



La salud  
es de todos

Minsalud

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019000978 De 26 de Junio de 2019**

El Coordinador 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 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

RESOLUCIÓN No.	2019023654
PROCESO SANCIONATORIO	Nro. 201603577
EN CONTRA DE:	MUNICIPIO DE DURANIA - NORTE DE SANTANDER
FECHA DE EXPEDICIÓN:	12 DE JUNIO DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2019023654 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación en los términos y condiciones señalados en el artículo 87 del Decreto 1500 de 2007.

**ADVERTENCIA**

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE 27 JUN. 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.**

**SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ**

Coordinador Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (8) folios copia a doble cara íntegra de la Resolución N° 2019023654 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603577.

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

**SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ**

Coordinador Grupo de Plantas de Beneficio, Derivados Cárnicos y Lácteos  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: MLMR.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima  
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá  
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60  
(1) 2948700  
[www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)

**invima**  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos





La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Directora General, mediante Resolución No. 2012030800 de 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603647 seguido en contra del MUNICIPIO DE DURANIA identificado con Nit. 800.099.237-6, en calidad de propietario de la PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA, 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. 2019002714 del 15 de marzo de 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra del MUNICIPIO DE DURANIA – NORTE DE SANTANDER con Nit.- 800.099.237-6 en calidad de propietario de la PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA, presuntamente por infringir la normatividad sanitaria (fls. 15 a 22).
2. Mediante oficio N°. 0800PS-20190103070 con radicado 20192012894 del 15 de marzo de 2019, y vía correo electrónico [secretariageneral@durania-nortedesantander.gov.co](mailto:secretariageneral@durania-nortedesantander.gov.co); [contactenos@durania-nortedesantander.gov.co](mailto:contactenos@durania-nortedesantander.gov.co); [notificacionjudicial@durania-nortedesantander.gov.co](mailto:notificacionjudicial@durania-nortedesantander.gov.co), se comunicó a la investigada, que se acercara al Instituto para surtir la notificación del auto de inicio y traslado No. 2019002714 del 15 de marzo de 2019 (Folio 12, 26 y 27).
3. Ante la no comparecencia del MUNICIPIO DE DURANIA – NORTE DE SANTANDER con Nit.- 800.099.237-6 en calidad de propietario de la PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA, para surtir la notificación personal del Auto de Inicio y Traslado de Cargos No. 2019002714 del 15 de marzo de 2019, se envió el Aviso N° 2019000502 del 1 de abril de 2019, mediante oficio radicado bajo número 20192015708 de 1 de abril de 2019, el cual no fue efectivamente entregado (fl. 38).
4. Posteriormente, se realizó publicación del aviso N° 2019000502 del 1 de abril de 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, del día 2 a 8 de abril de 2019, quedando notificado el día 9 del mismo mes y anualidad (folio 28 a 36).
5. De conformidad con el Artículo 79 del Decreto 1500 de 2007 en concordancia con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del auto mencionado, para que la investigada, directamente o por medio de apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
6. Vencido el término legal establecido para el efecto, el MUNICIPIO DE DURANIA NORTE DE SANTANDER propietaria de la PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA, no presentó escrito de descargos.
7. Mediante Auto No 2019004903 de 7 de mayo de 2019, se estableció la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No 201603577, tiempo luego del cual el investigado contaba con diez (10) días para la presentación de alegatos (Folios 42 y 43).
8. A través del oficio No 0800-PS-2019017646, radicado con los números 201932022555 de 08 de mayo de 2019 y mediante correo electrónico enviado a la cuenta [secretariageneral@durania-nortedesantander.gov.co](mailto:secretariageneral@durania-nortedesantander.gov.co), [contactenos@durania-nortedesantander.gov.co](mailto:contactenos@durania-nortedesantander.gov.co) y [notificacionjudicial@durania-nortedesantander.gov.co](mailto:notificacionjudicial@durania-nortedesantander.gov.co) se comunicó al investigado la apertura de la etapa de valoración probatoria y se informó del plazo para presentar escrito de alegatos. (Folios 41, 44 y 45)



La salud  
es de todos

**RESOLUCIÓN No. 2019023654  
(12 de Junio de 2019)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603577**

9. Vencido el término legal establecido para el efecto, el MUNICIPIO DE DURANIA NORTE DE SANTANDER propietaria de la PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA, no presentó escrito de alegatos.

**ESCRITO DE DESCARGOS**

Vencido el término legal establecido para el efecto, el representante legal y/o apoderado del municipio investigado no presento escrito de descargos, razón por la cual el Despacho no realizará consideración alguna al respecto.

**PRUEBAS**

1. Oficio No. 709-0665-16 radicado con el número 16072796 de fecha 11 de julio de 2016, por medio del cual el coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria las diligencias administrativas adelantadas, en las instalaciones del establecimiento denominado PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA (Folio 1).
2. Acta de inspección sanitaria a plantas de beneficio de bovinos de fecha 6 y 7 de julio de 2016, realizada por profesionales del INVIMA en las instalaciones de la PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA, en la cual se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 3 al 9).
3. Acta de aplicación medida sanitaria de seguridad de fecha 7 de julio de 2016, consistente en clausura temporal total DE LA PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA (folios 10 y 11).

**ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS**

Mediante oficio 709-0665-16 con radicado 16072796 del 11 de julio de 2016 el Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en LA PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA (Folio 1).

A folios 3 al 9 del expediente, se encuentra acta de inspección sanitaria a plantas de beneficio de bovinos de fecha 6 y 7 de julio de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en LA PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA, en donde se evidenciaron varias infracciones a la norma sanitaria en cuanto a plantas de beneficio se refiere, entre las cuales se observó: el matadero no cuenta con un patio de maniobras adecuado y una zona de cargue y descargue, las ventanas no cuentan con la protección adecuada que impida el ingreso de polvo, lluvia y fauna nociva, los acabados de las paredes pisos y techos no son de acabado sanitario, el servicio sanitario tiene comunicación por la parte superior con el área de proceso, no existen duchas que permitan el lavado de los animales, no cuenta con salón de oreo, solo cuenta con una sección para disponer las canales del proceso, no se pudo evidenciar este aspecto porque no se autoriza proceso de beneficio, la planta de tratamiento esta fuera de funcionamiento, hay presencia de residuos del proceso como huesos y cráneos de los animales beneficiados y contenido ruminal dispuesta en una de las entradas del proceso, se observa presencia de materia fecal de caninos en la sección o puerta de salida de canales, no hay separación física completa entre el área de vísceras blancas y el proceso solo hay una sección para colgar las viseras rojas, no hay área de cabezas y patas, no hay área de vísceras rojas, solo una sección en el área de proceso para colgado de estas, las uniones entre pisos y paredes presentan deterioro y las uniones de paredes y techos no tienen acabado sanitario, su deficiente desnivel no impide el encharcamiento en diferentes áreas del proceso, algunas canaletas no cuentan con las respectivas rejillas y las existentes no impiden el ingreso de fauna nociva, no cuenta con lavamanos, se evidencia sacrificio de los animales en el piso, se observa deficiente limpieza y desinfección de las diferentes áreas y equipos y utensilios, se observan troncos de madera en la planta, recipientes, ganchos y anaqueles se encuentran con deficientes condiciones de limpieza y algunos no son de material sanitario, no cuenta con programa de capacitación en educación sanitaria, manifiesta que lo realiza funcionario de la umata pero no presenta



evidencia documental de que realiza esta actividad, no hay zona para el almacenamiento de los decomisos, no hay evidencia documental de que realizan esta actividad de inspección post mortem, no cuenta con la infraestructura para la inspección ante mortem, no cuenta con la infraestructura para la inspección post mortem, el servicio sanitario se encuentra dentro del área de proceso, no cuenta con los elementos requeridos para la higiene personal, no existen vestieres, no existen lockers o casilleros, no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual para el lavado de los utensilios y las manos del personal, no cuenta con procedimiento escrito de manejo y valida del agua, no presentan reporte a análisis fisicoquímico ni microbiológico del agua utilizada en el proceso de beneficio, los tanques no son de material sanitario igualmente no hay evidencia documental del proceso de lavado y desinfección periódica de los mismos, las canaletas no cuentan con sistema de rejillas completo, hay deficiencia de limpieza, el sistema de tratamiento actual esta fuera de servicio, no existen dispositivos preventivos para el control de la fauna nociva, presencia de insectos, no cuenta con procedimientos escritos para el control de entradas y salidas, como los guías de movilización sanitaria del ica para los animales en pie ni con la guía sanitaria de movilización de la carne autorizada por el invima, no cuenta con programas y actividades de capacitación en manipulación higiénica de la carne; entre otras condiciones sanitarias deficientes que afectan la salud pública como bien jurídico tutelado.

A folios 10 y 11 del expediente, obra acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 7 de julio de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones DE LA PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA consistente en: CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, con base en la siguiente situación encontrada:

#### "DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO

El establecimiento se encuentra ubicado en la zona urbana del municipio de aproximadamente 1000 metros cuadrados, anexa al pabellón de carnes construido en muros de ladrillo y concreto, pisos con acabado en baldosa de ladrillo y cemento, las paredes son en cemento con pintura en su parte superior y con baldosas a una altura de superior a 1.50 m, los techos son de material en eternit, ventanas con mallas eslabonadas, cuenta con un servicio sanitario, corrales con división en madera, sin bebedero, una manga de conducción sin ducha, el desembarcadero limita directamente con la vía pública; el área de proceso es un salón en el cual se realizan todas las actividades de faenado, sección para colgado de las canales, y un área de vísceras blancas, cajón de aturdido sin puerta se observa instalada red aérea de izado para el faenado. se observan recipientes plásticos, equipo de refrigeración, sistema de drenajes, dos cuartos anexos en el área externa del proceso, cuenta con dos tanques de almacenamiento de aproximadamente 5000 litros, al agua potable es suministrada por el acueducto municipal.

#### SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:

Los pisos con acabado en baldosa de ladrillo y cemento, presentan grietas y perforaciones en algunas áreas, las uniones de pisos y pared no son de diseño sanitario, las paredes son en cemento con pintura en su parte superior y con baldosas a una altura de superior a 1.50 m pero presenta deterioro en algunas áreas, tanto pisos como paredes presentan deficiencia de limpieza y desinfección, los techos no son de material sanitario y por su altura no son de fácil limpieza y desinfección, las ventanas de la planta no cuentan con la protección adecuada que impidan el ingreso de fauna nociva, polvo lluvia, en general la planta presenta deficiencia en la limpieza y desinfección, el servicio sanitario se encuentra en el Rea de proceso ya que comparte ambiente por la parte superior de las paredes y no tiene lavamanos ni duchas ni los elementos mínimos de aseo personal, la planta solo tiene para el beneficio de bovinos las siguientes áreas: corrales sin identificación y sin bebederos adecuados, la manga de conducción sin la respectiva ducha de lavado de los animales y con deficiente limpieza, el desembarcadero limita directamente con la vía pública; el área de proceso es un salón en el cual se realizan todas las actividades de faenado sin la respectiva ubicación para cada producto como viseras rojas, cabezas y pata, solo hay sección para colgado de las canales, y un área de vísceras blancas con separación incompleta por la parte superior de las paredes con el área de proceso canales, el cajón de auditorio solo cuenta con un muro de cemento ya que la puerta fue retirada y dispuesta en la parte posterior del establecimiento y presenta proceso de deterioro y oxidación. cuenta con red aérea de izado para el faenado pero no



La salud  
es de todos

**RESOLUCIÓN No. 2019023654**  
**(12 de Junio de 2019)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603577**

es utilizada, se evidencia desuso y sacrificio en el piso se observan recipientes plásticos con deficiente proceso de limpieza y desinfección, equipo de refrigeración en avanzado esta de deterioro, igualmente se observa residuos óseos en diferentes áreas de la planta tirado en el piso en proceso de descomposición, así como se evidencia en una de sus entradas a presencia de contenido ruminal es decir no cuenta con el manejo adecuado de los residuos sólidos, el sistema de tratamiento de aguas residuales del proceso de beneficio esta fuera de servicio, se observa la presencia de insectos, perros y evidencia de la presencia de gallinazos (presencia de plumas) los drenajes no cuentan con la protección adecuada de rejillas y se percibe la salida de malos olores y atracción de moscas. en cuartos anexos del área externa del proceso hay elementos en desuso y material no sanitarios (abonos) las lámparas del área de proceso no cuenta con la protección necesaria que impida la contaminación del producto en caso de rupturas, los tanques de almacenamiento de agua potable no hay evidencia de su limpieza y desinfección, no hay controles que determinen la potabilidad del agua utilizada en el proceso que es suministrada por el acueducto municipal, no cuenta con casilleros ni vertieres para la dotación del personal, para la aplicación de las buenas practicas higiénicas dentro del proceso o áreas cercanas al mismo no cuenta con lavamanos que permitan su higienización.

Ahora bien, revisadas las pruebas decretadas este Despacho se permite recordarle al MUNICIPIO DE DURANIA, NORTE DE SANTANDER, que el solo hecho de iniciar actividades vigiladas por esta Autoridad, trae consigo la obligación de cumplir de manera inmediata y permanente la normatividad sanitaria aplicable, ya que corresponden a normas de orden público; con esto debe tenerse en cuenta que el ejercicio de una actividad económica determinada, supone diferentes responsabilidades con el resto de la población civil administrada, pues no puede simplemente llevar a cabo realizar sacrificio de animales para consumo humano, sin tener en cuenta las condiciones exigidas para su funcionamiento por parte del legislador, más aún cuando esta puede representar un riesgo cierto o un eventual daño a la salud publica cuya protección es misión de esta entidad.

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 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.

Sea del caso mencionar que las Actas de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 06 y 07 de julio de 2016 y el Acta de Aplicación de medida sanitaria de la misma fecha, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y se ha incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichas Actas son un documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada; y quienes investidos de la autoridad suficiente para salvaguardar la salud pública como derecho fundamental de las personas, la percepción lograda por ellos es directa, al tener un contacto con ésta, por ende, el valor probatorio que se le otorga a estas es suficiente para determinar que lo que allí se consigna es el reflejo de la realidad, más aún cuando se trata de personas que cuentan con el conocimiento técnico para la realización de este tipo de diligencias.

En efecto, para este Despacho es claro que, hoy por hoy es de suma importancia que los destinatarios de la normatividad sanitaria entiendan que sus actuaciones contrarias a derecho generan unas consecuencias, toda vez que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993, el objeto del INVIMA es la ejecución de las políticas en materia de



Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603577

vigilancia sanitaria, por lo tanto, debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia, y debe adoptar las medidas preventivas o correctivas que sean pertinentes aplicando las sanciones a que haya lugar, a fin de garantizar que éstas actividades de sacrificio de bovinos sean realizadas cumpliendo a cabalidad con las Buenas Prácticas de Manufactura sin generar riesgo a la salud de los consumidores.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad del MUNICIPIO DE DURANIA - NORTE DE SANTANDER identificado con Nit. 800.099.237-6, propietario de la Planta, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias.

### ESCRITO DE ALEGATOS

Vencido el término legal establecido para el efecto, el representante legal y/o apoderado del MUNICIPIO DE DURANIA - NORTE DE SANTANDER identificado con Nit. 800.099.237-6, no presentó escrito de alegatos, razón por la cual no se hará ninguna consideración al respecto.

### CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2278 de 1982.

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 y aplicar las sanciones a que haya lugar.

Por lo anterior, es menester resaltar al Municipio investigado, conforme a los cargos 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 y enfermedades.

También, son consideradas las (BPM)<sup>1</sup>, como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, transporte y distribución de los productos obtenidos en la planta de beneficio objeto de visita con destino al consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se obtengan en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes al sacrificio de animales para el abato público y los productos que de tal actividad se obtengan (Min. Salud, 1997).

Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la producción y obtención de alimentos inocuos para el consumo humano, y se enfocan principalmente en la higiene y en la manipulación a lo largo de toda la cadena productiva. En esa medida, las plantas de beneficio, no son ajenas a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en las actividades de sacrificio de animales de abasto público para consumo humano es una garantía de calidad e inocuidad que redundará en pro del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de manipulación de los alimentos.

<sup>1</sup> [http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2\\_4.pdf](http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf)



La salud  
es de todos

**RESOLUCIÓN No. 2019023654  
(12 de Junio de 2019)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603577**

De esta manera, compete a las organizaciones, fabricas, instituciones y establecimientos, propender por la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y las normas sanitarias vigentes, brindando así alimentos con la calidad nutricional e inocuidad exigida; el Ministerio de Salud y Protección Social se ha pronunciado al respecto indicando:

*"La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.*

*Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.*

*En los últimos decenios, ha habido una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria, puesto que, muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria.*

*La inocuidad de los alimentos como un atributo fundamental de la calidad, se genera en la producción primaria es decir en la finca y se transfiere a otras fases de la cadena alimentaria como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo.*

*Para cumplir con un control integral de la inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas productivas se ha denominado de manera genérica la expresión: "de la granja y el mar a la mesa".*

*La inocuidad en dichas cadenas agroalimentarias, se considera una responsabilidad conjunta del gobierno, la industria y los consumidores, el gobierno cumple la función de eje de esta relación al crear las condiciones ambientales y el marco normativo necesarios para regular las actividades de la industria alimentaria en el pleno interés de productores y consumidores.*

*Los productores de alimentos por su parte son responsables de aplicar y cumplir las directrices dadas por los organismos de control/gubernamentales, y de la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos.*

*Los transportadores de alimentos tiene la responsabilidad de seguir las directrices que dicte el gobierno para mantener y preservar las condiciones establecidas para los alimentos mientras estos estén en su poder con destino al comercializador o consumidor final.*

*Los comercializadores de alimentos cumplen con la importante función de preservar las condiciones de los alimentos durante su almacenamiento y distribución, además de aplicar, para algunos casos, las técnicas necesarias y lineamientos establecidos para la preparación de los mismos.*

*Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores"<sup>2</sup>*

La Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se ha pronunciado en el siguiente sentido:

<sup>2</sup> Ministerio de Salud y Protección Social. 10 de Noviembre de 2016. <[www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf](http://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf)>







Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603577

*“La inocuidad de los alimentos es sólo una parte de un conjunto más amplio de cuestiones que no se limitan a cómo evitar la presencia de patógenos biológicos, sustancias químicas tóxicas y otros peligros transmitidos por alimentos. En la actualidad, los consumidores de los países desarrollados esperan recibir algo más que unos alimentos inocuos. Esperan recibir unos alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales, que sean saludables y sabrosos y que se produzcan de forma ética, respetando el medio ambiente y la salud y el bienestar de los animales. En los países en desarrollo, por el contrario, los motivos de preocupación son, entre otros, la disponibilidad de alimentos nutritivos y el acceso a ellos durante todo el año a unos precios relativamente bajos. Como se reafirmó en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, el acceso a unos alimentos inocuos y nutritivos es un derecho de todas las personas. El suministro de alimentos inocuos y nutritivos está íntimamente relacionado con la seguridad alimentaria. Constituye una base eficaz para la mitigación de la pobreza y el desarrollo social y económico, al tiempo que ofrece nuevas oportunidades de comercio y amplía las existentes. Sin embargo, garantizar la inocuidad de los alimentos tiene un costo, y unas exigencias excesivas a ese respecto puede imponer limitaciones a los sistemas de producción, almacenamiento y distribución que tal vez se traduzcan en obstáculos al comercio o impidan la competitividad.*

*Todas las partes interesadas en el sistema alimentario, entre las que se incluyen quienes producen, transforman o manipulan alimentos, desde su producción hasta su almacenamiento y su consumo final, comparten la responsabilidad de asegurar unos alimentos inocuos y nutritivos a lo largo de la cadena alimentaria. Esta responsabilidad entraña también una interacción de instituciones científicas, organismos jurídicos y reglamentarios y agentes sociales y económicos, tanto a nivel nacional como mundial. El desafío consiste en crear unos sistemas alimentarios integrales que garanticen la participación y el compromiso a largo plazo de todos los interesados para lograr que el resultado sea el suministro de alimentos.”*

Aunado a lo anterior, se aclara que toda persona natural o jurídica de derecho público o privado que se dedica a la manipulación o fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y las exigencias mismas que deriven de esta, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la obtención, producción y fabricación de los alimentos obtenidos en el sacrificio de animales para el abasto público y su inocuidad, por ende se explica que en 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.

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 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 sanitaria, 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:



La salud  
es de todos

**RESOLUCIÓN No. 2019023654**  
**(12 de Junio de 2019)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603577**

*“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.*

De lo cual se desprende que el daño relativo a la conducta y/o en nuestro caso el riesgo generado, debe entenderse en el marco de la gestión de riesgo asociado al consumo y/o uso de productos competencia de este Instituto, evidenciándose en los hechos objeto de investigación como la “Contingencia o proximidad de un daño”<sup>3</sup> del bien jurídico tutelado, traducido en el desarrollo de actividades de sacrificio de animales para el abasto público si el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura requeridas para dicha actividad, lo cual constituye el daño y/o riesgo de la conducta propiamente dicho, 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, 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.

En este orden de ideas, en cuanto a los efectos que pueda generar el ejercicio o desarrollo de la función legal encomendada a esta entidad de protección de la salud pública, es menester precisar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo 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 tal evento estaría en contravía del principio de legalidad, defensa y debido proceso, así por el contrario, la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas; con lo cual es lógico que las circunstancias particulares que rodean la aplicación de la norma, deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público, sin justificar el incumplimiento de la norma en simple desconocimiento o circunstancias particulares especiales.

En conclusión, dichas exigencias sanitarias normativas persiguen el fin propio de la norma, esto es, protege la salud como bien de interés público y el mismo no puede ser inferior al interés y condiciones particulares de cualquier investigado. Aún con ello, debe tener presente el solicitante que las exigencias de la norma sanitaria no se refieren sólo a producciones a gran escala, sino por el contrario, también deben ser tenidas en cuenta en empresas de micro, pequeña y mediana escala. Resaltando también, que no puede permitirse la existencia de una situación sanitaria contraria a las normas y no actuar frente a ello, en garantía del derecho al trabajo, pues no puede esta autoridad pasar por alto una situación sanitaria que atenta contra la salud pública la cual pretende guardarse en un derecho legítimo.

<sup>3</sup> Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española Online <http://lema.rae.es/drae/srv/search?id=cO4EL0KYs2x5eX0g9AP>



Ahora bien, 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."*

Debe advertirse que la carne y los productos derivados de esta, ocupan un lugar de preponderancia en materia de salud pública, ya que es un alimento de consumo masivo que puede ser fácilmente contaminado y que de ingerirse en deficientes condiciones de calidad e inocuidad puede generar diversos tipos de anomalías que pueden afectar seriamente la salud humana, e incluso, causar la muerte.

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

De acuerdo con lo evidenciado en las actas de 6 y 7 de julio de 2016, se concluye que los aspectos sanitarios representan una vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en el Decreto 2278 de 1982, el cual señala:

*"ARTÍCULO 1. El sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y la carne en canal que se procese, transporte, comercialice o consuma en el territorio nacional, así como la que se destine para exportación, se someterán a las reglamentaciones del presente decreto y a las disposiciones complementarias que, en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley, dicte el Ministerio de Salud.*

*ARTÍCULO 2. La máxima Autoridad Sanitaria en los establecimientos en donde se sacrifique, procese y transporte animales de abasto público o para consumo humano, será el Médico Veterinario Oficial cuya presencia será obligatoria en los Mataderos Clases 1 y 11. En los mataderos Clase III esta autoridad será ejercida por el Promotor de Saneamiento, bajo la supervisión del Médico Veterinario Oficial.*

*Funcionamiento, estarán sujetos a las reglamentaciones contenidas en el presente decreto y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley, dicte el Ministerio de Salud.*

*PARÁGRAFO. Para los efectos del presente artículo, cuando sea del caso, deberán tenerse en cuenta las regulaciones que se dicten para la coordinación de programas integrados entre el Ministerio de Salud y otros organismos.*

*ARTÍCULO 4. Denominase MATADERO todo establecimiento dotado con Instalaciones necesarias para el sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano, así como para tareas complementarias de elaboración o Industrialización cuando sea del caso, que de conformidad con el presente decreto haya obtenido Licencia Sanitaria de Funcionamiento para efectuar dichas actividades.*

*ARTÍCULO 5. Denominase ANIMALES DE ABASTO PUBLICO o para CONSUMO HUMANO, los bovinos, porcinos ovinos, caprinos, aves conejos, animales producto de la caza y otras especies que el Ministerio de Salud declare aptas para dichos fines.*



**PARÁGRAFO.** Para efectos de exportación, los équidos se consideran animales de consumo humano.

**ARTÍCULO 46.** Las VIAS DE ACCESO Y PATIOS DE MANIOBRAS, CARGUE Y DESCARGUE, deberán estar pavimentadas o asfaltadas, tendrán declives adecuados y dispondrán de drenaje suficiente.

**ARTÍCULO 64.** El BAÑO PARA GANADO EN PIE estará ubicado inmediatamente después de los corrales de sacrificio y antes de la manga que conduce al aturdidero. Se llevara a cabo mediante un sistema de aspersion a presión, utilizando por encima y por los costados del lugar por donde deben pasar los animales, tubos perforados o aspersores para facilitar la llegada del agua a las diferentes partes de sus cuerpos, con el objeto de eliminar la mayor cantidad posible de tierra, estiércol o cualquier otro contaminante que tengan sobre la piel.

**ARTÍCULO 66.** Las SALAS DE SACRIFICIO, tendrán sus diferentes áreas delimitadas adecuadamente de conformidad con los artículos 21, 22 y 23 del presente decreto.

**ARTÍCULO 68.** Las SALAS DE SACRIFICIO O PROCESO, no deberán tener comunicación directa con los cuartos de máquinas, planta de subproductos u otras salas o áreas que puedan contaminar la carne que se procesa.

**ARTÍCULO 69.** Los PISOS DE LAS SALAS DE SACRIFICIO O PROCESO, deberán construirse en material no poroso, Impermeable, antideslizante, resistente a los golpes y a la acción de los ácidos; estarán dotados de sifones y canaletas de desagüe con sus correspondientes parrillas. El declive del piso hacia las canaletas será del 15 al 30%, según requiera el área de trabajo. Igualmente, estarán dotados de un sistema que permita, mediante la utilización de agua a presión, el arrastre constante de los residuos, que caigan en ellos.

**ARTÍCULO 70.** Las PAREDES DE LAS SALAS DE SACRIFICIO O PROCESO, estarán recubiertas con material higiénico - sanitario, lavable, resistente a los golpes y pintadas de color claro. En sus uniones con el piso deberán estar terminadas de manera tal que se evite la formación de ángulos rectos.

**ARTÍCULO 71.** Las ventanas deberán construirse en material higiénico-sanitario; aquellas que deban abrirse para efectos de ventilación tendrán protección de mallas anti-insectos o cortinas de aire, los vanos de las ventanas serán contruidos de tal manera que Impida la acumulación de polvo o residuos.

**ARTÍCULO 72.** Las puertas deberán construirse en material higiénico-sanitario, ser lavables y aquellas que den acceso o se comuniquen con áreas de proceso deberán tener mecanismos de cierre automático y lavabotas que contendrán solución desinfectante.

**ARTÍCULO 73.** Los techos deberán construirse de material resistente y cubrirse con pinturas lavables a prueba de humedad y calor.

**ARTÍCULO 74.** En, todas las áreas de proceso deberán Instalarse lavamanos accionados por pedal u otro sistema que impida su operación manual; tendrán suministro de agua caliente y fría; estarán dotados de jabón líquido en forma permanente y un Sistema de secado por aire caliente o toallas desechables.

**ARTÍCULO 75.** Las SALAS DE OREO, deberán garantizar que su temperatura no sea superior a 150°C y su capacidad no inferior al volumen máximo de sacrificio diario.

**ARTÍCULO 76.** El SALON DE CUARTEO Y DESHUESE, deberá ser independiente de las salas de oreo y tener una temperatura que no sea superior a doce grados centígrados (12°C).

**ARTÍCULO 85.** Los SISTEMAS DE TRATAMIENTO o Eliminación SANITARIA DE AGUAS RESIDUALES para que se consideren adecuados deberán estar aprobados por la autoridad competente a cuyo cargo esté el control de la contaminación ambiental.

**ARTÍCULO 94.** Los mataderos se localizarán suficientemente alejados de Industrias, actividades o lugares que produzcan olores desagradables o cualquier otro tipo de contaminación igualmente,



Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603577

aislados de focos de insalubridad y separados convenientemente de viviendas o conjuntos de ellas.

**ARTÍCULO 98.** En el diseño de los mataderos de animales de consumo deberá tenerse en cuenta la totalidad de los requisitos exigidos en el presente decreto, según la clasificación establecida e igualmente las características señaladas para las diferentes áreas, dependencias y dotaciones, así como las demás disposiciones que sobre la materia se establecen en el presente decreto.

**ARTÍCULO 99.** Los mataderos deberán disponer de espacios suficientes y adecuados que permitan la ejecución satisfactoria de las operaciones que, de acuerdo con la clasificación correspondiente, se deban cumplir.

**ARTÍCULO 101.** En los diseños para la construcción de mataderos deberá preverse su facilidad para las labores de limpieza y desinfección, así como sistemas que impidan la entrada de roedores, insectos u otros parásitos y demás animales distintos de los destinados para sacrificio.

**ARTÍCULO 102.** Tanto el diseño del matadero como sus equipos deberán tener las condiciones indispensables para facilitar la supervisión de la higiene de la carne y las demás tareas relacionadas con la inspección de las especies animales destinadas para matanza.

**ARTÍCULO 103.** Los mataderos deberán disponer de suficiente suministro de agua potable, a presión adecuada con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución y debidamente protegidos contra la contaminación.

**ARTÍCULO 105.** La condición de potabilidad del agua será determinada mediante análisis periódicos llevados a cabo de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

**ARTÍCULO 108.** En el diseño de los mataderos deberán preverse servicios sanitarios adecuados y suficientes, ubicados de tal manera que no se comuniquen directamente con las áreas o salas en donde se manipule carne. Estarán provistos con puertas de cierre automático y con sistemas de ventilación que comuniquen directamente con el exterior del edificio.

**ARTÍCULO 109.** Los servicios sanitarios estarán distribuidos en bloques separados para el uso del público, de los empleados del matadero y de los Médicos Veterinarios y demás personal de inspección, en la siguiente proporción:

- \*1 Inodoro por cada 20 personas o menos.
- \*1 orinal por cada 20 personas o menos.
- \*1 lavamanos por cada 20 personas o menos.
- \*1 ducha por cada 20 personas o menos.

**ARTÍCULO 110.** En el diseño de los mataderos deberá localizarse un área específica para el servicio de guardarropas, separada totalmente de las salas de proceso y de los servicios sanitarios.

**ARTÍCULO 114.** El equipo y utensilios que entren en contacto con la carne deberán tener una superficie impermeable y ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, que no le transmita olor ni sabor, de superficies lisas, sin grietas o hendiduras igualmente no ser absorbente y ser resistente a las acciones de limpieza y desinfección. Los equipos fijos se instalarán de tal manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección completas.

**ARTÍCULO 140.** Las personas que laboren en las áreas de los mataderos en donde se manipule carne deberán permanecer rigurosamente limpias y utilizar durante el tiempo de su trabajo ropa protectora de color claro gorro o casco y calzado. Dichas prendas deberán cumplir con los requisitos que establezca la Autoridad Sanitaria para efectos de la protección de los trabajadores y los productos que manipulan.

**ARTÍCULO 143.** Los Directores o responsables de los mataderos deberán llevar a cabo programas de adiestramiento permanente de su personal de trabajadores, con relación a la manipulación higiénica de la carne y los hábitos de limpieza destinados a impedir la contaminación de la carne.



**ARTÍCULO 151.** Los decomisos de animales, sus causas y la procedencia de las reses, deberán registrarse en un libro o sistema especialmente destinado para estos efectos.

**ARTÍCULO 158.** Es obligatorio realizar el examen e inspección ante mortem a todo animal que vaya a ser beneficiado para fines de consumo humano. Este examen e inspección deberán hacerse por lo menos con dos (2) horas de antelación a su sacrificio.

**ARTÍCULO 208.** La evisceración deberá llevarse a cabo sin demora alguna. Las vísceras rojas y blancas deberán retirarse en forma separada y manejarse de tal manera que se evite su contaminación la de la carne, la del establecimiento y los equipos o utensilios.

**ARTÍCULO 209.** Las vísceras blancas y rojas deberán procesarse y lavarse en áreas totalmente separadas de conformidad con el presente decreto.

**ARTÍCULO 218.** La Inspección post-mortem será obligatoria en todos los animales para consumo; deberá realizarse rutinariamente y su objetivo estará dirigido a detectar lesiones o enfermedades que puedan atentar contra la salud pública, además de impedir la contaminación de otros productos comestibles, durante el faenado y manipulación posterior.

**ARTÍCULO 364.** Sólo se autorizará la salida de carnes de los mataderos en forma de canales enteras, medias canales cuartos de canal y carne deshuesada empacada. Para los efectos de su movilización, la administración de los mataderos otorgará guías de transporte en las cuales se indique:

- a. Matadero de origen;
- b. Especie a que pertenece la carne;
- c. Cantidad de carne que se transporta en kilos;
- d. Destino de la carne;
- e. Tipo de producto que se transporta, cuando corresponde a un proceso;
- f. Fecha de sacrificio;
- g. Número de Licencia Sanitaria de Funcionamiento del matadero."

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

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

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

En cuanto al numeral 1) Reincidir en la comisión de la misma falta: Esta circunstancia no les es aplicable, ya que el MUNICIPIO DE DURANIA - NORTE DE SNATADER, no ha reincidido en la comisión de la misma falta.

Respecto al numeral 2), No se observa que el MUNICIPIO DE DURANIA - NORTE DE SANTANDER, haya realizado el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos, por lo tanto, no les es aplicable este agravante.

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

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

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



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

El no haber sido sancionado anteriormente o haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad o preventiva por autoridad competente: Consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, no se encontró que el MUNICIPIO DE DURANIA - NORTE DE SANTANDER identificado con Nit 800.099.237-6, haya sido objeto de sanción o aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por lo tanto, aplica el supuesto como atenuante.

En cuanto al numeral 2) no aplica, toda vez que este despacho no tiene evidencia y material probatorio que permita inferir, que el investigado realizó actividades tendientes a dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

Con respecto al numeral 3), Sobre la circunstancia atenuante relacionada con informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva, observamos que no es aplicable, en razón de que el Instituto tuvo conocimiento de la infracción sanitaria, mediante visitas de inspección realizadas en las instalaciones de la Planta de Beneficio investigada.

De conformidad con las consideraciones expuestas las conductas investigadas no se enmarcan dentro de las circunstancias agravante del artículo 82, no obstante si opera y la circunstancia atenuante correspondiente al numeral 1 del artículo 83.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el MUNICIPIO DE DURANIA identificado con Nit. 800.099.237-6, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, según como ya se indicó, por los hallazgos evidenciados.

Ahora bien, probada la responsabilidad sanitaria, se procederá a imponer la Sanción contemplada en el numeral 2 del artículo 85 del Decreto 1500 de 2007 que establece:

*“2. Multas: Se aplicarán de acuerdo con la naturaleza y calificación de la falta, hasta por una suma equivalente a diez mil (10.000) salarios mínimos legales diarios vigentes al momento de dictarse la respectiva resolución.*

*Las multas deberán cancelarse en la entidad que las hubiere impuesto, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la providencia que las impone. El no pago en los términos y cuantías señaladas dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.*

*El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la autoridad competente responsable del control “*

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en MULTA de QUINIENTOS (500) salarios mínimos diarios legales vigentes al MUNICIPIO DE DURANIA identificado con Nit. 800.099.237-6, 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 que la conducta del infractor no se enmarca dentro de las circunstancias agravantes previstas en el artículo 82 numerales, y por su parte la conducta investigada se encuadra dentro de la circunstancia atenuante contenida en el artículo 83 numeral 1) del Decreto 1500 de 2007. No obstante, el Artículo 85 en su numeral 2 del Decreto 1500 de 2007, facultan a la Entidad para imponer sanciones más altas, la aplicación de este atenuante, le permite a esta Dirección graduar la multa por el valor impuesto.

#### CALIFICACIÓN DE LA FALTA



El MUNICIPIO DE DURANIA identificado con Nit. 800.099.237-6, infringió las disposiciones sanitarias, por cuanto el sacrificio de animales de abasto público para consumo humano, no cumple en su totalidad con las condiciones de diseño, construcción, producción, procedimiento, transporte y manipulación de la carne, de acuerdo a los parámetros establecidos por el Decreto 2278 de 1982, especialmente por:

1. Sacrificar animales de abasto público - Bovinos para consumo humano, sin garantizar las condiciones higiénicas sanitarias de diseño, construcción, producción, procedimiento, transporte y manipulación de carne establecidas en el Decreto 2278 de 1982, especialmente por cuanto:
  1. El matadero no cuenta con un patio de maniobras adecuado y una zona de cargue y descargue. Contrariando lo dispuesto en el artículo 46 del Decreto 2278 de 1982.
  2. Las ventanas no cuentan con la protección adecuada que impida el ingreso de polvo, lluvia y fauna nociva. Contrariando lo dispuesto en los artículos 71 y 72 del Decreto 2278 de 1982.
  3. Los acabados de las paredes pisos y techos no son de acabado sanitario. Contrariando lo dispuesto en los artículos 69, 70 y 73 del Decreto 2278 de 1982.
  4. El servicio sanitario tiene comunicación por la parte superior con el área de proceso. Contrariando lo dispuesto en los artículos 108 Y 110 del Decreto 2278 de 1982.
  5. No existen duchas que permitan el lavado de los animales. Contrariando lo dispuesto en el artículo 64 del Decreto 2278 de 1982.64
  6. No cuenta con salón de oreo, solo cuenta con una sección para disponer las canales del proceso, no se pudo evidenciar este aspecto porque no se autoriza proceso de beneficio. Contrariando lo dispuesto en los artículos 75 y 76 del Decreto 2278 de 1982.
  7. La planta de tratamiento esta fuera de funcionamiento, hay presencia de residuos del proceso como huesos y cráneos de los animales beneficiados y contenido ruminal dispuesta en una de las entradas del proceso. se observa presencia de materia fecal de caninos en la sección o puerta de salida de canales. Contrariando lo dispuesto en los artículos 68 Y 94 del Decreto 2278 de 1982.
  8. No hay separación física completa entre el área de vísceras blancas y el proceso solo hay una sección para colgar las viseras rojas, no hay área de cabezas y patas. Contrariando lo dispuesto en los artículos 66 y 68 del Decreto 2278 de 1982.
  9. No hay área de vísceras rojas, solo una sección en el área de proceso para colgado de estas. Contrariando lo dispuesto en los artículos 208 Y 209 del Decreto 2278 de 1982.
  10. Las uniones entre pisos y paredes presentan deterioro y las uniones de paredes y techos no tienen acabado sanitario. Contrariando lo dispuesto en el artículo 70 del Decreto 2278 de 1982.
  11. Su deficiente desnivel no impide el encharcamiento en diferentes áreas del proceso. Contrariando lo dispuesto en el artículo 69 del Decreto 2278 de 1982.
  12. Algunas canaletas no cuentan con las respectivas rejillas y las existentes no impiden el ingreso de fauna nociva. Contrariando lo dispuesto en el artículo 69 del Decreto 2278 de 1982.
  13. No cuenta con lavamanos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 74 del Decreto 2278 de 1982.
  14. Se evidencia sacrificio de los animales en el piso. Contrariando lo dispuesto en los artículos 98 Y 99 del Decreto 2278 de 1982.
  15. Se observa deficiente limpieza y desinfección de las diferentes áreas y equipos y utensilios. Contrariando lo dispuesto en los artículos 101 Y 102 del Decreto 2278 de 1982.
  16. Se observan troncos de madera en la planta. Contrariando lo dispuesto en el artículo 114 del Decreto 2278 de 1982.
  17. Recipientes, ganchos y anaqueles se encuentran con deficientes condiciones de limpieza y algunos no son de material sanitario. Contrariando lo dispuesto en el artículo 114 del Decreto 2278 de 1982.
  18. No cuenta con programa de capacitación en educación sanitaria. Contrariando lo dispuesto en el artículo 143 del Decreto 2278 de 1982.





Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603577

19. Manifiesta que lo realiza funcionario de la UMATA pero no presenta evidencia documental de que realiza esta actividad. Contrariando lo dispuesto en el artículo 158 del Decreto 2278 de 1982.
20. No hay zona para el almacenamiento de los decomisos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 151 del Decreto 2278 de 1982.
21. No hay evidencia documental de que realizan esta actividad de inspección post mortem, Contrariando lo dispuesto en el artículo 218 del Decreto 2278 de 1982.
22. No cuenta con la infraestructura para la inspección ante mortem. Contrariando lo dispuesto en el artículo 140 del Decreto 2278 de 1982.
23. No cuenta con la infraestructura para la inspección post mortem. Contrariando lo dispuesto en los artículos 98 Y 99 del Decreto 2278 de 1982.
24. El servicio sanitario se encuentra dentro del área de proceso. Contrariando lo dispuesto en los artículos 108 Y 109 del Decreto 2278 de 1982.
25. No cuenta con los elementos requeridos para la higiene personal. Contrariando lo dispuesto en el artículo 74 del Decreto 2278 de 1982.
26. No existen vestieres. Contrariando lo dispuesto en el artículo 110 del Decreto 2278 de 1982.
27. No existen lockers o casilleros. Contrariando lo dispuesto en el artículo 110 del Decreto 2278 de 1982.
28. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual para el lavado de los utensilios y las manos del personal. Contrariando lo dispuesto en el artículo 74 del Decreto 2278 de 1982.
29. No cuenta con procedimiento escrito de manejo y valida del agua. Contrariando lo dispuesto en el artículo 105 del Decreto 2278 de 1982.
30. No presentan reporte a análisis fisicoquímico ni microbiológico del agua utilizada en el proceso de beneficio. Contrariando lo dispuesto en el artículo 105 del Decreto 2278 de 1982.
31. Los tanques no son de material sanitario igualmente no hay evidencia documental del proceso de lavado y desinfección periódica de los mismos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 103 del Decreto 2278 de 1982.
32. Las canaletas no cuentan con sistema de rejillas completo, hay deficiencia de limpieza. Contrariando lo dispuesto en el artículo 69 del Decreto 2278 de 1982.
33. El sistema de tratamiento actual esta fuera de servicio. Contrariando lo dispuesto en el artículo 85 del Decreto 2278 de 1982.
34. No existen dispositivos preventivos para el control de la fauna nociva. Contrariando lo dispuesto en el artículo 101 del Decreto 2278 de 1982.
35. Presencia de insectos. Contrariando lo dispuesto en el artículo 67 del Decreto 2278 de 1982.
36. No cuenta con procedimientos escritos para el control de entradas y salidas, como los guías de movilización sanitaria del ICA para los animales en pie ni con la guía sanitaria de movilización de la carne autorizada por el Invima. Contrariando lo dispuesto en el artículo 364 del Decreto 2278 de 1982.
37. No cuenta con programas y actividades de capacitación en manipulación higiénica de la carne. Contrariando lo dispuesto en el artículo 143 del Decreto 2278 de 1982.

En mérito de lo expuesto, este Despacho

### RESUELVE

**ARTÍCULO PRIMERO:**- Imponer al MUNICIPIO DE DURANIA – NORTE DE SANTANDER con Nit.- 800.099.237-6 en calidad de propietario de la PLANTA DE BENEFICIO DEL MUNICIPIO DE DURANIA, MULTA de QUINIENTOS (500) salarios mínimos diarios legales vigentes. sumas que deberán 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 N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.



La salud  
es de todos

**RESOLUCIÓN No. 2019023654**  
**(12 de Junio de 2019)**

**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201603577**

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 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 representante legal y/o apoderado del MUNICIPIO DE DURANIA – NORTE DE SANTANDER con Nit.-800.099.237-6; 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 cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 87 del Decreto 1500 de 2007.

En el evento de no comparecer, se notificarán 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**

*M. Margarita Jaramillo P.*

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

Proyecto Laura Soto.

Revisó Sebastián Osorio Hernández