

República de Colombia  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

**RESOLUCIÓN No 2024040560 de 2024/09/02**

***“Por la cual se otorga la certificación de implementación y funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP para una planta acondicionadora de carne”.***

La Directora de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el numeral 11 del artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013, procede a otorgar la certificación de implementación y funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos De Control – HACCP para una planta de acondicionamiento de bovinos, bufalinos y porcinos, teniendo en cuenta lo siguiente:

**I. ANTECEDENTES**

El Decreto 1500 de 2007, en su artículo 26, modificado por el Decreto 2016 de 2023 define que el establecimiento que decida implementar el sistema HACCP debe garantizar las condiciones de inocuidad, para ello, debe implementar los prerequisites HACCP y los programas complementarios HACCP y adicionalmente el plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP.

El artículo 4 del Decreto 2016 de 2023 que modifica el artículo 26 del Decreto 2270 de 2012 establece que la implementación del sistema HACCP será de carácter voluntario y dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

Conforme a lo establecido en el artículo 8 del Decreto 1282 de 2016, los establecimientos acondicionadores, es decir, en los que se efectúen una o varias operaciones relacionadas con cortes, fraccionamiento, lavado o actividades similares realizadas a la carne y productos cárnicos comestibles, deben inscribirse y obtener autorización sanitaria por parte del Invima, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Mediante Resolución No. 2018050735 del 22 de noviembre de 2018, el Invima concedió Autorización Sanitaria y Registro al establecimiento **COMPAÑÍA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS- CIALTA S.A.S.** identificado con el código **038AC** y NIT. 830046757-6, para el desposte de bovinos y porcinos.

**II. DE LA SOLICITUD**

Mediante el radicado Invima No 20241160800 del 27 de junio de 2024, la señora ROSA ELENA LOZANO LOZANO, actuando en calidad de Representante Legal, solicitó visita de certificación de implementación y funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP para la planta de acondicionamiento de bovinos y porcinos **COMPAÑÍA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS- CIALTA S.A.S.** con NIT. 830046757-6, ubicada en la Calle 17F No.127-85, en la ciudad de Bogotá D.C.

1 

República de Colombia  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

### **RESOLUCIÓN No 2024040560 de 2024/09/02**

***“Por la cual se otorga la certificación de implementación y funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP para una planta acondicionadora de carne”.***

### **III. CONSIDERACIONES**

Que una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la visita de certificación HACCP, se conceptuó que la información estaba completa y se procedió a programar la visita de certificación.

Que este Instituto en visita de certificación realizada los días 08 y 09 de agosto de 2024, evidenció el cumplimiento de los requerimientos del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013, acta que forma parte integral del presente Acto Administrativo, emitiendo concepto FAVORABLE.

Conforme a lo anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA,

### **RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO: OTORGAR** certificación mediante la cual se da constancia de que el establecimiento **COMPAÑÍA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS- CIALTA S.A.S.** con Registro Invima **038AC** y NIT. 830046757-6, dedicado al acondicionamiento de bovinos y porcinos, ubicado en la Calle 17F No.127-85, en la ciudad de Bogotá D.C., tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP.

**PARÁGRAFO: INFORMAR** que la presente certificación tiene como alcance la carne acondicionada de bovino, ternera y porcino, refrigeradas y empacadas al vacío, empacadas en atmósfera modificada, o a granel.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Los productos carne acondicionada de bovino, ternera y porcino, refrigeradas y empacadas al vacío, empacadas en atmósfera modificada, o a granel; del establecimiento **COMPAÑÍA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS- CIALTA S.A.S.** pueden destinarse a consumo **NACIONAL Y EXPORTACIÓN**, sujeto a los procedimientos de habilitación o autorización que para tal efecto establezca el país de destino.

**ARTÍCULO TERCERO: INFORMAR** que la presente certificación tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de expedición de la presente resolución, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

**ARTÍCULO CUARTO: ADVERTIR** que si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presenta incumplimiento en el funcionamiento del Sistema de Aseguramiento

República de Colombia  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

**RESOLUCIÓN No 2024040560 de 2024/09/02**

***“Por la cual se otorga la certificación de implementación y funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP para una planta acondicionadora de carne”.***

de la Inocuidad – HACCP, se procederá a cancelar la certificación HACCP, mediante acto debidamente motivado, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

**ARTÍCULO QUINTO:** NOTIFICAR personalmente a la representante legal ó apoderado del establecimiento **COMPAÑÍA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS- CIALTA S.A.S.** con NIT. 830046757-6, del contenido de la presente resolución; de conformidad con lo estipulado en el artículo 67 y siguientes del Código de Procedimientos Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO SEXTO:** Contra la presente resolución procede el recurso de reposición interpuesto ante el Director de Alimentos y Bebidas, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 76 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTICULO SEPTIMO:** La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.


**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**


Se expide en BOGOTÁ D.C., el 02 de septiembre de 2024.

**ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.**



**ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR**  
Directora Técnica Alimentos y Bebidas

Vo. Bo. Elaboró: César Augusto Malagón González 

Vo. Bo. Revisó: Luis Enrique Osuna A. 

Vo. Bo. Revisó: Verónica del Castillo Manotas 