



La salud  
es de todos

Minsalud

Invima - Saliente



20202043575

Fecha: 22/12/2020 Folio(s): 1 Código: 229.122  
De: GRUPO TÉCNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS  
Para: LESLY ANICHARICO-ALFONSO VANEGAS  
Solicitud: - REMISIÓN DE CERTIFICADO HACCP SEATECH 2020

Bogotá D.C., 22/12/2020

Señores

**LESLY ANICHARICO – ALFONSO VANEGAS  
SEATECH INTERNATIONAL INC**

[directorcalidad@seatechint.com](mailto:directorcalidad@seatechint.com) – [alfonso.vanegas@seatechint.com](mailto:alfonso.vanegas@seatechint.com)

Vía mamonal Km 8 Zona Franca Industrial  
Cartagena (Bolívar)

**Referencia:** Remisión certificado HACCP

Respetados señores Seatech:

Nos permitimos remitir el certificado HACCP como resultado de la inspección sanitaria de verificación del plan HACCP, realizada durante los días 9, 10, 11 y 12 de diciembre de 2020, en la planta de procesamiento ubicada en la Vía mamonal Km 8 Zona Franca Industrial de la ciudad de Cartagena (Bolívar).

Esta certificación tiene una vigencia de dos (2) años y podrá ser retirada cuando en desarrollo de las funciones de inspección, vigilancia y control o de verificación/ auditoría del Sistema HACCP, a cargo del Invima, se comprueben irregularidades en el funcionamiento del Plan HACCP o incumplimiento de los requisitos que sirvieron de fundamento para la expedición de la presente Certificación.

Cordialmente,

**CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME**  
Director de Alimentos y Bebidas.

Anexo: un (1) folio (certificado HACCP)

Proyectó: Yenni Lizeth Becerra- Grupo Técnico de Alimentos y Bebidas

Reviso: Maria Claudia Jimenez - Coordinadora Grupo Técnico de Alimentos y Bebidas

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)





La salud  
es de todos

Minsalud

## EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA CERTIFICA

Que la empresa **SEATECH INTERNATIONAL INC** con NIT 800072556, ubicada en el Km 8 Vía mamonal Zona Franca Industrial, dedicada a la pesca, procesamiento y comercialización de atún, de conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente Ley 09 de 1979 y sus Decretos reglamentarios, Decreto 60 de 2002 y Resolución 228 de 2007, tiene implementado el **SISTEMA HACCP** y cumple la normatividad de la Unión Europea para los productos o líneas de producción:

**Lomos de atún precocidos y congelados empacados al vacío y conservas de atún de las especies: Atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*), atún paludo (*Thunnus obesus*), atún skipjack (*Katswonus pelamis*) y atún albacora (*Thunnus alalunga*)**

Según Acta de Verificación del Plan respectivo con concepto **FAVORABLE** de fecha 12 de diciembre de 2020, elaborada por el INVIMA.

*Certificación vigente hasta el día 11 de diciembre de 2022.*

La presente Certificación pierde su validez por cambio de dirección, actividad económica y de las condiciones sanitarias que sirvieron de soporte para su expedición y podrá ser cancelada por el INVIMA.

**ESTA CERTIFICACIÓN ES VÁLIDA ÚNICAMENTE EN SU ORIGINAL**

4000-045-20

Bogotá D.C, 20/11/2020

ASS-AYC-FM018 – V00- 01/04/2015

**CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME**