



La salud es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001376 De 1 de Octubre de 2019

El Coordinador del Grupo de Secretaría Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

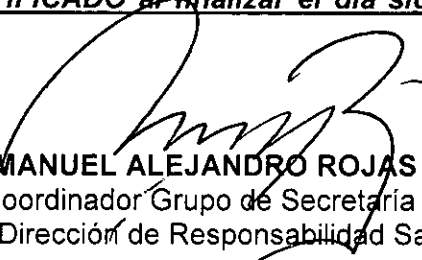
RESOLUCIÓN No.	2019042115
PROCESO SANCIONATORIO:	201603288
EN CONTRA DE:	JORGE LEONARDO RIOS ARIAS – PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE
FECHA DE EXPEDICIÓN:	23 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2019042115 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 02 OCT 2019, en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 10 No. 64-28 de esta ciudad.

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

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

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (11) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019042115 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603288.

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

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

Proyectó y Digitó: Ana María Riaño Sanchez



**RESOLUCIÓN No. 2019042115**

**(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General, mediante Resolución No. 2012030800 de 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603288, adelantado en contra del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante auto No. 2019008398 del 18 de Julio de 2019, inició el proceso sancionatorio No. 201603288 y trasladó cargos en contra del Señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula No. 1.143.927.592, propietario del Establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE, por presuntamente infringir las disposiciones sanitarias de rotulado (folios 20 al 25)
2. Mediante correo electrónico enviado a la dirección: [lizi741@hotmail.com](mailto:lizi741@hotmail.com) y con oficio No. 0800 PS – 2019032267 con radicado No. 20192035146 del 18 de julio de 2019, se le comunicó al Señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, para que se acercara al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019008398 del 18 de Julio de 2019 (Folios 27 y 28).
3. Ante la no comparecencia del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula No. 1.143.927.592, propietario del Establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE para surtir la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos mencionado, se envió por correo certificado el aviso 2019001125 del 30 de julio de 2019, mediante oficio No. 0800 PS – 2019034147 con radicado No. 20192037246 del 31 de julio de 2019 (Folios 28 y 29).  
  
Se evidencia según Guía de mensajería No. 8037147565 que el aviso fue entregado en la dirección del investigado el día 07 de agosto de 2019, surtiéndose la notificación el día 8 de agosto del año en curso, contándose el término para presentación de los descargos a partir del día 09 de agosto de 2019 (Folio 37).
4. De conformidad con el Artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 y en cumplimiento al debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del mencionado Auto, para que el presunto infractor directamente o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Estando dentro del término legal establecido para el efecto, el señor GUILLERMO L CASTAÑO V identificado con cédula de ciudadanía No. 16.580.693 y portador de la tarjeta profesional No. 95.861 del CSJ, en calidad de apoderado del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula No. 1.143.927.592, presentó escrito de descargos con radicado No. 20191169117 de fecha 30 de agosto de 2019 (folios 38 al 40)
6. Mediante auto No. 2019010612 del 2 de septiembre de 2019, se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201603288, adelantado en contra del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE (Folios 43 y 44).
7. Mediante oficio No. 0800PS – 2019040883 con radicado 20192043508 y 20192043509 del 03 de septiembre de 2019, se comunicó el auto de etapa probatoria No. 2019010612 del 2



## RESOLUCIÓN No. 2019042115

(23 de Septiembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”

de septiembre de 2019 a el señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, informándole que se dio inicio al término probatorio por un (01) día hábil dentro del proceso sancionatorio 201603288, contando con diez (10) días adicionales para presentar los alegatos respectivos (Folios 45 y 46).

8. Estando dentro del término legal establecido para el efecto, el señor GUILLERMO L CASTAÑO V identificado con cédula de ciudadanía No. 16.580.693 y portador de la tarjeta profesional No. 95.861 del CSJ, en calidad de apoderado del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula No. 1.143.927.592, presentó escrito de alegatos de conclusión con radicado No. 20191183452 de fecha 19 de septiembre de 2019 (folio 50)

### DESCARGOS

El abogado GUILLERMO L CASTAÑO V identificado con cédula de ciudadanía No. 16.580.693 y portador de la tarjeta profesional No. 95.861 del CSJ, en calidad de apoderado del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula No. 1.143.927.592, presentó escrito de descargos con radicado No. 20191169117 de fecha 30 de agosto de 2019. (folios 38 al 40), en el cual manifestó lo siguiente:

#### (...) DESCARGOS

1. *En lo que hace referencia al nombre del alimento, cuando se determina que se trata de "tocineta ahumada" hace referencia a un nombre específico y no genérico, pues este último comprende la carne de cerdo en general mientras la tocineta corresponde a una parte o área del cerdo debidamente ubicada y reconocida como denominación apropiada; cuando se especifica que ahumada se está informando que ha sido sometida a este tratamiento para efectos de sabor y conservación, lo que no induce en un error o engaño alguno al consumidor.*

2. *Glosa que efectivamente ha sido corregida tal como lo manifiesta mi poderdante, pues se trata de involuntaria omisión de esa información en su etiquetado.*

3. *Glosa que efectivamente ha sido corregida tal como lo manifiesta mi poderdante, pues se trata de involuntaria omisión de esa información en su etiquetado, motivo por el cual en las etiquetas actuales se identifica el fabricante y dirección de la planta.*

4. *Se trata de una interpretación del lenguaje y más precisamente de una cuestión de semántica sincrónica que corresponde en el lenguaje al estudio del significado de las palabras, signos y abreviaturas en un tiempo y lugar determinados, pues bien es sabido que la abreviatura de la palabra lote puede corresponder a LT como efectivamente lo identifica el sr. Jorge Leonardo ríos como fabricante, de tal manera que no presenta violación de la norma ante algo que no merece ningún análisis pues la costumbre es ley para las partes y dentro del etiquetado ninguna otra palabra abreviada distinta a lote puede identificarse con las citadas LT.*

5. *insólito que en la investigación se acepta que el fabricante "declara la fecha de vencimiento" pero no aparece la palabra vence o su abreviatura. a que hace referencia el funcionario cuando determina esta observación o glosa?*

6. *glosa que efectivamente ha sido corregida tal como lo manifiesta mi poderdante, pues igual que en las glosas 2 y 3 se trata de involuntaria omisión de esta información en su etiquetado, motivo por el cual en las etiquetas actuales se identifica claramente esta información.*

7. *glosa que efectivamente ha sido corregida tal como lo manifiesta mi poderdante, pues igual que en las glosas 2, 3 y 6 se trata de involuntaria omisión de esta información en su etiquetado, motivo por el cual en las etiquetas actuales se identifica claramente esta información.*

8. *Se trata de la repetición de glosa contenida en los numerales 2, 3, 6 y 7 de estos descargos, pues es información que involuntariamente se omitió por mi poderdante en las etiquetas revisadas y que son situaciones de hecho que manifiesta el fabricante haber sido corregidas oportunamente en acatamiento a los resultados de la visita de inspección sanitaria.*



La salud  
es de todos

Minsalud

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288"**

9. Con respecto al envase, fraccionamiento y rotulación del producto queso tipo mozzarella por 450 g y 250 g con registro sanitario No. rsan02i6008, se trata de un error humano al declarar como emparador de este producto a alimentos villa Gabriel, microempresa esta con la cual se tiene establecidos lazos comerciales tal como lo ha manifestado mi poderdante, situación que no se vuelve a repetir en el futuro, pues se han establecido mejores mecanismos de control de etiquetado y/o rotulado de los productos de la empresa.

Ahora bien, el INVIMA, como autoridad sanitaria no solo cumple funciones sancionatorias, sino también de asesoría, que en últimas, el sancionado, nunca ha recibido, sino simplemente visitas con fines sancionatorios, que no contribuyen a mejorar el desarrollo de las actividades de fabricación y/o manipulación de alimentos por ello anticipadamente, agradecemos su ayuda, si le permiten al investigado, mantenerse dentro del ejercicio de su actividad productiva, como fuente vital de su sostenimiento y del aporte económico y social al país, y de su concordancia con los fines del plan nacional de desarrollo, pues finalmente las decisiones tomadas por la autoridad sanitaria lo afectan gravemente considerando su precaria situación financiera si tenemos en cuenta además que ese trata de una pequeña microempresa que trata de salir adelante con mucho sacrificio y esfuerzo personal ante las adversidades de la situación actual.

De conformidad con la sentencia C 263 de 2011, la constitución de 1991 al adoptar un modelo de estado social de derecho, introdujo un modelo de economía social de mercado en el que de un lado se admite que la empresa es motor de desarrollo social y por esta vía se reconoce la importancia de una economía de mercado y la promoción de la actividad empresarial, pero por otro, se asigna al estado no solo la facultad, sino la obligación de intervenir en la economía con el fin de remediar las fallas del mercado y promover el desarrollo económico y social; pero cuando las faltas presentadas, como es el caso que nos ocupa ya se hayan superado y las medidas sanitarias adoptadas exigidas por la autoridad pertinente fueron subsanadas, el estado ha de tener en cuenta el cumplimiento de los empresarios y como tal, en virtud de los principios de igualdad y razonabilidad que rigen la actividad administrativa, pueden las autoridades entrar a tasar la implementación o NO de sanciones sucesivas que a lo único que conllevan, sería al cierre y liquidación total de actividades económicas.

Por lo anterior mi poderdante esta dando cumplimiento a los requerimientos de la autoridad competente, en este caso de carácter sanitario, fue garantizan la idoneidad de los productos alimenticios para el consumo humano. de otra parte, el gobierno nacional a través de la ley 1450 de 2011 en concordancia con el actual plan de desarrollo nacional, establece los programas de fortalecimiento, modernización e innovación de las micro, pequeñas y medianas empresas, como política pública para impulsar el desarrollo económico de los pequeños empresarios; sin embargo la aplicación de sanciones, como la que se pretenden aplicar a carnicos rimar del norte, no contribuyen con la política de estado de estimular la pequeña empresa; al contrario, es un total desestímulo que afecta la condición patrimonial de quienes tienen el propósito de contribuir al desarrollo económico del país a través de sus pequeñas industrias y/o microempresas.

Adicional a lo anterior es conveniente poner en conocimiento de su despacho que carnicos rimar del norte es una microempresa familiar que cuenta con un numero muy pequeño de trabajadores, del cual se deriva el sustento de su familia y de los empleados que le colaboran ser objeto de una posible sanción, llevaría a su propietario a considerar la posibilidad de acabar con esta actividad productiva, dado el detrimento patrimonial que dicha multa causaría, vulnerando de manera ostensible el derecho del trabajo como un derecho fundamental protegido constitucionalmente.

En espera de que sean acogidos favorablemente estos descargos ruego al despacho se sirva precluir la iniciación de este proceso sancionatorio en aras de los principios constitucionales de igualdad, proporcionalidad, equidad y justicia.

**ANALISIS DE LOS DESCARGOS**

El Despacho procede a realizar el análisis del escrito presentado por el abogado GUILLERMO L CASTAÑO V identificado con cédula de ciudadanía No. 16.580.693 y portador de la tarjeta profesional No. 95.861 del CSJ, en calidad de apoderado del señor JORGE LEONARDO RIOS

Página 3



Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

ARIAS, identificado con cédula No. 1.143.927.592, con el fin de garantizar el debido proceso establecido en nuestro ordenamiento jurídico y de esta manera establecer si existe responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Sea lo primero dejar claridad que el Artículo 37 literal i) de la Resolución 2162 de 1983, es claro en señalar que El producto hará referencia al especie animal empleada, por lo tanto no basta con indicar que se trata de tocineta, ya que de acuerdo con la norma se debe indicar la especie animal.

Ahora bien, respecto a la llamada interpretación de lenguaje, en lo que respecta a la abreviatura de lote, este Despacho encuentra que la Resolución 5109 es clara cuando indica que *“La palabra “Lote” o la letra “L” deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece”, por lo tanto no se trata de una interpretación de lenguaje, sino del desconocimiento de la norma;* en el mismo sentido es importante resaltar que no resulta insólito que el funcionario del instituto que realizo la visita, indique que se declara la fecha de vencimiento, pues esta información se le pudo proporcionar en el momento de la visita, sin embargo lo que también fue claro para el que dicha fecha no se acompañaba de la palabra vence o su abreviatura, como lo dispone la resolución en mención.

En razón a lo anterior y como quiera que el argumento principal del escrito de descargos indica que se trata de *“Involuntarias omisiones”*, este despacho considera oportuno indicar que la ignorancia de la norma no exime de su cumplimiento, así las cosas, el solo hecho de iniciar actividades de fabricación, producción y comercialización de productos de vigilancia sanitaria, trae consigo la obligación de cumplir de manera inmediata y permanente la normatividad sanitaria aplicable.

En el mismo sentido se entenderá analizado su argumento en lo referente al error humano al declarar como empacador a una microempresa con la cual se tienen establecidos lazos comerciales.

Aunado a lo anterior, y respecto de las funciones del INVIMA como autoridad sanitaria, se aclara que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que deriven de esta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación de los alimentos para su inocuidad, envase, etiquetado y/o rotulado de los mismos, por ende se explica que si bien es cierto puede no existir riesgo actual o inminente que ponga en peligro la salud como bien público a tutelar por la norma sanitaria, pero en cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que la mencionada norma establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

Finalmente y en relación al riesgo sanitario al que fue expuesto la salud pública, debe indicarse que la fijación de parámetros técnicos en las normas, siempre van precedidos de estudios técnicos que justifican tales previsiones, con el objetivo de mantener la inocuidad del producto. De esta forma, debe tenerse en cuenta que en el desarrollo de la actividad objeto de vigilancia, y los efectos que pueda generar el ejercicio de la vigilancia sanitaria, la imposición de una medida sanitaria de seguridad así como el ejercicio del poder sancionatorio del Estado, el INVIMA tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y



La salud  
es de todos

Minsa

RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”

ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9° de 1979: **Artículo 594:** *La salud es un bien de interés público (...) Artículo 597:* *La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público”,* con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública, y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

En el presente caso el daño generado es la violación a la normatividad, generando con la conducta un riesgo para el bien jurídico tutelado, que según el material probatorio analizado y la normatividad aplicable, es claro que el riesgo generado para la salud pública como bien jurídicamente tutelado, atiende el enfoque de riesgo de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario, establecido mediante Resolución 1229 de 2013, la cual señala:

*“Artículo 7. Inspección, vigilancia y control sanitario. Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el uso de consumo de bienes y servicios.*

*Artículo 8. Modelo de inspección, vigilancia y control sanitario. Es el mapa conceptual que establece el conjunto de elementos propios y dimensiones del ser y quehacer de la función esencial de inspección, vigilancia y control sanitario en el contexto de la seguridad sanitaria, los cuales se configuran como una estructura sistémica de múltiples organismos integrados con sentido unitario y orientación global, e incorporan enfoques de riesgo y de promoción del aseguramiento sanitario en todas las fases de las cadenas productivas de bienes y servicios de uso y consumo humano. El modelo representa el esquema o marco de referencia para la administración de gestión de riesgos sanitarios basados en procesos.*

Por su parte, frente al argumento de que todas las omisiones han sido corregidas, cabe aclarar que la implementación de correctivos, puede tenerse en cuenta dentro de los criterios para graduar la sanción a imponer, pero ello no exime de responsabilidad frente a los incumplimientos encontrados y que dieron origen a la investigación, señalando que dichas acciones de mejora no pueden por sí mismas por más significativas que sean, eximir de responsabilidad por los hechos materia de investigación, pues de lo contrario se estaría en presencia de una actuación ilegal de esta entidad, y por lo tanto fuera de toda consideración, pues el hecho de llevar a cabo acciones de mejora a efectos de cumplir con la normatividad sanitaria, no implica que no sea responsable por los hechos objeto de investigación, pues el cumplir con los controles y aseguramiento de calidad en todo momento y lugar, es una obligación legal en el desarrollo de su actividad, y no un esfuerzo adicional o altruista del investigado, que logre simplemente excusarlo del incumplimiento reprochado, sino de aminorar la sanción impuesta de ser el caso.

Es menester señalar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño o riesgo generado a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, y no es posible que la aplicación de dichas normas sea influenciada por las condiciones de modo, tiempo o lugar que rodean a determinado sujeto de derecho, pues mal haría este Despacho en realizar discriminaciones de tipo positivo o negativo en cuanto al cumplimiento de las normas se refiere, pues si la ley no realiza ninguna distinción, no debe quien la aplica realizarla, pues en tal evento estaría en contravía del principio de legalidad, defensa y debido proceso; así, la aplicación y el cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, con lo cual es lógico que las actividades desarrolladas por el sancionado, si bien, pueden ajustarse a la norma regularmente, estas no dan cuenta de las circunstancias específicas de modo, tiempo y lugar de las que son objeto de investigación en este proceso sancionatorio, y menos aún, logran “excusarla” o purgar la conducta contraria a la norma, la cual debe

Página 5



Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien jurídico de interés público, sin encontrar justificación alguna de la norma en circunstancias particulares especiales y que en razón de ellas proceda un trato diferente.

Así en este sentido, establece el artículo 333 de la Carta Política:

*“ARTICULO 333. La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la ley.*

*La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades.”*

Bajo este entendido, debía ajustarse a las normas que protegen la salud pública y a las condiciones allí establecidas en todo tiempo y lugar, teniendo en cuenta que la libertad de ejercicio de actividad económica supone responsabilidades que como lo establece la Constitución Nacional, tienen su límite en el bien común bajo la figura de la salud pública y su guarda por parte de esta autoridad sanitaria, más si se tiene en cuenta que los productos alimenticios se encuentran regulados y representan una parte importante del componente social, y en consecuencia la trasgresión a las normas o el ejercicio de la actividad sin el conocimiento de las mismas constituye una conducta irresponsable socialmente y prohibida por la norma sanitaria en cuanto a su correcta aplicación.

Hora bien frente al argumento de que se trata de una microempresa familiar, debe señalarse que las actuaciones surtidas en el trámite que aquí se estudia, en ningún momento buscan menoscabar o perjudicar la actividad que desarrollaba para la época de los hechos el sancionado, frente a lo cual debe decirse que tal actividad debe encontrarse ajustada a las exigencias establecidas a efectos de la protección de la salud pública, pues es la norma sanitaria el elemento instituido por el órgano estatal a efectos de cumplir la trascendental función de velar por el invaluable bien de la salud individual y colectiva e impone una serie de requisitos de obligatorio cumplimiento para quienes fabriquen, importen, distribuyan y comercialicen los productos a que se refiere el artículo 245 de la Ley 100 de 1993, por la incidencia que puedan tener en el bien objeto de tutela.

Respecto de lo anterior, se hace necesario reiterar que ante cualquier riesgo actual o inminente que ponga en peligro la salud como bien público a tutelar por la norma sanitaria, y en cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que el Decreto establece que esta autoridad sanitaria, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

Visto lo anterior y según lo señalado, las acciones de mejora y en general los criterios de graduación de la sanción contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, serán estudiados más adelante por parte del Despacho, según en derecho corresponda.

Es así que de acuerdo con el análisis realizado, se encuentra que los argumentos presentados no desvirtúan la ocurrencia de los hechos que dieron origen al presente proceso, y con los cuales se infringieron las Disposiciones sanitarias establecidas en la normatividad de alimentos

**PRUEBAS**

1. Oficio No. 706-1882-16 del 19 de octubre de 2016, radicado con el número 16110644, remitido por la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE, propiedad del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592 (Folio 1).



**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

2. Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos de fecha 11 de octubre de 2016, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE propiedad del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592 realizada por profesionales del Instituto en donde se emitió concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES (folios 3 a 8)
3. Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos al producto *“TOCINETA AHUMADA MARCA CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE en presentación de 450 g envase de poliamida nylon polietileno”* (folios 9 y 10).
4. Acta de aplicación de medida sanitaria consistente en DESTRUCCIÓN DE 207,5 Kg de etiquetas (folios 11 y 12)
5. Formato Anexo a DESTRUCCIÓN en donde se señala como peso de la destrucción de 207,5 Kg con precio total de la destrucción de \$1.408.000 pesos. (folio 14)
6. Copia de registro sanitario RSAN0216008 (folio 19)

**ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS**

Mediante oficio 706-1882-16 radicado con el número 16110644 del 19 de octubre de 2016, por el cual el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, diligencias administrativas adelantadas por funcionarios del Instituto, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE, propiedad del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, que dieron origen al proceso sancionatorio. (Folio 1).

Obra a folios 3 al 8 del plenario, acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 11 de octubre de 2016, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE de propiedad del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, en la cual se evidencia el incumplimiento de algunos de los requisitos sanitarios que deben observarse en las actividades de fabricación de alimentos con el fin de que no se vea afectada la inocuidad de los productos y por tanto la salud de los consumidores, los aspectos verificados que no se estaban cumpliendo al momento de la visita motivaron la emisión de un concepto sanitario FAVORABLE CON OBSERVACIONES según las condiciones sanitarias evaluadas por funcionarios de este Instituto, lo que da cuenta de que hay aspectos que se deben mejorar y requerimientos hechos por los funcionarios, a los cuales se les debe dar cumplimiento, claro está, relacionados exclusivamente a cumplimiento de condiciones higiénicas y locativas del lugar de fabricación.

Por otra parte, se observa protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados realizado el día 11 y 12 de octubre de 2016, al producto: *“ TOCINETA AHUMADA MARCA CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE en presentación de 450 g envase de poliamida nylon polietileno”*, el cual da cuenta del incumplimiento de algunos de los requisitos sanitarios que deben observarse en las actividades de fabricación y rotulado de alimentos, con el fin de que no se vea afectada la inocuidad de los productos y por tanto la salud de los consumidores, los aspectos verificados relacionados con las normas de rotulado que no se estaban cumpliendo al momento de la visita fueron: *“ No especifica que el producto es marinado, falta la especie de cerdo o porcina y tampoco declara que el producto esta crudo. Usa como ingrediente papada de cerdo y lo denomina "piezas de cerdo tocino", no especifica cual es el conservante, No especifica los colorantes No especifica fabricado por "cárnicos rimar del norte y la dirección de ubicación de la planta; Se declara el lote con la expresión LT. Se declara la fecha de vencimiento pro no declara la palabra vence o su abreviatura Ven. No especifica cual es el conservante, no tiene la función tecnológica del nitrito, no especifica los colorantes ni los saborizantes; Usa colorantes pero no es posible establecer si usa*





Ministerio de Salud

## RESOLUCIÓN No. 2019042115

(23 de Septiembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”

*tartrazina, tampoco declara que el producto contiene esta sustancia; El nombre no está de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2162 de 1983.”.*

En este sentido, los profesionales del Instituto el 11 de octubre de 2016, procedieron con la aplicación de una medida sanitaria de seguridad consistente en DESTRUCCIÓN DE 207,5 Kg de etiquetas, dada la situación sanitaria encontrada a fin de evitar un perjuicio inminente e irremediable al bien jurídico tutelado, folios 11 y 12

Los incumplimientos a las condiciones sanitarias requeridas para la fabricación de alimentos que fueron encontrados en las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario derivaron consecuentemente en la aplicación de una medida sanitaria inmediata de conformidad con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

Resolución 2674 de 2013:

**Artículo 52. Procedimiento Sancionatorio.** Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Por su parte la Ley 9 de 1979 dispone

**Artículo 576°.-** Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

- a. Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;
- b. La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios;
- c. El decomiso de objetos y productos;
- d. La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y
- e. La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.

Así mismo, con el fin de verificar la titularidad del registro sanitario RSAN0216008, y los productos que ampara, se incorporo como prueba el Pantallazo de dicho registro sanitario, (Folio 19), en donde se confirmo que el señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, ni alimentos villa Gabriel no figura como titular, fabricante, envasador, reempacador y/o vendedor.

### ALEGATOS

El abogado GUILLERMO L CASTAÑO V identificado con cédula de ciudadanía No. 16.580.693 y portador de la tarjeta profesional No. 95.861 del CSJ, en calidad de apoderado del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula No. 1.143.927.592, presentó escrito de Alegatos de conclusión con radicado No. 20191183452 de fecha 19 de septiembre de 2019. (folio 50), en el cual manifestó lo siguiente:

1.-En concordancia con los hechos especificados en el cuerpo de la investigación adelantada por su Despacho, de las explicaciones dadas por mi Poderdante y del acervo probatorio ha quedado ampliamente demostrado el hecho que el **Sr. JORGE LEONARDO RIOS ARIAS** como investigado por presunta violación de la normatividad sanitaria en el Establecimiento de comercio **PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE actuando de muy buena fe en el ejercicio de su actividad comercial y en especial en cumplimiento de las disposiciones legales establecidas por el INVIMA para la elaboración, comercio, manipulación y etiquetado de productos alimenticios cárnicos, ha subsanado oportunamente las falencias anotadas en la investigación en procura de mantenerse dentro de los parámetros legales establecidos por su Entidad.**

2-Igualmente y ratificando lo expresado en nuestro escrito de DESCARGOS con respecto al nombre del alimento, cuando se determina que se trata de "toeineta ahumada" ruego se acoja por parte de su Despacho nuestra concepción en el sentido que **NO se induce en error o engallo**

Página 8



**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

*alguno al consumidor con respecto a la carne de cerdo ahumada, previas las explicaciones pertinentes y la subsanación de la falencia anotada.*

*3.-De las explicaciones y pruebas aportadas al proceso y el rendimiento oportuno de los DESCARGOS correspondientes, se colige **en forma clara y precisa la certeza de su contenido y el honesto interés de subsanar oportunamente y acatando los requerimientos del INVIMA, todas las falencias anotadas**, sobre todo en materia de etiquetado, información e interpretación, tal como aparecen detalladas cada una en nuestro escrito de Descargos radicado en su Despacho el día 30 de Agosto de 2019 tal como obra y consta en nuestra copia de archivo.*

*4-Así mismo, con referencia al envase, fraccionamiento y rotulación del producto **QUESO TIPO MOZZARELA por 450 g y 250 g con Registro Sanitario N° RSAN0216008**, ratifica mi Poderdante que se trató de un **"error humano"** al declarar como empacador de este producto a "Alimentos Villa Gabriel", microempresa ésta con la cual se tienen establecidos lazos comerciales, situación de hecho que garantiza, no se ha de repetir más adelante, pues se han establecido mejores mecanismos de control del etiquetado y/o rotulado de los productos de la empresa.*

*Ahora bien, vuelvo y reitero lo manifestado en el escrito de descargos, en el sentido que debemos admitir que la empresa es motor de desarrollo social y por esta vía se reconoce la importancia de una economía de mercado y la promoción de la actividad empresarial, pero por otro, se asigna al Estado no sólo la facultad, sino la obligación de intervenir en la economía con el fin de remediar las fallas del mercado y promover el desarrollo económico y social; pero cuando las fallas presentadas, como es el caso que nos ocupa, ya se hayan superado y las medidas sanitarias adoptadas exigidas por la autoridad pertinente fueron subsanadas, el Estado ha de tener en cuenta el cumplimiento de los empresarios y como tal, en virtud de los principios de igualdad y razonabilidad que rigen la actividad Administrativa, pueden las autoridades entrar a tasar la implementación o NO de sanciones Administrativas que a lo único que conllevan, seda un total desestimulo que afecta la condición patrimonial de quienes tienen el propósito de contribuir al desarrollo económico del país a través de sus pequeñas industrias y/o microempresas y el cierre y liquidación definitiva de sus actividades comerciales y económicas con las graves consecuencias sociales que ello implica.*

*En conclusión Señora Directora y como consecuencia de todo lo anterior, ruego a Usted se pronuncie en Derecho conforme a las pruebas y explicaciones que han sido aportadas oportunamente al proceso, ordenando y/o decretando la **PRECLUSION DE LA INVESTIGACION** con la certeza del estricto cumplimiento por parte del Investigado de las normas y procedimientos establecidos en la Ley y más concretamente por el INVIMA para la fabricación, manipulación y expendio de los productos alimenticios*

**ANALISIS DE LOS ALEGATOS**

El Despacho procede a realizar el análisis del escrito presentado por el abogado GUILLERMO L CASTAÑO V identificado con cédula de ciudadanía No. 16.580.693 y portador de la tarjeta profesional No. 95.861 del CSJ, en calidad de apoderado del señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS, identificado con cédula No. 1.143.927.592, con el fin de garantizar el debido proceso establecido en nuestro ordenamiento jurídico y de esta manera establecer si existe responsabilidad sanitaria y emitir la calificación correspondiente dentro del proceso sancionatorio.

Teniendo en cuenta que los argumentos contenidos en el escrito de alegatos, son similares a los triados en el escrito de descargos, en lo relacionado con estos debe estarse a lo allí analizado, a efectos de resolver los argumentos citados en el escrito de alegatos.

**CONSIDERACIONES DEL DESPACHO**

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del





Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 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.

Por lo anterior y de acuerdo con la información que obra en el expediente, este Despacho estima pertinente precisar que, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades.

Las actas de vigilancia levantadas por funcionarios de este Instituto, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y fueron incorporadas al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichos documentos son de carácter público, los cuales gozan de presunción de legalidad, realizados por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo contenido en tal documento, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública, la cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno que en muchos casos puede ser irreversible e inclusive mortal, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

Según el artículo 78 de la Constitución Política, 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.

De esta forma establece:

*“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.”*

Como documenta el Instituto Nacional de Salud, y como lo consagra la normatividad sanitaria, la leche y sus derivados son considerados alimentos de mayor riesgo en salud pública por las enfermedades que puede transmitir cuando quiera que se contamine, contaminación que, entre otros factores, puede provenir de la inobservancia de las buenas prácticas de manufactura.

Así las cosas, corresponde a este Instituto proteger la salud de los consumidores de los productos procesados en dichas instalaciones, con mayor rigurosidad si dichos productos son catalogados de mayor riesgo en salud pública, como es el caso de la leche y sus derivados que por sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier



La salud  
es de todos

Minsa

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Aunado a lo anterior, es claro entonces que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que deriven de esta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación, envase, etiquetado y/o rotulado de alimentos, por ende se aclara que cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que el Decreto mencionado establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

Teniendo en cuenta que, tal como lo establece la FAO<sup>1</sup>, la etiqueta del alimento proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; resulta reprochable que el investigado fabrique y rotule sus productos, sin contar con un registro sanitario debidamente expedido, hecho que tiene la potencialidad de comprometer la inocuidad, trazabilidad y seguridad del alimento.

En cuanto al tema relacionado con el cumplimiento de requisitos de rotulado, se crearon con el fin de brindar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, por su parte la materia prima debía contar con la identificación apropiada y pertinente, ajustada a la normatividad y en idioma oficial, para permitir una adecuada utilización de los mismos. Todo lo anterior debía contener la información básica, técnica y normativa de la información relevante del producto y de las materias primas.

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

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

Por otro lado, memora el Despacho la importancia de ajustar las actividades de fabricación de alimentos a las disposiciones sanitarias, resaltándose que el rotulado es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento,<sup>3</sup> razón por la cual, el hecho de que el investigado no haya cumplido con dicha normatividad de rotulado, puede llegar a generar confusión al consumidor final del producto, quien confía en que la información allí plasmada es veraz, y protege su salud y calidad de vida.

<sup>1</sup> <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>

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

<sup>3</sup> Dr. Pablo Morón Lic. Elizabeth Kleiman Lic. Celina Moreno (2010) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Buenos Aires – Argentina. *Guía de Rotulado para Alimentos Envasados*. Pg 4.



Magistrado

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

De lo anterior se determina la importancia del etiquetado por ser este el principal medio de comunicación entre los productores y el consumidor, y nos permite conocer el alimento, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta. Por eso es muy importante para este Instituto la protección de la normatividad sanitaria ya que las consecuencias de infringir la norma repercuten en la salud pública, dado que en materia de salud pública con la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como reprochable.

La etiqueta es el medio de mayor impacto para el consumidor, razón por la cual es importante enunciar la verdadera naturaleza del producto y la información correcta sobre el mismo, de manera tal que no se incurra en un engaño para el consumidor final. Es por ello importante resaltar, que puede cobijarse bajo una misma marca una familia de productos con características similares, siempre y cuando en sus etiquetas y/o rótulos se deje claramente la denominación, naturaleza, y actualización de información ante el INVIMA respecto a los cambios que el producto pueda tener, de forma tal que se otorgue el registro sanitario adecuado, el cual representa la identificación del producto y genera la confiabilidad suficiente al comprador, indicándole que ese alimento no solo es inocuo, sino también que lo que en la etiqueta y/o rotulo se indica, es lo que va a consumir.

El artículo 23 de la Ley 1480 de 2011 es muy enfática al señalar que es obligación de los proveedores, fabricantes y productores, suministrar a los consumidores la información clara, veraz, oportuna, verificable, suficiente, precisa, comprensible e idónea respecto a los productos que ofrezcan y comercialicen, y sin perjuicio de lo señalado, se indica que serán responsables de todo daño que sea consecuencia de la inadecuada o insuficiente información brindada.

Lo anterior, de acuerdo a que cuando un fabricante, proveedor o productor por el medio que sea, comenzando por la etiqueta y/o rotulo, le da una información sobre cierto producto al consumidor, éste confía en que dicha información sea completa, veraz y transparente, motivo por el cual, el consumidor final basa su elección de la información leída y suministrada, a través de la etiqueta o la publicidad que se haga del mismo, de acuerdo a que es la única información que se tiene del mismo, y si el fabricante, proveedor, comercializador o distribuidor del producto no suministra la información adecuada y correcta, está afectando la confianza del consumidor que lo induce en un error, y también la salud del mismo, que se basa su lectura de información presentada para poder adquirirlo.

Consecuente con lo anterior, se precisa que el fin de estas exigencias, definiendo los requisitos de rotulado y/o etiquetado, es proteger la salud y calidad de vida, en aras de contribuir a satisfacer las necesidades alimenticias, nutricionales y de salud de la población, teniendo en cuenta la misión del INVIMA la cual se encamina a *“Proteger y promover la salud de la población, mediante la gestión del riesgo asociada al consumo y uso de alimentos, medicamentos, dispositivos médicos y otros productos objeto de vigilancia sanitaria.”*

No puede olvidarse que el rotulado de los alimentos busca guiar y orientar al consumidor final en la decisión de comprar conforme a una información veraz, confiando en que lo que allí se plasma es real y no erróneamente, razón por la cual debe ser también comprensible dicha información en cuanto a su interpretación, de modo tal que el consumidor adquiera el producto de forma segura.

Así entonces y en relación con el registro sanitario, fabricar y rotular los alimentos señalados en las condiciones indicadas, es una infracción de elevada trascendencia en el ámbito de la salud pública, porque respecto del registro sanitario, debe indicarse que es este documento el que garantiza la calidad y naturaleza sanitaria del mismo; respecto al registro sanitario la Honorable Corte Constitucional en sentencia C-427 de 2000 del 12 de Abril del 2000, Magistrado Ponente:



La salud  
es de todos

Minsa

## RESOLUCIÓN No. 2019042115

(23 de Septiembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”

Dr. VLADIMIRO NARANJO MESA, Actor: Nestor Javier González Guatame, indicó sobre su naturaleza:

*“Así se puede ver claramente que el registro de productos ante el INVIMA tiene una doble naturaleza, por un lado constituye una obligación para quienes desean desarrollar determinada actividad económica y, además, es un servicio que garantiza la calidad del producto y por el cual se justifica el cobro de la tasa. De este modo, si la obligación de registro es un mecanismo estatal de control de calidad y, por ello, una limitación de la libertad económica, encaminada en primera medida a la protección del consumidor, es también una certificación sobre la calidad de los productos, en beneficio de su comunidad” (llamado fuera de texto)*

De conformidad con el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013: El 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"; así mismo el permiso 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 riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano"; y finalmente la notificación sanitaria: "Número consecutivo asignado 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 menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano". Por lo tanto en los rótulos y empaques de los productos, debe declarar el que le fue otorgado y no otro, pues esto impide la correcta identificación de los productos en el mercado, su seguridad sanitaria y la trazabilidad de los mismos, en especial para el control sanitario que ejercen las autoridades competentes, como es el presente caso.

Así las cosas, es de alta importancia para los grandes y pequeños empresarios, ya que si distinguen en el mercado con REGISTRO SANITARIO dan al consumidor final la confianza y certeza de que se trata de un producto de CALIDAD y SEGURO, y es la herramienta más importante para generar el desarrollo y la evolución de la empresa.

De lo transcrito, resulta claro que las conductas contraventoras de la normatividad sanitaria imputadas, representaron un elevado riesgo para la salud pública.

Es así que este Despacho encuentra que el señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592 en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE, infringió la normatividad sanitaria, al no cumplir con las buenas prácticas de manufactura (BPM) específicamente las relacionadas con control y aseguramiento de la calidad, en consecuencia, incumplió con su compromiso fundamental de fabricar alimentos seguros, de calidad e inocuos, poniendo con su actuar, en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de inspección, vigilancia y control, realizadas por profesionales de este Instituto, en especial las disposiciones establecidas en la resolución 2674 de 2013, que señala:

**Artículo 1º. 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 2º. Ámbito de aplicación.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:



MINISTERIO DE SALUD

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

- 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:

**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 FRAUDULENTO.** *Es aquel que:*

- a) *Se le designe o expendan 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.*

(...)

**AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES.** *Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.*

(...)

**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.*



RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”

(...)

**Artículo 4°. 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.

**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 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria.** Todo alimento que se expendiera directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

(...)

**Artículo 47. Responsabilidad.** El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.

(...)

De la misma forma, la Resolución 3168 de 2015 establece:

“**Artículo 1.** Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, el cual quedará así:

“**Artículo 37. Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario.** Todo alimento que se expendiera directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria — NSA, Permiso Sanitario — PSA o Registro Sanitario — RSA, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos —INVIMA— quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán de NSA, PSA o RSA:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.





INVIMA

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288"**

*Los trámites para la expedición de NSA, PSA y PSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso. Para dichos trámites, el INVIMA definirá los procedimientos correspondientes"*

(...)

Por su parte la Resolución 2162 de 1983 dispone:

**ARTICULO 37.** Los productos procesados, cocidos, se clasifican así:

a). *Salchicha: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, de diámetro máximo de 45 milímetros y sometido a tratamiento término ahumada o no.*

b). *Cabano: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a picado grueso e introducido en tripas autorizadas, de diámetro máximo de 22 milímetros sometido a tratamiento térmico y humedad relativa baja.*

c). *Salchicón: Es el producto procesado, cocido, embutido elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro entre 45 y 80 milímetros, ahumado o no sometido a tratamiento térmico.*

d). *Mortadela: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, con diámetro superior a 80 milímetros, sometido a tratamiento térmico y ahumado o no.*

e). *Jamonada: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, con trozos de carne de cerdo, dispersos en una masa fina homogénea, introducido en tripas autorizadas, con diámetro superior a 80 milímetros, sometido a tratamiento y ahumado o no.*

f). *Morcilla o rellena: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado a base de sangre de animales de abasto, vísceras de cerdo picado, arroz, verdura, con o sin grasa y aditivos de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales comestibles y sometido a tratamiento térmico.*

g). *Pasta de hígado o paté de hígado: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con la mezcla de hígado, carne y grasa de animales de abasto previamente sometidos a cocción, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos, homogeneizado, embutido y sometido a tratamiento térmico.*

h). *Carne de diablo: Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, en cuyo proceso la carne es sometida a cocción antes de su homogeneización y la mezcla a proceso térmico. Se caracteriza por su sabor picante.*

i). *Tocineta: Producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado de animales de abasto, con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido, y sometido a tratamiento térmico. El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada.*

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

**Artículo 4º.** *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.*



RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288"

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

**5.1. Nombre del alimento**

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

**5.2. Lista de ingredientes**

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

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

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

**5.4. Nombre y dirección**

**5.4.1.** Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO o ENVASADO POR"  
(...)

**5.5. Identificación del lote**



Ministerio del Poder  
Popular

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288"**

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.

(...)

**5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación**

5.6.3 Si no está determinado de otra manera en la legislación sanitaria del producto, regirá el siguiente marcado de la fecha:

d) La fecha de vencimiento o fecha límite de utilización deberá declararse con las palabras o abreviaturas:

1. "Fecha límite de consumo recomendada", sin abreviaturas.
2. "Fecha de caducidad", sin abreviaturas.
3. "Fecha de vencimiento" o su abreviatura (F. Vto.).
4. "Vence" o su abreviatura (Ven.).
5. "Expira" o su abreviatura (Exp.).
6. "Consúmase antes de..." o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas;

5.8 **Registro Sanitario** Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente

Evidenciada la responsabilidad del investigado en los hechos probados, previo a establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual señala:

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

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

Para la presente decisión se analizarán cada uno de los anteriores criterios para la respectiva graduación de la sanción, respecto de las conductas presentadas:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva; razón por la cual profesionales del Instituto aplicaron medida sanitaria consistente en DESTRUCCIÓN DE 207.5 Kg DE PRODUCTO CON ETIQUETAS DONDE SE USA EL REGISTRO SANITARIO DE OTRA EMPRESA, dadas las condiciones sanitarias deficientes evidenciadas.

Dentro de las diligencias, no se observa que el investigado haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria



La salud  
es de todos

Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

encontrada.

En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, no ha sido sancionado con anterioridad, por lo cual no es reincidente en la comisión de la infracción.

Respecto al numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre.

En cuanto al numeral quinto, no se observa que el señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, haya utilizado medios fraudulentos o intentara ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, no obra en el expediente prueba de que El señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, posteriormente hay atendido los deberes y/o buscado aplicar las normas legales pertinentes con posterioridad a la comisión de la infracción.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no obra en el expediente pruebas que demuestren esta situación.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas observamos que no es aplicable, en razón a que el señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, no aceptó expresamente la infracción antes de proferirse el auto de pruebas No. 2019010612 del 2 de septiembre de 2019, dentro del proceso sancionatorio No. 201603288.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de las personas consumían los derivados cárnicos, (alimentos que son considerados de mayor riesgo para la salud pública), que fabricaba sin cumplir con las buenas prácticas de manufactura de alimentos requeridos por la normatividad.

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA de OCHOCIENTOS (800) salarios mínimos diarios legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia. 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 JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE, infringió la normatividad sanitaria de alimentos al:



INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS

## RESOLUCIÓN No. 2019042115

(23 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288"

1. Envasar, etiquetar y/o rotular el producto: TOCINETA AHUMADA marca CÁRNICOS RIMAR DEL NORTE presentación de 450 g envase de poliamida nylon polietileno, sin cumplir con los requisitos de rotulado o etiquetado que debe contener, de acuerdo al acta de fecha 11 y 12 de octubre de 2016, según lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, especialmente por cuanto:

1. No especifica que el producto es marinado, falta la especie de cerdo o porcina y tampoco declara que el producto esta crudo. Contrariando lo establecido en el numeral 5.1.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005, en concordancia con el artículo 37 literal i) del Decreto 2162 de 1983.
2. Usa como ingrediente papada de cerdo y lo denomina "piezas de cerdo tocino", no especifica cual es el conservante, No especifica los colorantes Contrariando lo establecido en el numeral 5.2.3 literal d) del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
3. No especifica fabricado por "cárnicos rimar del norte y la dirección de ubicación de la planta; contrariando el artículo 5 numeral 5.4 de la resolución 5109 de 2005.
4. Se declara el lote con la expresión LT. Contrariando lo establecido en el numeral 5.5.1 del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
5. Se declara la fecha de vencimiento pro no declara la palabra vence o su abreviatura Ven. Contrariando lo establecido en el numeral 5.6.3 literal d) del artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005.
6. No especifica cual es el conservante, no tiene la función tecnológica del nitrito, no especifica los colorantes ni los saborizantes; incumpliendo el artículo 5 numeral 5.2.3 de la resolución 5109 de 2005.
7. Usa colorantes pero no es posible establecer si usa tartrazina, tampoco declara que el producto contiene esta sustancia; contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2.3 de la resolución 5109 de 2005.
8. El nombre no está de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2162 de 1983.

2. Envasar, fraccionar y rotular el producto: QUESO TIPO MOZZARELA POR 450 g y 250 g, con Registro Sanitario RSAN0216008, declarando como empacador a alimentos villa Gabriel; en el cual no figura como titular ni fabricante, constituyéndose en un "Alimento Fraudulento" conforme lo establece el artículo 3 definición de alimento fraudulento literal c), de la Resolución 2674 de 2013, Contrariando lo estipulado en el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 modificado por la Resolución 3168 de 2015 en concordancia con el numeral 1 del Artículo 4 y el numeral 5.8 del Artículo 5 de la Resolución 5109 de 2005 .

### RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Imponer a el señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592, en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado PRODUCTOS CARNICOS RIMAR DEL NORTE, sanción consistente en **MULTA de OCHOCIENTOS (800) salarios mínimos diarios legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la CUENTA DE CORRIENTE No. 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería del INVIMA, Carrera 10 No.64-28 Piso 1 con su respectivo acto



La salud  
es de todos

Minsalud

**RESOLUCIÓN No. 2019042115  
(23 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603288”**

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

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Notificar personalmente la presente decisión, al señor JORGE LEONARDO RIOS ARIAS identificado con cédula de ciudadanía No. 1.143.927.592 y a su apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y/o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

**ARTÍCULO TERCERO:** La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

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

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