Fecha: 25.06.2023	**Acta No:**	**Hora Inicio:** 4:00 pm	**Hora Fin:** 6:30 pm
Tema:	Operativo de inspeccion y vigilancia a ventas de alimentos de los barrios Bello Horizonte y Perla del Sur.		
Responsable: Yazmin Lorena Ramírez Arias		**Elaborado por:** Manuela Mena	
Proceso / Subproceso / Actividad: Promoción del Desarrollo Social/ Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social/ Salud Publica/ Salud Ambiental (Programa Consumo)			
Lugar: Ventas de alimentos y bebidas en la vía publica ubicadas en el barrio Perla del sur y Bello Horizonte.			

AGENDA	1.	Desarrollo de la actividad.
	2.	Aspectos a inspeccionar.
	3.	Resultados.
	4.	Registro fotográfico.
	5.	Compromisos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

El día 25 de junio de 2023 siendo las 4:00 pm, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas, en acompañamiento de los profesionales de apoyo Yazmin Lorena Ramírez Arias, Cesar Augusto Martínez y Emmanuel Cano López, funcionarios de la policía nacional de Colombia y personal técnico de la Secretaria de Gobierno, asisten a las ventas de alimentos y bebidas en la vía pública, ubicadas en los alrededores de los barrios Perla del sur y Bello Horizonte, con el objetivo realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente: Resolución 2674 de 2013, resolución 5109 de 2005 y resolución 604 de 1993.

ASPECTOS A INSPECCIONAR:

Las inspecciones donde se realiza el diligenciamiento del acta “Lista de chequeo de diagnóstico sanitario para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública” se ejecuta mediante inspección visual de:

- La localización y alrededores donde se ubica las ventas de alimentos y bebidas en la vía pública.
- Estructura física y condiciones de mantenimiento del vehículo o estructura física del establecimiento.
- Las condiciones de equipos, utensilios, y superficies en contacto con el alimento.
- El personal manipulador (uso de tapabocas y protección para cubrir cabello, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no uso de joyas, uniformes blancos, calzado cerrado, claro e impermeable).
- Adopción de Buenas Prácticas Higiénicas por parte del personal manipulador: No comer, beber o masticar, fumar o escupir).
- Implementación del plan de capacitación continua en manejo higiénico de los alimentos y la tenencia de certificados médicos de manipuladores que consten la aptitud o no para manipular alimentos.
- Evaluación de los requisitos de preparación, servido, conservación, almacenamiento y venta de productos.
- Higiene ambiental y sanitaria (suministro, utilización y manejo del agua potable; residuos líquidos, residuos sólidos, control de plagas y limpieza y desinfección).

Fecha: 25.06.2023	**Acta No:**	**Hora Inicio:** 4:00 pm	**Hora Fin:** 6:30 pm
Tema:	Operativo de inspeccion y vigilancia a ventas de alimentos de los barrios Bello Horizonte y Perla del Sur.		

RESULTADOS:
Dentro de las actividades realizadas, se efectúan diez (10) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en los alrededores de los barrios Perla del sur y Bello Horizonte, no se toman o emiten medidas sanitarias de seguridad relacionadas a clausuras o suspensiones, y/o destrucción o desnaturalización de materias primas o productos terminados cuyas características hubiesen sido modificadas, alteradas o adulteradas.

Vendedores intervenidos:

- Andrés Marín:
  - El personal manipulador no hace uso de ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 3)
  - El personal manipulador no ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas. (Resolución 604 de 1993, Artículo 9 y 10)
  - El personal manipulador no cuenta con certificación medica en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1)

- Jhon Freddy Zapata:
  - El personal manipulador no hace uso de ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 3)
  - El personal manipulador no ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas. (Resolución 604 de 1993, Artículo 9 y 10)
  - El personal manipulador no cuenta con certificación medica en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1)

- Cenaida Otalvaro Díaz:
  - El personal manipulador no hace uso de ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 3)
  - El personal manipulador no ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas. (Resolución 604 de 1993, Artículo 9 y 10)
  - El personal manipulador no cuenta con certificación medica en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1).
  - Las superficies de trabajo y preparación de los alimentos no son y no están recubiertas de materiales sanitarios, impermeables, de fácil limpieza y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 16)
  - El puesto de venta no cuenta con abastecimiento de agua potable, de preferencia corriente en cantidad de por lo menos un (1) litro por ración servida diariamente; y tampoco cuenta con un depósito de agua de por lo menos veinte (20) litros, construido en material sanitario, debidamente protegido y dotado de grifo. (Resolución 604 de 1993, Articulo 20)
  - Termos con bombas con presencia de cucarachas y falencias de limpieza y desinfección.

Fecha: 25.06.2023	**Acta No:**	**Hora Inicio:** 4:00 m	**Hora Fin:** 6:30 pm
Tema:	Operativo de inspeccion y vigilancia a ventas de alimentos de los barrios BelloHorizonte y Perla del Sur.		

- María Guillerma Bedoya:
  - El personal manipulador no hace uso de ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 3)
  - El personal manipulador no ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas. (Resolución 604 de 1993, Artículo 9 y 10)
  - El personal manipulador no cuenta con certificación medica en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1)
  - Productos: chorizos expuestos al medio ambiente.
  - Termo con bomba con falencias de limpieza y desinfección.

- Ferney Osorio:
  - El personal manipulador no hace uso de ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 3)
  - El personal manipulador no ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas. (Resolución 604 de 1993, Artículo 9 y 10)
  - El personal manipulador no cuenta con certificación medica en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1)

- María Margarita Mendoza:
  - El personal manipulador no hace uso de ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 3)
  - El personal manipulador no ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas. (Resolución 604 de 1993, Artículo 9 y 10)
  - El personal manipulador no cuenta con certificación medica en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1)

- Teresa Montoya:
  - El personal manipulador no hace uso de ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 3)
  - El personal manipulador no ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas. (Resolución 604 de 1993, Artículo 9 y 10)
  - El personal manipulador no cuenta con certificación medica en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1)

Fecha: 25.06.2023	**Acta No:**	**Hora Inicio:** 4:00 pm	**Hora Fin:** 6:30 pm
Tema:	Operativo de inspeccion y vigilancia a ventas de alimentos de los barrios Bello Horizonte y Perla del Sur.		

- Margarita Espinosa:
  - El personal manipulador no hace uso de ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 3)
  - El personal manipulador no ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas. (Resolución 604 de 1993, Artículo 9 y 10)
  - El personal manipulador no cuenta con certificación medica en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1)
  - No todos los utensilios para la preparación se encuentran limpios, en buen estado de conservación; y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. (Resolución 604 de 1993, Articulo 28)

- Juan Felipe Mosquera:
  - El personal manipulador no hace uso de ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 3)
  - El personal manipulador no ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas. (Resolución 604 de 1993, Artículo 9 y 10)
  - El personal manipulador no cuenta con certificación medica en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1)

- Luz María avendaño:
  - El personal manipulador no hace uso de ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color blanco y mantenidos limpios y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 3)
  - El personal manipulador no ha recibido capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas. (Resolución 604 de 1993, Artículo 9 y 10)
  - El personal manipulador no cuenta con certificación medica en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1).
  - Las superficies de trabajo y preparación de los alimentos no son y no están recubiertas de materiales sanitarios, impermeables, de fácil limpieza y en buen estado de conservación. (Resolución 604 de 1993, Articulo 16)
  - El puesto de venta no cuenta con abastecimiento de agua potable, de preferencia corriente en cantidad de por lo menos un (1) litro por ración servida diariamente; y tampoco cuenta con un depósito de agua de por lo menos veinte (20) litros, construido en material sanitario, debidamente protegido y dotado de grifo. (Resolución 604 de 1993, Articulo 20)

Fecha: 25.06.2023	**Acta No:**	**Hora Inicio:** 4:00 pm	**Hora Fin:** 6:30 pm
Tema:	Operativo de inspeccion y vigilancia a ventas de alimentos de los barrios Bello Horizonte y Perla del Sur.		

REGISTRO FOTOGRAFICO:











SIN COMPROMISOS

Tema: Operativo de impresión y Vigilancia de alimentos de la basura. Fecha: 25-06-2023 Acta No:

Lugar de reunión: Parque del Sol y pelo flotante

	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Jonathan Mateo P	SSP y SS	Contratista	3122622915	mateobenjose@gmail.com	
2	Angelo Rodolfo	SSP y SS	Contratista	3205516281	angelosanchez@gmail.com	Angelo Sanchez
3	Miguel Castro	SSP y SS	Comisario	3136604931	— o —	Miguel Castro
4	Jesica Betancourth	SSP y SS	Contratista	3135579514	adsosst23@hotmail.com	Jesica B
5	Viviana Morada	SSP y SS	Contratista	3165637434	— o —	Viviana M.
6	Domingue Fernanda	SSP y SS	Contratista	3164764766	— o —	Hafe
7	Cesar Martinez	SSP y SS	Contratista	3146176312	Cesarmartinez@hotmail.com	
8	Emanuel Cano López	SSP y SS	Contratista	3206173958	emanuelcano@gmail.com	Emanuel Cano
9	Yazmin Lorena Ramirez Arias	SSP y SS	Contratista	3164188621	yazmin8832@hotmail.com	
10	Jose Fernando Diaz	S.G	Contratista	3249282933	Fernandiazbarros@hotmail.com	
11	Willman Garcia	S.G	CONTRATISTA	3106507607	— o —	
12	Yuliana Cabadas	S.G	Contratista	3234820281	yuliana1202@hotmail.com	
13	Jesus Alexander Parra	SSP y SS	contratista	3130398829	— o —	
14	Karina Chima	SSP y SS	Contratista	3234560140	— o —	Karina U.
15	Yolanda Ramirez	Rentas	Coordinadora Rentas	3107463603	— o —	

Tema: Operativo de inspección y vigilancia a puntos de alimentos de la bancos feria del sur y Bello horizonte			Fecha: 25-06-2023		Acta No:	
	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	yuryu lyne	penal	vigilancia	3226008610	yuryu.lyne@comi	
2	Cecilia Mendoza	sspyss	contratista	3183001956	@cecilia CC@gmail.com	
3	Angelica Betancourt	SSP y SS	contratista	3127318416	angelica.betancourt.camillo@gmail.com	Angelica B.J.
4	Geraldo A. Jaramillo	SSPySS	Contratista	3103774823	geraldo@publica	
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

ALCALDÍA DE PEREIRA