Certificate of Registration

Certificate of Registration Number:
C0789158-FC1

Date of the Certification Decision:
09-APR-2024

Initial Certification Date:
09-APR-2024

Issue Date:
10-APR-2024

Valid Until:
09-APR-2027

COID Code:
COL-1-5675-197279

Authorized by:

Sameer Vachani
Senior Director
NSF-ISR

The Food Safety Management System of

Carnes Casablanca S.A.S - Planta Caribe

CALLE 72 # 64-155 Medellín, Antioquia Colombia

has been assessed and complies with the requirements of

Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:

ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 5.1)

This certificate is applicable for:

Pork deposte and Manufacture of meat products (sausages, hams, mortadellas, salchichones, chorizos and ground meat) of meat from turkey, chicken, beef and pork (cooked, matured or fresh) packed under vacuum or modified atmosphere.

Exclusion:
None.

CI. Process of Perishable Animal Products

FSSC 22000

Issued by:

NSF International Strategic Registrations (NSF-ISR)
789 N. Dixboro Road, Ann Arbor, MI 48105 USA

Authorized Registration and/or Accreditation Marks.
This certificate is property of NSF-ISR and must be returned upon request.

*Company is audited for conformance at regular intervals. To verify registrations, call (888) NSF-9000 or visit our web site at www.nsf-isr.org

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com

ANAB ACCREDITED ISO/IEC 17021-1 MANAGEMENT SYSTEMS CERTIFICATION BODY

MEMBER OF MULTILATERAL RECOGNITION ARRANGEMENT IAF

Certificado CO17/7441

El sistema de gestión de

CARNES CASABLANCA S.A.

Calle 72 No. 64-155, Medellín, Antioquia, Colombia

ha sido evaluado y certificado que cumple con los requisitos de

HACCP Certification (Hazard Analysis and Critical Control Point) Based upon Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 (2020)

Para las siguientes actividades
PRODUCCIÓN DE EMBUTIDOS CÁRNICOS COCIDOS.

Este certificado es válido desde 27 de octubre de 2022 hasta 26 de octubre de 2025 y su validez está sujeta al resultado satisfactorio de las auditorías de seguimiento.
Edición 6. Certificada desde 27 de octubre de 2010

Autorizado por
Manuel Pérez Badel

SGS Colombia S.A.S
Carrera 100 No. 25C-11
t (+57-601) 6069292 - www.sgs.com.co

ISO/IEC 17021-1:2015
09-CSG-005

Este documento es un certificado electrónico auténtico para el uso comercial del Cliente únicamente. Está permitida la versión impresa del certificado electrónico y se considerará como una copia. Este documento es emitido por la Compañía sujeto a las Condiciones Generales de SGS de los servicios de certificación disponibles en los términos y condiciones | SGS. Se prestará especial atención sobre las cláusulas de limitación de responsabilidad, indemnización y jurisdicción que contiene. Este documento está protegido por derechos de autor y cualquier alteración, falsificación o modificación no autorizada de su contenido o apariencia es ilegal.

OFICIO COMISORIO No. 7305-0221-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 de la Dirección de Operaciones Sanitarias

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CARNES CASABLANCA SAS	CL 72 No 64 -155 del municipio de MEDELLIN

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del *2025-02-10* hasta el *2025-02-24*, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
FRANCISCO JAVIER GOMEZ PUERTA VIVIANA ANDREA GARCIA RESTREPO	PROFESIONALES UNIVERSITARIOS	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1
SARAY DANIELA BARON DUARTE	PASANTE UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de Inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: ***Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1: Carrera 48 A No 10 sur – 42, barrio la Aguacatala, Medellín Antioquia; Teléfono: 604 2041235, correo electrónico: gttoccidente1@invima.gov.co*** o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: 604 2041235, **Chat de WhatsApp:** 305 9419876, **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de *Medellín* el día *10* del mes de *Febrero* del año *2025*

PAULA MARCELA CANTILLO MUÑOZ
Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente Uno
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Bibiana Marcela Arango
Bibiana M Arango P
1035867454
coord. laboratorio
11-02-2025

Firma: Santiago Henao Alvarez
Nombre: Santiago Henao Alvarez
Cédula: 1037640569.
Cargo: coordinador de calidad
Fecha: 11/02/2025.
17/02/2025
18/02/2025.

Duferne Duarte 19/02/2025

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	MEDELLIN / ANTIOQUIA	**Fecha**	2025-02-11; 2025-02-17; 2025-02-18; 2025-02-19

DATOS GENERALES

Razón social	CARNES CASABLANCA SAS		
Dirección	CL 72 No 64 -155		
Representante Legal	JAVIV BARJUN PALOMINO		
Código inscripción planta	8001980201-1	**NIT**	800198020-1
Teléfonos	6044416777	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	certificaciones@carnescasablanca.com
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 1	**Oficio comisorio**	7305-0221-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 de 1983, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	715	**Maquilas**	MAKRO, ARA, ALSEA, KOBA, ÉXITO.

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	8.2.1 Derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente
	8.2.2 Derivados cárnicos madurados o fermentados, tratados o no térmicamente

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	DERIVADOS CARNICOS FRESCOS TRATADOS TERMICAMENTE	19.932	t/AÑO
	DERIVADOS CARNICOS MADURADS	1.047	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	FRANCISCO GOMEZ PUERTA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1
	VIVIANA ANDREA GARCIA RESTREPO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	DAYANA PAOLA ZARATE URECHE	JEFE DE CALIDAD	CC	1.094.243.025

Powered by CamScanner

Invima		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-04-04
Ciudad - Departamento	MEDELLÍN / ANTIOQUIA	Fecha	2025-02-11; 2025-02-17; 2025-02-18; 2025-02-19	

DATOS GENERALES

Razón social	CARNES CASABLANCA SAS
Dirección	CL 72 No 84 -165

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	
Subcategoría 8.2.1	89,30	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría 8.2.2	92,43	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	90,86
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos del plan de Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoría 8.2.1 1.1-1.2-1.4-1.7-2.2-4.1-6.4;Subcategoría 8.2.2 1.1-1.2-2.2-4.1;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 De 1983, y demas reglementacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Agradezco se realicen las notificaciones a tiempo Relaciono nuevamente el correo certificaciones@carnescasablan.com

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: FRANCISCO GOMEZ PUERTA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

Firma:
Nombre: VIVIANA ANDREA GARCIA RESTREPO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: DAYANA PAOLA ZARATE URECHE
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.243.025

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

8 vlb

Powered by CamScanner

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

RESOLUCIÓN NO 2024012435 DEL 20 DE MARZO DE 2024

"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 de Desposte Mixto".

El Director de Alimentos y Bebidas (E) 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 desposte de bovinos y porcinos, teniendo en cuenta lo siguiente:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 de 2007, en su artículo 26 establece los requisitos para la implementación del Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad - HACCP en los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese, y dispone que si decide certificarse, debe solicitar ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, la visita con el fin de obtener la certificación.

A través de la Resolución 240 de 2013, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

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.

Mediante Resolución No. 2019041772 del 20 de septiembre de 2019, el Invima concedió Autorización Sanitaria y Registro al establecimiento **CARNES CASABLANCA S.A.S.** con registro 037DM y NIT. 800.198.020-1, para el desposte de bovinos y porcinos.

II. DE LA SOLICITUD

Mediante el radicado Invima No. 20231333290 del 18 de diciembre de 2023, el señor Javiv Barjun Palomino 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 desposte de bovinos y porcinos **CARNES CASABLANCA S.A.S.** ubicada en la Calle 72 No 64 - 155 Barrio Caribe en la ciudad de Medellín, Antioquia.

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

RESOLUCIÓN NO 2024012435 DEL 20 DE MARZO DE 2024

"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 de Desposte Mixto".

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 13, 14 y 15 de marzo 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 **CARNES CASABLANCA S.A.S.** con registro **037DM** y NIT. 800.198.020-1, dedicado al desposte de bovinos y porcinos, ubicado en la ubicada en la Calle 72 No 64 - 155 Barrio Caribe en la ciudad de Medellín, Antioquia. 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 porcina despostada, refrigerada o congelada, empacada al vacío o a granel y carne bovina en postas, refrigerada o congelada, empacada al vacío.

ARTÍCULO SEGUNDO: Los productos carne porcina despostada, refrigerada o congelada, empacada al vacío o a granel, y carne bovina en postas, refrigerada o congelada, empacada al vacío del establecimiento **CARNES CASABLANCA S.A.S.** pueden destinarse a consumo **NACIONAL**.

ARTÍCULO TERCERO: INFORMAR que la presente certificación tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de la emisión del acta de certificación del Plan HACCP, es decir hasta el 14 de marzo de 2026, 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 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.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia

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

RESOLUCIÓN NO 2024012435 DEL 20 DE MARZO DE 2024

"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 de Desposte Mixto".

ARTÍCULO QUINTO: NOTIFICAR personalmente a la representante legal ó apoderado del establecimiento **CARNES CASABLANCA S.A.S.** con NIT. 800.198.020-1, 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 21 de marzo de 2024.

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Directora Técnica (E) de Alimentos y Bebidas

Vo. Bo. Elaboró: Johann Ricardo Baquero Parrado

César Augusto Bernal Garcia

Vo. Bo. Revisó: Luis Enrique Osuna A.

Vo. Bo. Revisó: Verónica del Castillo Manotas

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121 - Bogotá

www.invima.gov.co
@Invimacolombia