Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Fecha: Diciembre 20 de 2024	**Acta No:**	**Hora Inicio:** 9:30 am	**Hora Fin:** 12:30 pm
Tema: Operativo en la Rebeca mall plaza.			
Responsable: Andrea Giraldo		**Elaborado por:** Andrea Giraldo	
Proceso / Subproceso / Actividad: Promoción del Desarrollo Social/ Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social/ Salud Publica/ Salud Ambiental (Programa Consumo).			
Lugar: Rebeca mall plaza, carrera 13 N° 1 – 14 La rebeca.			

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

LA REBECA MALL PLAZA



DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

El día 20 de diciembre de 2024 siendo las 9:30 am, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas, en acompañamiento de personal técnico de planta, asisten a los establecimientos de expendio y preparación de alimentos y bebidas instalados dentro de la Rebeca mall plaza ubicado en la carrera 13 N° 1 – 14 del barrio la rebeca de la comuna Universidad del municipio de Pereira, con el objetivo de realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario: Resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Fecha: Diciembre 20 de 2024	**Acta No:**	**Hora Inicio:** 9:30 am	**Hora Fin:** 12:30 pm
Tema: Operativo en la Rebeca mall plaza.			

ASPECTOS A INSPECCIONAR:
Las inspecciones donde se realiza el diligenciamiento del "Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos" se ejecutan mediante inspección visual de:

- Las condiciones generales de la construcción donde se lleva a cabo la actividad comercial (localización y diseño, condiciones de pisos y paredes, techos, iluminación y ventilación e instalaciones sanitarias).
- 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 claros, calzado cerrado, claro e impermeable).
- Adopción de Buenas Practicas 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 higiénicos (control de materias primas e insumos, prevención de la contaminación cruzada, manejo de temperaturas y condiciones de almacenamiento).
- El Plan de saneamiento básico del lugar (suministro y calidad del agua potable, residuos líquidos, residuos sólidos, control integral de plagas y, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios) con sus soportes documentales correspondientes.

RESULTADOS:
Dentro de las actividades realizadas, se efectúan cinco (5) inspecciones por el equipo de técnicos y profesionales que hicieron participe del operativo, en la comuna universidad, 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.

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



SIN COMPROMISOS

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión:01

Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Tema: Operativo cc Fercamall Plaza			Fecha: 20/12/2024.		Acta No:	
	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Andrea Giraldo M	[illegible]	[illegible]	3231[illegible]	andgm18@gmail.com	AGM.
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						