



Proceso Sancionatorio N° 127-2022

RESOLUCION No. - 460 ✓

(24 NOV 2023) ✓

DE APERTURA DE PROCESO SANCIONATORIO Y SE ELEVAN CARGOS

INVESTIGADO: establecimiento de comercio **LA ESTACION DE CARNES / CLAUDIA CAIPE GREFFA**

INFORMANTE: Subsecretaria de Salud Pública - Saneamiento Ambiental

FECHA DE VISITA: 31 de Agosto de 2022.

FECHA DEL INFORME: 6 de Septiembre de 2022.

Examinado el informe radicado en la Oficina de Asesoría Jurídica de fecha 21 de Octubre de 2022 bajo el N° 1156, el Secretario de Salud de la Alcaldía Municipal de Pasto, en uso de las atribuciones legales conferidas en el Decreto 0433 del 2017, los numerales 44.3, 44.3.3, 44.3.3.1, 44.3.3.2, 44.3.3.3, 44.3.4, 44.3.5 y 44.3.6. De la ley 715 del 2001, Ley 9na de 1979, la resolución No. 2674 de 2013, arts. 47 a 52 de la Ley 1437 de 2011 y,

CONSIDERANDO

Que la Ley 9na de 1979, establece las disposiciones legales para todos los aspectos de orden sanitario, que pueden afectar la salud individual y colectiva de la comunidad.

Que el numeral 44.3 de la Ley 715 el 2001, establece las competencias de los Municipios en el campo de la Salud Pública.

La resolución No. 2674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

HECHOS

Que el día 31 de Agosto del año 2022, en ejercicio de la acción de inspección, vigilancia y control que en materia de Salud Pública ejerce la Secretaría Municipal de Salud, se practicó visita de inspección sanitaria al establecimiento denominado LA ESTACION DE CARNES ubicado en Carrera 19 No. 27-17 Barrio Alameda 1 de Pasto, de propiedad del Señor (a) CLAUDIA CAIPE GREFFA identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.122.341.601, según consta en Acta de Visita – diligencia de Inspeccion, Vigilancia y Control No. 212302-447-22JN.

Que después de realizada la inspección al establecimiento denominado LA ESTACION DE CARNES se constató el incumplimiento de las normas sanitarias, por lo que se tomó medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL Y DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS, por incumplir con la Decreto 1500 de 2007 Artículo 6 Artículo 35 Resolución 2674 de 2013 Artículo 19 Artículo 37 Artículo 38 Resolución 5109 de 2005 Artículo 4 Artículo 5 Artículo 6 según consta en acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 030-C-22JN



Acompañado del informe se allegan al despacho los siguientes documentos:

1. Acta de Visita – diligencia de Inspeccion, Vigilancia y Control No. 212302-447-22JN.
2. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 030-C-22JN.
3. Informe de aplicación de medida sanitaria de seguridad 1541SA/0908-2022, del 6 de Septiembre de 2022
4. Formato Anexo de Desnaturalizacion fe fecha 31 de Agosto de 2022.

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL INVESTIGADO

De acuerdo al contenido de las actas sanitarias, se establece que el/la autor(a) que presenta la violación a las normas sanitarias, es el Señor (a) CLAUDIA CAIPE GREFFA identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.122.341.601, como propietaria del establecimiento de comercio LA ESTACION DE CARNES ubicado en Carrera 19 No. 27-17 Barrio Alameda 1 de Pasto (N).

DESCRIPCION DE LA CONDUCTA VIOLATORIA

Que el señor (a) CLAUDIA CAIPE GREFFA identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.122.341.601, como propietaria del establecimiento de comercio LA ESTACION DE CARNES ubicado en Carrera 19 No. 27-17 Barrio Alameda 1 de Pasto (N), incurrió en conductas que generaron hallazgos que NO CUMPLIERON con lo estipulado en las normas sanitarias, tal como se estipula en el Acta de Visita – diligencia de Inspeccion, Vigilancia y Control No. 212302-447-22JN.

Que adicionalmente en la misma diligencia y al encontrar lo ya estipulado anteriormente se estableció la CLAUSURA TOTAL TEMPORAL Y DESNATURALIZACION DE PRODUCTOS, por incumplir con Decreto 1500 de 2007 Artículo 6 Artículo 35 Resolucion 2674 de 2013 Artículo 19 Artículo 37 Artículo 38 Resolucion 5109 de 2005 Artículo 4 Artículo 5 Artículo 6 según consta en acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad No. 030-C-22JN.

La situación sanitaria encontrada dentro del establecimiento comercio para estipular el acta de medida sanitaria de seguridad fue; en el momento de la visita se observa que el establecimiento no cuenta con inscricion ni autorización sanitaria para el funcionamiento, se encontró derivado cárnicos sin el cumplimiento de requisitos de rotulado – costilla ahumada crudo.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Del contenido de las Actas de Visita e Inspección, se puede establecer que todas las conductas presuntamente violatorias de la ley sanitaria, se enmarcan en el incumplimiento de los deberes y postulados establecidos en:

DECRETO 1500 DE 2007

Artículo 6. Inscripción, autorización sanitaria y registro de establecimientos. Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre.



Artículo 35. Inscripción sanitaria de expendios y almacenamiento. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

RESOLUCION 2674 DE 2013.

Artículo 19. Envasado y embalado. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.

2. Identificación de lotes. Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.

4. Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

Parágrafo 2. la autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.



Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los siguientes productos alimenticios:

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.

RESOLUCION 5109 DE 2005 Artículo 4 Artículo 5 Artículo 6

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

1. La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.
2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.
3. El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, salvo que el fabricante, envasador, empacador o reempacador obtenga ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, la correspondiente autorización, para lo cual los interesados deberán suministrar los estudios que avalen la seguridad de las tintas utilizadas y del papel o de cualquier otra base en la que se registre la información, de manera que no se altere ni afecte la calidad sanitaria o inocuidad de los productos alimenticios. Cuando sea del caso, el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos, Invima, realizará los exámenes de laboratorio para verificar la conformidad de lo descrito en el presente numeral.
4. Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.



5. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado empleando palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que puede inducir al consumidor o comprador a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.

6. Cuando utilicen representaciones gráficas, figuras o ilustraciones que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta o rótulo del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial".

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

5.1. Nombre del alimento

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

5.1.2 En la cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta, junto al nombre del alimento, en forma legible a visión normal, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento que incluyan, pero no se limiten, al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido; tales como deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, etc.

5.2. Lista de ingredientes

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente. a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o la incluya; b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento; c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado; d) En la lista de ingredientes deberá



indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación; e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: "INGREDIENTES DEL PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL ROTULO O ETIQUETA".

5.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en el párrafo del presente artículo. Cuando no sea posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no se podrá comercializar.

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, salvo cuando: a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. c) No obstante lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3. deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo; 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; e) Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el Ministerio de la Protección Social o en su defecto figuren en las listas del Códex de Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos: 1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s). 2. Almidón(es) modificado(s). La expresión "aroma" deberá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda; f) Cuando un aditivo requiera alguna indicación o advertencia sobre su uso se debe cumplir lo establecido en la legislación sanitaria vigente; g) Cuando se utilice Tartrazina debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este contiene Amarillo número 5 o Tartrazina; h) Cuando a un alimento le sea



adicionado Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique: "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA".

5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

5.2.4.1 Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes. 5.2.4.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica y los coadyuvantes de fabricación, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. La excepción no aplica a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de fabricación enumerados en el parágrafo del presente artículo.

5.3. Contenido neto y peso escurrido 5.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma: a) En volumen, para los alimentos líquidos; b) En peso, para los alimentos sólidos; c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos. 5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento. Para efectos de este requisito, por medio líquido se entiende: Agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solos o mezclados.

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". 5.4.2 Para alimentos nacionales e importados fabricados en empresas o fábricas que demuestren tener más de una sede de fabricación o envasado, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal). 5.4.3 En los productos importados deberá precisarse además de lo anterior el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento. 5.4.4 Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rótulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: "FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURIDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)".

5.5. Identificación del lote 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. 5.5.2 La palabra "Lote" o la letra "L" deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece. 5.5.3 Se aceptará como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción, cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra "Lote" o la letra "L", seguida de la fecha escogida para tal fin, cumpliendo con lo descrito en los subnumerales 5.4.2 y 5.6 de la presente disposición, según el caso.

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación 5.6.1 Cada envase

deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha



de vencimiento y/o la fecha de duración mínima. 5.6.2 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker. 5.6.3 Si no está determinado de otra manera en la legislación sanitaria del producto, regirá el siguiente marcado de la fecha: a) Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial: Día, mes y año, y declararse así: el día escrito con números y no con letras, el mes con las tres primeras letras o en forma numérica y luego el año indicado con sus dos últimos dígitos; b) Las fechas de vencimiento y/o de duración mínima constarán por lo menos de: 1. El día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses. 2. El mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses; c) Cuando de acuerdo con el literal b) el marcado de las fechas utilice únicamente día y mes, el mes debe declararse con las tres primeras letras y cuando utilice únicamente el mes y año, y el mes se declare en forma numérica, el año debe declararse con cuatro dígitos; 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; e) Cuando se declare fecha de duración mínima se hará con las palabras: 1. "Consumir preferentemente antes de ...", cuando se indica el día. 2. "Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos; f) Las palabras prescritas en los literales d) y e) del presente numeral deberán ir acompañada de: 1. La fecha misma, o 2. Una referencia al lugar donde aparece la fecha; g) No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 1. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga. 2. Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación. 3. Vinagre. 4. Sal para consumo humano. 5. Azúcar sólido. 6. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados. 7. Goma de mascar. 8. Panela. 5.6.4 Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

5.7 Instrucciones para el uso La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento. 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.

Artículo 6. Presentación de la información en el rotulado o etiquetado. La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:

1. Los rótulos que se adhieran a los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se puedan remover o separar del envase.



2. Los datos que deben aparecer en el rótulo, en virtud de la presente reglamentación deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

3. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o el rótulo aplicado al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no deberá estar oculto por esta.

4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.

La ley 9 de 1979, determinan una cantidad de deberes y obligaciones para todas las personas que integramos una comunidad propensa a perder la salud por la ocurrencia de hechos que constituyen riesgo y violación a las normas sanitarias, las cuales de alguna manera marcan pautas de convivencia.

Las Secretarías de Salud departamentales, distritales y municipales son las encargadas de ejercer las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario de los factores de riesgos presentes y asociados a los establecimientos de interés sanitario ubicados en su área de jurisdicción, para lo cual, las Secretarías de Salud atravesó de verificación, asesoría y asistencia técnica del cumplimiento normativo, en aspectos relacionados con condiciones sanitarias: infraestructura, agua y saneamiento básico, control de calidad, procedimientos y procesos, cualificación y calidad del talento humano como de bienes y servicios y el respectivo monitoreo de los efectos que puedan causar a la salud.

El Ministerio de Salud y Protección Social definió que un establecimiento de interés sanitario es, cualquier edificación e instalación, que en función de su actividad económica o prestación de bienes y servicios, pueden generar riesgos para la salud.

Significa lo anterior que la salud no solo es un derecho si no un deber que implica que todas las acciones de las personas que vivimos en comunidad debemos tender a defenderla y preservarla, especialmente aquellas personas que por el ejercicio de una actividad en un establecimiento abierto al público, pueden producir un riesgo latente para sus usuarios. Por esto los establecimientos deben cumplir con toda la normatividad sanitaria a fin de evitar riesgos a la Salud de las personas.

En este orden de ideas, el Proceso Administrativo Sancionaría constituye un mecanismo de protección ciudadana que las Secretarías Municipales de Salud incorporan cuando se encontraron falencias en las acciones de inspección, vigilancia y control, con el objetivo primordial de salvaguardar la salud individual y colectiva. Mediante este proceso se materializa la etapa de CONTROL de la actividades, cuyo objetivo no se centra únicamente en sancionar, sino también en prevenir y evitar infracciones a la normatividad sanitaria vigente.



Finalmente y en el evento de imponerse una de las sanciones previstas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, (modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019), es decir amonestación, multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes, decomiso de productos, suspensión o cancelación del registro o de la licencia, o cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo, se tendrá la opción de para que dentro de los diez (10) días siguientes a la realización de la misma, interpongan directamente los recursos procedentes esto es, reposición ante la Secretaría Municipal de Salud y apelación ante el Alcalde de Pasto.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.

Ordenar la apertura de un proceso sancionatorio en contra del Señor (a) CLAUDIA CAIPE GREFFA identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.122.341.601, como propietaria del establecimiento de comercio LA ESTACION DE CARNES ubicado en Carrera 19 No. 27-17 Barrio Alameda 1 de Pasto (N), de acuerdo con la parte considerativa de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.

Elevar cargos en contra del Señor (a) CLAUDIA CAIPE GREFFA identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.122.341.601, como propietaria del establecimiento de comercio LA ESTACION DE CARNES ubicado en Carrera 19 No. 27-17 Barrio Alameda 1 de Pasto (N), por presunta violación de lo dispuesto en la Resolución 2674 del 2003 y Decreto 1575 de 2007.

ARTÍCULO TERCERO.

Comisionar a la Asesora de la Oficina Jurídica de la Secretaría Municipal de Salud, para que diligencie el trámite de sustanciación referente al proceso sancionatorio ordenado mediante este acto administrativo, y para que una vez recaudado el acervo probatorio, remita las diligencias a este Despacho, con el fin de adoptar la decisión que en derecho corresponda.

ARTÍCULO CUARTO.

Notificar el contenido de la presente Resolución de forma personal al Señor (a) CLAUDIA CAIPE GREFFA identificado (a) con cedula de ciudadanía 1.122.341.601, como propietaria del establecimiento de comercio LA ESTACION DE CARNES ubicado en Carrera 19 No. 27-17 Barrio Alameda 1 de Pasto (N), de conformidad con lo



establecido en los artículos 47 y 67 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no ser posible la notificación personal, dar aplicación en subsidio a la notificación por aviso dispuesta en el artículo 69 ibídem.

ARTÍCULO QUINTO.

Advertir al investigado que dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la notificación de la presente providencia, directamente o a través de apoderado debidamente constituido, podrá presentar sus descargos en forma escrita, aportar y solicitar la práctica de las pruebas que pretenda hacer valer. En consecuencia se pondrá el expediente a disposición del investigado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO SEXTO.

Contra la presente decisión no procede recurso alguno de conformidad con lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO SÉPTIMO.

La presente Resolución rige a partir de su expedición.

Dada en San Juan de Pasto, a los, **24 NOV 2023**

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

JAVIER ANDRES RUANO GONZALEZ
Secretario Municipal de Salud

Reviso: Ana Sofía Ortiz Obando – Asesora Jurídica SMS.
Proyectó: Mario Andres Narvaez Ruiz – Contratista Oficina Jurídica SMS.