MINSALUD invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN 2018027433 DEL 03 DE JULIO DE 2018

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria a un establecimiento acondicionador de carne y productos cárnicos comestibles

Que mediante el radicado Invima No. 20181071178 de fecha 13 de abril de 2018, el señor DANILO ANTONIO MELO PULIDO actuando en calidad de representante legal presentó solicitud de Autorización Sanitaria para el establecimiento acondicionador de carne MELO PULIDO DANILO ANTONIO – CARNES IBERIA ubicado en la Carrera 31A No. 10 - 64, de la ciudad de Bogotá D.C.

Que una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria, se evidenció que el establecimiento presentó los documentos requeridos y por lo tanto se programó la visita de autorización sanitaria.

Que este Instituto en visita de inspección realizada los días 25, 26 y 27 de junio de 2018, verificó el cumplimiento total de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013, consignados en el acta y formatos que forman parte integral del presente acto administrativo.
Conforme a lo anterior una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima,

CARNES IBERIA 1964 Home Service

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento MELO PULIDO DANILO ANTONIO – CARNES IBERIA con NIT. 79394708-3 para el acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, ubicado en la Carrera 31A No. 10 - 64, de la ciudad de Bogotá D.C., por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012, en concordancia con la Resolución 240 de enero de 2013, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: Conceder registro al establecimiento MELO PULIDO DANILO ANTONIO – CARNES IBERIA con NIT. 79394708-3 para el acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, ubicado en la Carrera 31A No. 10 - 64, de la ciudad de Bogotá D.C., bajo Registro Invima **004AC.**

ARTICULO TERCERO: Si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo al Código Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar personalmente al representante legal ó apoderado del establecimiento MELO PULIDO DANILO ANTONIO – CARNES IBERIA con NIT. 79394708-3 del contenido de la presente resolución; si no se pudiere realizar la notificación personal, se fijará aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 de Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

MINSALUD invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN 2018027433 DEL 03 DE JULIO DE 2018

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria a un establecimiento acondicionador de carne y productos cárnicos comestibles

El Director 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 Resolución 240 de 2013

CONSIDERANDO

Que el Decreto 1500 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

Que de acuerdo al capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

Que el Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Que a través de la Resolución 240 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento y comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Que como parte del ejercicio de inspección, vigilancia y control que ha realizado el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, se ha observado que dentro de la cadena de la carne existen establecimientos especializados en una o más operaciones relacionadas con cortes, fraccionamiento o porcionado, empaque y adecuación de carne y productos cárnicos comestibles y teniendo en cuenta que estos establecimientos hacen parte del Sistema Oficial son igualmente exigibles los requisitos sanitarios para cada operación que realicen, y, en consecuencia, serán objeto de inspección, vigilancia y control sanitario por parte del Invima.

CARNES IBERIA Home Service 1904

Que conforme a lo establecido en el artículo 8° del Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, los establecimientos acondicionadores, es decir, en los que se efectúen una o varias operaciones relacionadas con corte, 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.

Que la Resolución 2016037912 de 2016 estableció los lineamientos para la inscripción y Autorización Sanitaria por parte de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

MINSALUD invima TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN 2018027433 DEL 03 DE JULIO DE 2018

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria a un establecimiento acondicionador de carne y productos cárnicos comestibles

ARTÍCULO QUINTO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 03 de julio de 2018.

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Diana Carolina Segura Gómez
Revisó: Eiber Yesid Moreno Torres

CARNES IBERIA
1964 Home Service

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMEN... ...MENTOS
INVIMA
A la fecha notifíquese personalmente a Danilo Antonio Melo
Con identificación No. 79 394 708 de Bogota DC
y T.P. No. ___ de ___
de la Resolución No. 2018 027433 de fecha 03/07/18
En Bogotá 11 de Julio de 2018 Hora 11:00 am
Notificado
Notificador