PEREIRA Gobierno de la Ciudad CAPITAL DEL EJE — invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° UC223-24

Versión: 03 — Fecha de Vigencia: 26 de Mayo de 2020

CIUDAD: PEREIRA — FECHA: 19-11-24 — ACTA N°: UC223-24

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [/] Cafetería [X] Panadería [ ] Frutería [ ] Fábricas Sector Gastronómico [ ]
Planta de Alimentos [/] Comidas rápidas [/] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Institución educativa Byron Gaviria
*CÉDULA / NIT: 800464467-5 — *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 766001800161467 3
*NOMBRE COMERCIAL: Cafetería Byron Gaviria
*DIRECCIÓN: Calle 73 # 36F -26 — MATRICULA MERCANTIL: — o —
*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira
Barrio [X] Vereda [—] Comuna [X] Localidad [—] Sector [—] Corregimiento [—] Caserío [—] UPZ [—]
Otro [—] Cuál: Barrio 2500 tres Comuna Perla del otún
TELÉFONOS: 3137651309 — FAX: — o —
CORREO ELECTRONICO: byrongaviria@pereira.gov.co
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Alcaldía de Pereira
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 891480030-2
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Valencia
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 10117103
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 75 # 36F -26
*DEPARTAMENTO: Risaralda — *MUNICIPIO: Pereira
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lun-Vier — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	
	UC179-24 26 día Sept-2024	FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X	88%	%
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	(2)	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	C

Scanned with CamScanner

PEREIRA Gobierno de la Ciudad CAPITAL DEL EJE — invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° 160233-24

Versión: 03 — Fecha de Vigencia: 26 de Mayo de 2020

1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	(2)	0	Art 6 # 6.2 no cuenta con lavamanos de exclusivo no manual	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2,5	0		C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3,5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	(3,5)	0	Art 14 # 2 no cuenta con indumentaria apropiada (diadema, y mayo	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5	(2,5)	0	Art 16 # 3 las duelas no cuentan con rotulación	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35. Numeral 4.)*	(9)				C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	(7)	3,5	0		C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	(4)	2	0		NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22,5%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(7)	3,5	0		C

Scanned with CamScanner

PEREIRA Gobierno de la Ciudad CAPITAL DEL EJE — invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ACTA N° 10233-21

Versión: 03 — Fecha de Vigencia: 26 de Mayo de 2020

5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(4)	2	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	(4)	2	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)				C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	(7)	3,5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	(1)	0	Art 26 # no se encuentran diligenciadas las planillas de plan de saneamiento	C
				33%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
91-1.	FAVORABLE	90-100%
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	11
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	11

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

El Representante legal o persona que sobre de apoyo es responsable visitado de garantizar adecuadas condiciones sanitarias 01616

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de Noviembre del año 2024 en la Ciudad de Pereira.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Laura Valentina Cardona	NOMBRE:
CÉDULA: 1088024950	CÉDULA:
CARGO: Técnico	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSP + SS	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Edgar Perdomo	FIRMA:
NOMBRE: Edgar Eduardo Perdomo	NOMBRE:
CÉDULA: 10031462	CÉDULA:
CARGO: ADMINISTRADOR	CARGO:

La Secretaría de Salud y Seguridad Social de Pereira, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y demás normas concordantes, es responsable del tratamiento de sus datos personales que le son solicitados ,desde sus actividades de I.V.C., los cuales serán utilizados para el desarrollo de su misión. De otro lado, por su naturaleza, los datos que tienen carácter de públicos pueden estar contenidos en estas actas .sin autorización del titular art 10 Ley 1581 de 2012

Scanned with CamScanner