lo exige la norma sanitaria, es decir, que no se cumplió con los requisitos mínimos necesarios para lograr que el alimento sea inocuo y apto para el consumo humano, con lo cual se puso en riesgo la salud de las personas, quienes podrían verse afectadas por la contaminación y las enfermedades generadas por su consumo, lo que implica que será objeto de sanción.

En este rasero, es preciso señalar de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad del señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente en desarrollo de las actividades de sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos.

Finalmente se aprecia en el folio 39, la matrícula mercantil expedida por la Cámara de Comercio de Buga, a nombre del señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, documento que permitió identificar plenamente al investigado.

ALEGATOS

Dentro del término establecido en el artículo 48 de la Ley 1437 de 2011, el señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, investigado, no presentó los alegatos, motivo por el cual el despacho no hará referencia al tema.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

En primer lugar, 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

¹¹¹ Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz

51



La salud es de todos

Minsalud

**RESOLUCIÓN No. 2021004412
(16 de Febrero de 2021)**

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201608183

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, Decreto 1500 de 2007 y Ley 1437 de 2011.

De lo anterior, se predica que es procedente entrar a decidir de fondo la presente actuación administrativa, teniendo en cuenta que 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; es por esta razón que se solicitó la visita de control sanitario, a fin de 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)²

Así mismo, en el entendido que la Constitución Política, establece que la ley regulará el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, y serán responsables quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios, tal como lo señala el artículo 78:

"ARTICULO 78. La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.

Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos."

(...)

Se reitera que quien tiene un establecimiento donde se desarrollen actividades como el sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos, destinada para el consumo humano, serán sujetas de la vigilancia por parte de las autoridades que garantizan y protegen la salud pública y estarán obligados a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque

² CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-595 de 2010. M.P. Jorge Iván Palacio Palacio.





de ello depende la calidad e inocuidad de los productos y consecuentemente, la salud de los consumidores.

Es por eso que con los incumplimientos a los requisitos de calidad establecidos en las normas sanitarias, este Instituto encontró la necesidad de adoptar lo dispuesto en el artículo 76 del Decreto 1500 de 2007, que reza:

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 (...)

En tal sentido, al realizar la valoración integral del acervo probatorio este Instituto garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso; dando aplicación a la valoración con el principio de la sana crítica, determina que con las pruebas documentales decretadas queda plenamente identificado el incumplimiento al no contar con los requisitos sanitarios para realizar las actividades de sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos, es decir, que no se cumplió con los requisitos mínimos necesarios para lograr que los alimentos producidos sean inocuos y aptos para el consumo humano, con los cuales se evite el riesgo en la salud de los consumidores quienes pueden verse afectados por la contaminación en los alimentos y las enfermedades que se pueden generar por el consumo de los mismos.

Es de anotar, que como se encuentra anotado en los párrafos precedentes, la legislación sanitaria es de orden público y como tal debe ser acatada, sin que sea permitido a esta Dirección hacer excepciones a la aplicación de la misma si no es las que estén expresamente contempladas en la ley, ya que esto acarrearía sanciones de tipo disciplinario para el funcionario que actuara en tal sentido. Al respecto el artículo 6 de la Carta Política prescribe lo siguiente:

"ARTICULO 6: Los particulares sólo son responsables ante las autoridades por infringir la Constitución y las leyes. Los servidores públicos lo son por la misma causa y por omisión o extralimitación en el ejercicio de sus funciones."

El apego a la normatividad sanitaria debe darse en todo momento y lugar en aras de la protección de la salud pública, y en tal sentido dada la exposición de la salud a dicho riesgo generado, es tal evento el que se encuentra como reprochable al sancionado, siendo inadmisibles la infracción, pues la "Contingencia o proximidad de un daño" del bien jurídico tutelado no admite exención por el cumplimiento normal y/o regular de la norma.

Así mismo, mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias" y el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio" que reconocen la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas, los animales, las plantas y la preservación del medio ambiente y para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de los cuales se encuentran, los reglamentos técnicos.

De igual forma el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 dispuso que es competencia exclusiva del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio de animales. Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que cree 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 en el proceso de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación en el país, como una medida necesaria para garantizar la calidad de estos productos alimenticios, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Teniendo en cuenta la misión del Instituto como es la protección y promoción de la salud de la población, mediante la gestión del riesgo asociada al uso y consumo de los productos de su competencia, para lo cual, verifica que las actividades de fabricación, elaboración, distribución, comercialización y demás relacionadas con dichos productos se adelanten con apego a la normatividad sanitaria.

Aquellas actividades efectuadas por los particulares que no cumplan con los requisitos, exigencias y prohibiciones contenidas en el marco jurídico sanitario vigente, se catalogan como ilegales, dado que se encuentran fuera del espectro de la ley, lo que significa que la persona no está respetando una ley o norma que debería ser respetada por todos. Así las cosas, y en aras de proteger y garantizar la salud pública como bien jurídico tutelado por este Instituto, se procedió a aplicar medida sanitaria consistente en la Clausura temporal total de establecimiento y la desnaturalización de productos.

En la presente investigación administrativa se probó una clara y palmaria omisión en la obligación de inscribirse, obtener autorización sanitaria provisional y el respectivo registro ante este Instituto de la planta de beneficio de sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos, propiedad del aquí investigado, lo que se traduce en un establecimiento de beneficio animal, de índole "ilegal".

Así las cosas, tenemos que la autorización sanitaria provisional definida como el 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, entre otras el sacrificio, desprese, almacenamiento y expendio de carne porcina y aviar como en el caso que nos ocupa.

Los establecimientos que no obtengan Autorización Sanitaria Provisional, **no podrán ejercer actividades de beneficio, desposte y desprese** y serán objeto de la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar y de las sanciones previstas en la normatividad vigente.

De igual forma existió, efectivamente, la transgresión de los derechos e intereses colectivos atinentes a la seguridad y salubridad públicas (consagrados en el literal g del artículo 4º de la Ley 472 de 1998) de todos los habitantes del territorio nacional, y que fueron transgredidos por el señor el señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, propietario establecimiento en el que se desarrollaba la actividad de sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos, con su actuar contrario a la ley.

Por lo anterior, De acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria a plantas de beneficio practicada en las instalaciones propiedad del investigado, se concluye que los aspectos sanitarios representan una vulneración a la normatividad sanitaria en el Decreto 1500 de 2007 consideración a lo consignado que señala:

"(...)

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 zootecnia 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.



53

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.

(...)

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.*

(...)

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 Estándares de Ejecución Sanitaria: Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, deberán cumplir las condiciones de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro de la planta. Los estándares de ejecución sanitaria son:

1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

1.1.2 Localización y accesos.

1.1.3 Diseño y construcción.

1.1.4 Sistemas de drenajes.

1.1.5 Ventilación.

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.

1.1.9 Manejo de residuos líquidos y sólidos. Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos de que trata el presente capítulo, deberán contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. Este programa, se desarrollará cumpliendo con los lineamientos establecidos en el presente decreto y la legislación ambiental vigente.

1.1.10 Manejo de emisiones atmosféricas. Todos los establecimientos deberán contar con los elementos o equipos de control que aseguren el cumplimiento de la normatividad ambiental vigente.

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 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.

1.1.13 Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres. Queda prohibida la permanencia de personal ajeno a las labores del establecimiento en el lugar donde se procese carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Los visitantes autorizados deberán cumplir con las normas de higiene y seguridad establecidas. Todo establecimiento de que trata el presente capítulo debe garantizar cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial.

1.2 Programas Complementarios. Los programas complementarios están conformados por: 1.2.1 Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.

1.2.2 Programa de proveedores. Cada planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos diseñará e implementará un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, el cual deberá incluir procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento. Este programa será verificado por la autoridad sanitaria competente.



1.2.3 Programa de retiro del producto del mercado. Todo establecimiento que se dedique al desposte, desposte y procesamiento de derivados cárnicos, debe contar con un sistema adecuado que permita retirar el producto del mercado, cuando se compruebe que está siendo comercializado y no cumpla con las condiciones de etiquetado o rotulado, cuando presente alteración, adulteración, contaminación o cualquier otra causa que genere engaño, fraude o error en el consumidor o que sean productos no aptos para el consumo humano. Para su retiro, se deberá:

1.2.3.1 Establecer un sistema de alerta inmediata y garantizar que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor a 72 horas, lo cual será verificado por la autoridad sanitaria. 1.2.3.2 En caso de peligros biológicos y químicos, la decisión del retiro del producto deberá estar basada en el riesgo.

1.2.3.3 La disposición o destrucción del producto que debe ser retirado del mercado, se realizará bajo la responsabilidad del dueño del producto y podrá ser verificado por la autoridad sanitaria competente.

1.2.3.4 Las demás disposiciones sobre retiro de producto, que sean reglamentadas por el Ministerio de la Protección Social.

1.2.4 Programa de trazabilidad. Todos los eslabones de la cadena alimentaria a los que hace referencia el artículo 2° del presente decreto, deberán desarrollar, implementar y operar un programa de trazabilidad con el objetivo de hacer seguimiento al producto con el enfoque de la granja a la mesa de conformidad con la reglamentación que al respecto desarrollen las autoridades competentes.

1.2.5 Laboratorios. Todos los establecimientos a excepción de los expendios deberán contar con laboratorio propio o contratado que esté autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el fin de realizar las pruebas necesarias para implementar los planes y programas orientados a mantener la inocuidad del producto.

1.3 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Toda planta de beneficio, desposte, desposte y derivados cárnicos, deberá desarrollar e implementar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para prevenir la contaminación directa del producto y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1.3.1 Describir los procedimientos que se realizan diariamente, antes y durante las operaciones.

1.3.2 Establecer frecuencias y responsables.

1.3.3 Definir e implementar métodos de seguimiento y evaluación de los procedimientos.

1.3.4 Establecer medidas correctivas adecuadas. Cuando el establecimiento respectivo o la autoridad sanitaria determine que la implementación y mantenimiento de los POES y los procedimientos allí prescritos no son eficaces para evitar la contaminación directa del producto.

1.3.5 Mantener un sistema de documentación y registros. Se mantendrá a disposición de la autoridad sanitaria competente los registros que evidencian la implementación, ejecución y supervisión de los POES y de toda medida correctiva que se realice. Los registros deberán estar firmados por las personas responsables y debidamente fechados.

1. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP. Todo establecimiento dedicado al beneficio, desposte, desposte y producción de derivados cárnicos, deberá garantizar las condiciones de inocuidad y para ello, deberá implementar los programas de aseguramiento de la misma HACCP, teniendo en cuenta las siguientes disposiciones.

2.1 Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCCHACCP. Toda planta de beneficio, desposte, desposte y de derivados cárnicos, diseñará un plan HACCP escrito y lo implementará con base en los peligros físicos, químicos y biológicos, teniendo en cuenta el nivel de riesgo de las operaciones del establecimiento y del producto, el cual se mantendrá en ejecución y evaluación permanente con el fin de garantizar la inocuidad del producto. El Plan HACCP, deberá incluir dentro del análisis de peligros la evaluación y seguimiento de residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes químicos y microorganismos.

2.2 Documentación y registros. Todo establecimiento de que trata el presente capítulo, deberá mantener por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente todos los soportes y registros que evidencien el funcionamiento y eficacia del Sistema HACCP. El Plan HACCP, deberá estar implementado por los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, desposte y procesamiento de derivados cárnicos, máximo dentro de los cinco (5) años siguientes, contados a partir de la fecha de entrada en vigencia del presente decreto y de conformidad con las condiciones que establezca el Ministerio de la Protección Social. La autoridad sanitaria competente expedirá certificación en la que conste que el establecimiento respectivo, tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, HACCP. Las demás reglamentaciones que para el efecto expida el Ministerio de la Protección Social. Parágrafo. En todo caso se deberá cumplir con la normatividad ambiental vigente.

En todo caso se deberá cumplir con la normatividad ambiental vigente.



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

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

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

En cuanto al numeral 1) Reincidir en la comisión de la misma falta: Esta circunstancia no es aplicable, ya que no hay prueba que determine que haya reincidido por las conductas endilgadas, conforme a las condiciones higiénico sanitarias evidenciadas en la visita objeto de debate.

Respecto al numeral 2), Se observa que el señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, propietario del establecimiento dedicado al sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos, no realizó el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos, por lo que no será aplicado el agravante.

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

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

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

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

El no haber sido sancionado anteriormente, haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad o preventiva por autoridad competente: Consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, propietario del establecimiento dedicado al sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos, no ha sido objeto de sanción o de aplicación de medida sanitaria de seguridad, con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por lo tanto aplica el supuesto como atenuante de la sanción a imponer.

En cuanto al numeral 2), no aplica, toda vez que este despacho no tiene evidencia o material probatorio alguno, que permite inferir que el investigado realizó actividades tendientes a dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente por lo cual no será aplicado este atenuante.

Con respecto al numeral 3), Sobre la circunstancia atenuante relacionada con informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva, observamos que no es aplicable, en razón de que el Instituto tuvo conocimiento de la infracción sanitaria, mediante la visita de inspección realizada en las instalaciones del establecimiento propiedad del vigilado.

De conformidad con las consideraciones expuestas las conductas investigadas no se enmarcan dentro de la circunstancia agravante prevista en Artículo 82, también se tendrá en cuenta las circunstancias atenuantes contenidas en el numeral 1) del Artículo 83 del Decreto 1500 de 2007.



55

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, según como ya se indicó, por los hallazgos evidenciados en el acta de aplicación de medida sanitaria del 12 de abril de 2018, obrante a folios 7 y 8.

Ahora, probada la responsabilidad sanitaria, el artículo 85 del Decreto 1500 de 2007, establece:

"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"; el cual fue modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, el cual señala:

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, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA de VEINTE (20)** salarios mínimos legales MENSUALES vigentes. Decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados, así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este Instituto por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

El señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, propietario del establecimiento dedicado al sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos, infringió las disposiciones sanitarias al:

1. Realizar actividades de sacrificio y faenado de aves de corral y de porcinos, sin contar con la inscripción, registro y autorización sanitaria provisional 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



En mérito de lo anteriormente expuesto, la **DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS- INVIMA,**

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Imponer al señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, propietario del establecimiento dedicado al sacrificio y faneado de aves de corral y porcinos, sanción consistente en **MULTA de VEINTE (20)** salarios mínimos legales mensuales vigentes, suma que deberá ser cancelada una vez se encuentre ejecutoriada la presente providencia, **utilizando como únicos medios de recaudo válido i) el Pago Electrónico – PSE (Débito desde cuentas de ahorro o corriente de entidades financieras de Colombia) y ii) el pago en efectivo o cheque de gerencia mediante comprobante con código de barras,** de conformidad con establecido mediante CIRCULAR No. 2000-064-2020 expedida el 8 de junio de 2020 por la Secretaría General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

El no pago del valor de la multa, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTICULO SEGUNDO: Notificar por medios electrónicos la presente resolución el señor HECTOR FABIO SALAZAR PALACIOS, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.318.919, 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 TERCERO. - Se le advierte al investigado que contra la presente resolución sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de **los cinco (5) días hábiles siguientes** a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 87 del Decreto 1500 de 2007.

ARTÍCULO CUARTO. - La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó. Olga Arandía.
Revisó María Peña