



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2021000094 De 6 de Julio 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	2021007476
PROCESO SANCIONATORIO	201610156
EN CONTRA DE:	INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL SAS
FECHA DE EXPEDICIÓN:	18 DE JUNIO 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 DEL DÍA **13 DE JULIO 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 2021007476 no procede recurso alguno.

MARIA LINA PEÑA CONEJO

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 2021007476 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201610156.

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

MARIA LINA PEÑA CONEJO

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

Proyectó y Digitó: María del Pilar Parra Goyeneche



**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No. 201610156"**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a iniciar proceso sancionatorio y trasladar cargos a título presuntivo en contra de la sociedad INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL S.A., identificada con Nit. 805.027.988-9, teniendo en cuenta los siguientes antecedentes:

ANTECEDENTES

1. El día 17 de octubre de 2019, mediante oficio N° 7306-1084-19 radicado con el número 20193009510, la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones de la sociedad INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL S.A., identificada con Nit. 805.027.988-9 (Folio 1).
2. A folios 4 al 7 del expediente, se encuentra acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 8 de octubre de 2019, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones de la sociedad INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL S.A., identificada con Nit. 805.027.988-9 donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE.
3. A folios 7 reverso al 9 del expediente, obra acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 8 de octubre de 2019, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones de la sociedad INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL S.A., identificada con Nit. 805.027.988-9, consistente en: SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS Y DESTRUCCIÓN DE PRODUCTO, con base en la siguiente situación encontrada:

"SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Al realizar el recorrido por las instalaciones se evidencia:

En la Subcategoría 8.2.1 Derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente

1.2 El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 2.3

Evaluación: i

No cuenta con clara separación física entre las áreas, No cumple lo establecido en el literal d) del Art 9 y literal a) del Art 10 del Decreto 2162 de 1983, respecto a contar con área para procesamiento de jamón.

5.4 Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18

Evaluación: i

No cuenta con clara separación física entre las áreas. Adicionalmente no cuenta con área para procesamiento de jamón conforme a lo establecido en el literal d) del Art 9 y literal a) del Art 10 del Decreto 2162 de 1983 con el fin de que se puedan controlar las operaciones de fabricación.

6.4 Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012

Evaluación: i

Producto fraudulento Artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013 para el producto SALCHICHA MIXTA DE RES CERDO Y POLLO.

(...)

4. Adicionalmente se realizó evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto "SALCHICHA MIXTA DE RES, CERDO Y POLLO, peso neto 500 g, marca Rieti, etiqueta adhesiva", en la cual se hicieron las siguientes observaciones: (folios 10 y 11).



"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201610156"

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	Existe contradicción entre el nombre del alimento y los ingredientes que se declara: Declara "Salchicha de res mixta ahumada" "Salchicha mixta de res, cerdo y pollo", sin embargo: en los ingredientes no se encuentra carne de res.
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	En la cara principal de exhibición se declara "Salchicha de res mixta ahumada", sin ser éste el nombre aprobado en el registro sanitario y el que correspondiente según los ingredientes que se emplean
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	No declara carne de res. El orden de los ingredientes no es correspondiente al nombre del alimento autorizado en el Registro Sanitario, en el cual se aparece "Salchicha mixta de res, cerdo y pollo"
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	El nombre del producto que aparece en la cara principal de exhibición no es el aprobado en el registro sanitario ni el correspondiente según los ingredientes que emplean

- Así mismo se realizó evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto "COSTILLA DE CERDO AHUMADA, 500 g, marca Rieti empacado en bolsa de polipropileno", en la cual no se encontraron incumplimientos a la resolución 5109 de 2005 (folios 12 y 13 anverso).
- Igualmente se realizó verificación del cumplimiento del rotulado nutricional de alimentos envasados o empacados al producto "COSTILLA DE CERDO AHUMADA, 500 g, marca Rieti empacado en bolsa de polipropileno", en la cual se encontraron los siguientes incumplimientos: (folios 13 reverso al 15).

Artículo/ numeral	ASPECTOS A VERIFICAR	OBSERVACIONES
10	La porción declarada en la etiqueta corresponde a una cantidad razonablemente consumida por una persona en una ocasión, se declara en unidades caseras seguida entre paréntesis de la equivalencia en el Sistema internacional de Medidas, con las aproximaciones, abreviaturas e Incrementos establecidos para su declaración y el número de porciones por envase es coherente con el contenido neto del producto (Artículos 3 y 31. Numerales 10.2, 10.3 y 10.4 y 10.5 Artículo 10 Res. 333 de 2011)	No declara unidades caseras



"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201610156"

Artículo/ numeral	ASPECTOS A VERIFICAR	OBSERVACIONES
12	La proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria se expresa en g/porción del alimento y en porcentaje del valor de referencia (%VD), con las aproximaciones e incrementos establecidos para cada nutriente. (Lítera 18.1.2, Numeral 8.1 Artículo 8 Res. 333 de 2011)	Los valores declarados no corresponden a los reportados en el informe de laboratorio teniendo en cuenta el tamaño de la porción
13	Las grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas trans, azúcares, fibra soluble, fibra insoluble y polialcoholes se expresan en g/porción del alimento, con las aproximaciones e incrementos establecidos para cada nutriente. (Literales 8.1.4 y 8.2.2 Numerales 8.1 y 8.2 Artículo 8 Res. 333 de 2011)	Los valores declarados no corresponden a los reportados en el informe de laboratorio teniendo en cuenta el tamaño de la porción
14	Colesterol, sodio y potasio se expresa en miligramos por porción del alimento y en porcentaje del valor diario de referencia (%VD), con las aproximaciones e incrementos establecidos para cada nutriente. (Literales 8.1.3 y 8.2.3 Numerales 8.1 y 8.2 Artículo 8 Res. 333 de 2011)	Los valores declarados no corresponden a los reportados en el informe de laboratorio teniendo en cuenta el tamaño de la porción

7. Así mismo se realizó evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto: "JAMÓN MIXTO, 450 g, marca Rieti empacado en bolsa de polipropileno de baja densidad", en la cual no se encontraron incumplimientos a la Resolución 5109 de 2005 (folios 18 y 19).
8. Se realizó también verificación del cumplimiento del rotulado nutricional de alimentos envasados o empacados al producto: "JAMÓN MIXTO, 450 g, marca Rieti empacado en bolsa de polipropileno de baja densidad", en la cual no se encontraron incumplimientos a la resolución 333 de 2011 (folios 19 reverso al 21).
9. El día 22 de octubre de 2019, mediante oficio N° 7306-1100-19 radicado con el número 20193009759, la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, nuevas diligencias administrativas realizadas en las instalaciones de la sociedad INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL S.A, identificada con Nit. 805.027.988-9 (Folio 33).
10. El día 15 de octubre de 2019, se realizó evaluación de rotulado general de alimentos envasados al producto "SALCHICHA MIXTA (RES, CERDO Y POLLO), peso neto 500 g, marca Rieti, etiqueta adhesiva, en funda monocapa de poliamidas", en la cual no se encontraron incumplimientos a la resolución 5109 de 2005 (folios 37 y 38).
11. A folios 43 al 45 del expediente se encuentra acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 15 de octubre de 2019, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones de la SOCIEDAD INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARABEL S.A., identificada con Nit. 805.027.988-9, donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE.
12. A folio 46, obra acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad de fecha 15 de octubre de 2019, motivado en el cumplimiento de las causas que la originaron.
13. 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



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2021007476
(18 de Junio de 2021)

**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No. 201610156"**

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 53 al 56).

14. 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 57 al 59).

CONSIDERACIONES PREVIAS

En primer lugar, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201610156, 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 Resolución 1462 del 25 de agosto de 2020 hasta el 30 de Noviembre de 2020, a su turno la Resolución No. 2230 del 27 de noviembre de 2020 hasta el día 28 de febrero de 2021, así mismo la Resolución No. 222 del 25 de febrero de 2021, amplió el plazo de la emergencia sanitaria hasta el 31 de mayo de 2021, y por su parte, la Resolución 738 del 26 de mayo de 2021, nuevamente amplió prorrogó el plazo de la emergencia sanitaria hasta el 31 de agosto 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:

***Parágrafo primero:** El cómputo de términos en los procesos y actuaciones administrativas se reanudará 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

Página 4



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2021007476

(18 de Junio de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS

PROCESO No. 201610156"

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 3° del Artículo 4°, numeral 6° 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 09 de 1979, Decreto 2078 de 2012 en su Artículo 24, Resolución 2674 de 2013, Resolución N° 5109 de 2005 y la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en 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 que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

Vale la pena resaltar lo establecido en el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, así:

(...)

ARTICULO 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.*

PARAGRAFO. *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 mediante el Decreto 2078 de 2012, el Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del 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 24°. Dirección de Responsabilidad Sanitaria. *Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:*

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.*

(...)

Página 5



**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No. 201610156"**

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 realizada por los profesionales de este instituto en las instalaciones de la SOCIEDAD INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL S.A., se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una presunta vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en la Resolución 2674 de 2013:

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

Artículo 2°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;
- b) Al personal manipulador de alimentos,
- c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

Artículo 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.



La salud
es de todos

Minsalud

AUTO No. 2021007476

(18 de Junio de 2021)

"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS

PROCESO No. 201610156"

ALIMENTO CONTAMINADO. *Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.*

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

ALIMENTO FRAUDULENTO. *Es aquel que:*

- a) *Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;*
- b) *Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;*
- c) *No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;*
- d) *Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.*

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. *Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.*

CONCEPTO SANITARIO. *Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.*

FÁBRICA DE ALIMENTOS. *Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.*

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. *Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.*

LOTE. *Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.*

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. *Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.*

MATERIA PRIMA. *Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.*

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

REGISTRO SANITARIO. *Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.*

Artículo 4º. Clasificación de alimentos para consumo humano. *El Invima, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en este acto.*



"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201610156"

Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

De la misma forma, el Decreto 2162 de 1983 "Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Producción, Procesamiento, Transporte y Expendio de los Productos Cárnicos Procesados" establece:

ARTICULO 1o. Los productos cárnicos procesados que se elaboren, empaquen, transporten, comercialicen o consuman en el territorio nacional, deberán someterse a las disposiciones del presente Decreto y a las complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la ley dicte el Ministerio de Salud y en especial a las normas del Decreto 2333 de 1982 en lo pertinente.

(...)

ARTICULO 9o. La sección de producción de las plantas de productos procesados, requiere de las siguientes áreas, técnica y sanitariamente separadas entre sí:

(...)

d). Área de procesamiento de jamón, cuando la planta se dedique a la elaboración de este producto.

(...)

ARTICULO 10. Además de los requisitos establecidos en el artículo anterior y dependiendo de los productos que se elaboren, las plantas de productos procesados requerirán de las siguientes áreas especiales separadas técnica y sanitariamente:

a). Área de procesamiento de jamón.

(...)

En cuanto a los requisitos de rotulado y etiquetado contenidos en la Resolución N° 5109 de 2005:

Artículo 4°. Requisitos generales. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

1. La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.

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

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:



**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No. 201610156"**

- a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;
 - b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;
 - c) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.
- (...)

5.2. Lista de ingredientes

- 5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.
- (...)
- b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;
- (...)

Por su parte, la Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano", dispone:

ARTÍCULO 8o. DECLARACIÓN Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LOS NUTRIENTES. En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.

8.1 Nutrientes de declaración obligatoria: Deberán declararse obligatoriamente en la tabla nutricional, el valor energético y las cantidades de los nutrientes que se indican a continuación:

8.1.2 Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria: Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos por porción del alimento y en porcentaje del valor de referencia (%VD) de acuerdo con los siguientes requisitos:

- a) La cantidad de proteína debe expresarse con el número de gramos de proteína más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, se expresa "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "< 1 g"; y si es menor a 0,5 g se expresa como cero "(0)";
- b) La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse con el número de gramos de grasa más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y expresarse de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa por porción del alimento es menor de 0,5 g, se expresa como cero "(0)". Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol;
- c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse de 0,5 g en 0,5 g para contenidos menores a 5 g y con el número de gramos más cercano a la unidad para contenidos mayores a 5 g. Si el contenido por porción es menor a 0,5 g de grasa saturada se expresa como cero "(0)". La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por porción, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. Si la grasa saturada no es declarada deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de grasa saturada";
- d) La cantidad de carbohidratos totales debe expresarse con el número de gramos de carbohidratos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "< 1 g"; y si es menor de 0,5 g, se expresa como cero "(0)";



**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN
CARGOS
PROCESO No. 201610156"**

e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse con el número de gramos de fibra dietaria más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, la declaración se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "< 1 g"; y si es menor a 0,5 g se expresa como cero "(0)". La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por porción. Si la fibra no se declara deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de fibra". Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble;

f) El Porcentaje de Valor Diario (%VD) para proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra debe expresarse con el número entero más cercano a la unidad y se calcula a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla de Información Nutricional, según lo establecido en los literales a), b), c), d) y e) de este numeral. El Porcentaje de Valor Diario (%VD) para proteína puede ser omitido, excepto cuando se haga una declaración de propiedad nutricional relacionada con la proteína o se trate de un alimento para niños menores de 4 años.

8.1.3 Colesterol y sodio. Las cantidades de colesterol y sodio deben expresarse en miligramos por porción del alimento y en porcentaje del valor diario de referencia (%VD) de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de colesterol debe expresarse de 5 en 5 mg. Cuando el alimento contiene entre 2 mg y 5 mg la declaración se expresa como "menos de 5 mg" o "< 5 mg"; si la cantidad es menor de 2 mg la declaración se expresa como "cero (0)". La declaración de colesterol no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 2 mg de colesterol por porción, a excepción del caso en que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol; en este caso el colesterol se declarará como cero (0). Si el colesterol no es declarado, deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de colesterol";

b) La cantidad de sodio debe expresarse de 5 en 5 mg para cantidades entre 5 mg y 140 mg y de 10 en 10 mg para cantidades superiores a 140 mg. Cuando el alimento contiene menos de 5 mg de sodio por porción, se declara como cero "(0)".

El porcentaje de Valor Diario (%VD) para colesterol y sodio deben expresarse con el número entero más cercano a la unidad y se calcula a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla de Información Nutricional, según lo establecido en los literales a) y b) de este numeral.

8.1.4 Grasa trans y azúcares. Las cantidades de grasa trans y azúcares deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de grasa trans debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y expresarse de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa trans por porción de alimento es menor de 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)". La declaración de grasa trans no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por porción, a excepción del caso en que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol; en este caso la grasa trans se declarará como cero (0). Si la grasa trans no es declarada deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de grasa trans";

b) La cantidad de azúcares deben expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g por porción de alimento, la declaración se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "< 1 g"; y si es menor a 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)". La declaración de azúcares no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por porción, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares o polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarará como cero (0). La sola mención de estos nutrientes en la lista de ingredientes no debe interpretarse como una declaración o referencia. Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión "No es una fuente significativa de azúcares".



**"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS
PROCESO No. 201610156"**

8.2 Nutrientes de declaración opcional. Se podrán declarar opcionalmente los nutrientes indicados a continuación; no obstante, cualquier declaración de propiedad nutricional sobre los mismos implica que la declaración del nutriente deja de ser opcional y se convierte en obligatoria.

8.2.2 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y polialcoholes. Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y polialcoholes; deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa monoinsaturada por porción de alimento es menos de 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)";

b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa poliinsaturada por porción de alimento es menos de 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)";

c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, la declaración se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "< 1 g"; y si es menor de 0,5 g, se expresa como cero "(0)";

d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, la declaración se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "< 1 g"; y si es menor de 0,5 g, se expresa como cero "(0)";

e) La cantidad de polialcoholes debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g por porción de alimento, la declaración se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "< 1 g"; y si es menor a 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)".

8.2.3 Potasio. La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por porción del alimento y en porcentaje del valor diario de referencia (%VD) de acuerdo con los siguientes requisitos:

a) La cantidad de potasio debe expresarse de 5 en 5 mg para cantidades entre 5 mg y 140 mg y de 10 en 10 mg para cantidades superiores a 140 mg. Cuando el alimento contiene menos de 5 mg de potasio por porción, se declara como cero "(0)";

b) El porcentaje de Valor Diario (%VD) para potasio debe expresarse con el número entero más cercano a la unidad y se calcula a partir de la cantidad declarada en la tabla de Información Nutricional, según lo establecido en el literal a) de este numeral.

(...)

ARTÍCULO 10. TAMAÑOS Y CARACTERÍSTICAS DE LAS PORCIONES. A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el rotulado nutricional y permitir al consumidor una mejor comprensión del contenido de nutrientes y su comparación con alimentos similares, toda declaración de un nutriente y su cantidad deben efectuarse con relación a una porción, de acuerdo con los siguientes requisitos:

10.2 Las medidas o unidades caseras comunes constituyen la base obligatoria para las declaraciones del tamaño de las porciones e incluyen: la taza; el vaso; la cucharada; la cucharadita; la rebanada o tajada; la fracción de la unidad; los recipientes comúnmente usados en la casa como la jarra, bandeja u otra medida casera común para envasar alimentos. En cuanto sea posible y apropiado, se debe utilizar como medida la taza, el vaso, la cucharada y la cucharadita; no obstante, en aquellos alimentos en los que no sea posible expresar una porción en estas medidas, se podrá utilizar como medida casera una rebanada, una fracción de la unidad, onzas o el número de unidades que más se aproxime a la cantidad de referencia.

10.3 La declaración del tamaño de la porción en medidas caseras comunes debe estar seguida, entre paréntesis, por la declaración de la equivalencia del sistema internacional de unidades, con base en los siguientes criterios:



"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201610156"

a) Los líquidos deben ser declarados usando mililitros (ml) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades menores de 5 g. Para cantidades entre 2 g y 5 g los números se deben aproximar al 0,5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0,1 g más cercano;

b) El tamaño de las porciones puede ser declarado también en onzas (oz) y onzas fluidas (oz fl), en paréntesis, después de la medida del sistema internacional de unidades, separada por una línea diagonal, cuando otras medidas caseras comunes constituyen la declaración principal para la porción del alimento;

c) Para envases de porciones individuales no se requiere la declaración de la unidad del sistema internacional de unidades en paréntesis, excepto para productos cuyo rotulado nutricional sea declarado con base en el peso drenado o masa escurrida.

10.4 Declaración de las medidas caseras: Las medidas caseras deben expresarse de la siguiente forma:

a) Taza: Se expresa en incrementos de 1/4 o 1/3 de taza;

b) Cucharada: Se expresa como 1, 1 1/3, 1 1/2, 1 2/3, 2, o 3 cucharadas;

c) Cucharadita: Se expresa como 1/8, 1/4, 1/2, 3/4, 1, o 2 cucharaditas.

(...)

Así mismo, en caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, la Ley 9 de 1979, en su artículo 577 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."

Para efectos procedimentales de la presente actuación La Ley 1437 de 2011 establece:

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

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la



"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201610156"

autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

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

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

De conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente se encuentra que la sociedad INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL S.A., identificada con Nit. 805.027.988-9 presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos vigentes al:

1. Fabricar y/o procesar derivados cárnicos, tales: como jamón y carnes especie porcino, productos cárnicos comestibles ahumados u horneado; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente para el 8 de octubre de 2019, fecha en que se realizó la visita, especialmente por:

1. No cuenta con clara separación física entre las áreas, y no cuenta con área para procesamiento de jamón. Contrariando lo establecido en el numeral 2.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 y los literales d) del artículo 9 y a) del artículo 10 del Decreto 2162 de 1983.

2. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto: "SALCHICHA MIXTA DE RES, CERDO Y POLLO, peso neto 500 g, marca Rieti"; sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, consignados en el protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados de fecha 8 de octubre de 2019 así:

1. No declara el verdadero nombre del producto, de acuerdo a los ingredientes empleados, Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 4, y el numeral 5.1.1, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
2. Se declara "salchicha de res mixta ahumada", sin ser este el nombre aprobado en el registro sanitario, incumpliendo el numeral 5.1.1, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declara carne de res en los ingredientes, contrariando lo dispuesto en el literal b) del numeral 5.2.1, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

3. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto "COSTILLA DE CERDO AHUMADA, 500 g, marca Rieti empacado en bolsa de polipropileno", sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 333 de 2011 y consignados en el acta de verificación del cumplimiento del rotulado nutricional de alimentos envasados de fecha 8 de octubre de 2019 así:

1. La porción no se declara en unidades caseras. Contrariando lo dispuesto en los numerales 10.2, 10.3 y 10.4 del artículo 10 de la Resolución 333 de 2011
2. Los valores declarados de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria, no corresponden a los reportados en el informe de laboratorio teniendo en



"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS PROCESO No. 201610156"

cuenta el tamaño de la porción. Contrariando lo dispuesto en el numeral 8.1.2 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.

3. Los valores declarados de grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas trans, azúcares, fibra soluble, fibra insoluble y polialcoholes, no corresponden a los reportados en el informe de laboratorio teniendo en cuenta el tamaño de la porción. Contrariando lo dispuesto en los numerales 8.1.4 y 8.2.2 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
4. Los valores declarados de Colesterol, sodio y potasio, no corresponden a los reportados en el informe de laboratorio teniendo en cuenta el tamaño de la porción. Contrariando lo dispuesto en los numerales 8.1.3 y 8.2.3 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013: Artículo 6 numeral 2.2.

Decreto 2162 de 1983: Artículos literal d) y 10 literal a).

Resolución 5109 de 2005: Artículos: 4 numeral 1 y 5 numerales 5.1.1 y 5.2.1 literal b).

Resolución 333 de 2011: Artículos 8 numerales 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.2.2 y 8.2.3; 10 numerales 10.2, 10.3 y 10.4.

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

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Iniciar proceso sancionatorio en contra de la sociedad INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL S.A., identificada con Nit. 805.027.988-9 de acuerdo a la parte motiva y considerativa del presente auto.

ARTÍCULO SEGUNDO: Formular y trasladar cargos contra la sociedad INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL S.A., S.A., identificada con Nit. 805.027.988-9 por presuntamente infringir la normatividad sanitaria de alimentos, al:

1. Fabricar y/o procesar derivados cárnicos, tales: como jamón y carnes especie porcino, productos cárnicos comestibles ahumados u horneado; sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente para el 8 de octubre de 2019, fecha en que se realizó la visita, especialmente por:

1. No cuenta con clara separación física entre las áreas, y no cuenta con área para procesamiento de jamón. Contrariando lo establecido en el numerales 2.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013 y los literales d) del artículo 9 y a) del artículo 10 del Decreto 2162 de 1983.

2. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto: "SALCHICHA MIXTA DE RES, CERDO Y POLLO, peso neto 500 g, marca Rieti"; sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, consignados en el protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados de fecha 8 de octubre de 2019 así:

1. No declara el verdadero nombre del producto, de acuerdo a los ingredientes empleados, Contrariando lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 4, y el numeral 5.1.1, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.



"POR MEDIO DEL CUAL SE INICIA UN PROCESO SANCIONATORIO Y SE TRASLADAN CARGOS

PROCESO No. 201610156"

2. Se declara "salchicha de res mixta ahumada", sin ser este el nombre aprobado en el registro sanitario, incumpliendo el numeral 5.1.1, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No declara carne de res en los ingredientes, contrariando lo dispuesto en el literal b) del numeral 5.2.1, del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.

3. Fabricar y/o procesar, empacar, rotular y/o etiquetar el producto "COSTILLA DE CERDO AHUMADA, 500 g, marca Rieti empacado en bolsa de polipropileno", sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que debe contener, de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 333 de 2011 y consignados en el acta de verificación del cumplimiento del rotulado nutricional de alimentos envasados de fecha 8 de octubre de 2019 así:

1. La porción no se declara en unidades caseras. Contrariando lo dispuesto en los numerales 10.2, 10.3 y 10.4 del artículo 10 de la Resolución 333 de 2011
2. Los valores declarados de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria, no corresponden a los reportados en el informe de laboratorio teniendo en cuenta el tamaño de la porción. Contrariando lo dispuesto en el numeral 8.1.2 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
3. Los valores declarados de grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas trans, azúcares, fibra soluble, fibra insoluble y polialcoholes, no corresponden a los reportados en el informe de laboratorio teniendo en cuenta el tamaño de la porción. Contrariando lo dispuesto en los numerales 8.1.4 y 8.2.2 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.
4. Los valores declarados de Colesterol, sodio y potasio, no corresponden a los reportados en el informe de laboratorio teniendo en cuenta el tamaño de la porción. Contrariando lo dispuesto en los numerales 8.1.3 y 8.2.3 del artículo 8 de la Resolución 333 de 2011.

ARTÍCULO TERCERO: Notificar por medios electrónicos el presente acto administrativo al representante legal de la SOCIEDAD INDUSTRIA DE ALIMENTOS CARBEL S.A., S.A., identificada con Nit. 805.027.899-9., y/o su 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 un 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, la sociedad investigada presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Margarita Jaramillo P.

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA

Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: Magda Liliana Mozo R.
Revisó: María Lina Peña Coneo.