



Alcaldía de
PEREIRA

Invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos e Inocuidad

**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA
CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS
DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

ACTA N°

LC063-25

Versión: 04

Fecha de vigencia: 28 de Mayo de 2020

CIUDAD **PEREIRA** FECHA **28-05-25** ACTA N° **LC063-25**

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ☒ Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☒ Pizzerías Sector Gastronómico

☒ Planta de Alimentos ☒ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuñil

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

***CAMPO OBLIGATORIO**

RAZÓN SOCIAL **Institución educativa Jesus maria Oimara**

*CÉDULA / NIT **291401097-8** *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN **660018914010978**

*NOMBRE COMERCIAL **Cafetería Institución educativa Jesus Oimara**

*DIRECCIÓN **Calles # 2200** MATRÍCULA MERCANTIL **- 0 -**

*DEPARTAMENTO **Risaralda** *MUNICIPIO **Pereira**

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☒ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuñil **Bando Caba - Comuna Caba**

TELÉFONOS **314298143** FAX **- 0 -**

CORREO ELECTRONICO **jesusmariaomara@pereira.gov.co**

NOMBRE DEL PROPIETARIO **Alcaldía de Pereira**

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento **891411030-2**

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL **Luis ernesto Cifuentes**

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento **78507361**

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN **Calles # 22-0**

*DEPARTAMENTO **Risaralda** *MUNICIPIO **Pereira**

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO **6AM - 4PM** *NÚMERO DE TRABAJADORES **3**

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	CONCEPTO SANITARIO		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	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	EDIFICACIÓN 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	
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)	ART # 1 y 2 el piso no está construido en material sanitario, no existe unión entre pisos y paredes
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	(1)	0	ART # 4 las rejillas extensoras no cumplen con Anexo.



Alcaldía de
PEREIRA

Invima

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

ACTA N°

6063-15

Versión: 04

Fecha de vigencia: 20 de mayo de 2010

1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	0	0	Art 5 # 5.3 no cuenta con lavatorios de quimiocida no manual	C		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						51	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	C
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	Art 9 # 1 se evidencia bolinillo con desgaste, cuchillos cuchonados de madera, Filtro del Torno con defecto limpieza y desinfección	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						71	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	C
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	Art 11 # 1, no cuenta con reconocimiento medico	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		C		
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	0	Art 12 y 13 no cuenta con plan de capacitación	C		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						141	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	C
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 no se evidencia rotulación en alimentos reenvasados, tampoco en alimentos del refrigerador como carnes, queso, queso	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, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3,5	0	Art 18 # 3.1 no cuenta con formatos de control de temperatura	C		
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	Art 16 # 3 se evidencia alimentos embutidos almacenados junto con carnes congeladas y alimentos procesados como quesos, los gaseosos sin esterilizar	C		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						157	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	NA C
5 SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS			
	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		



Alcaldía de
PEREIRA

Invima
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES
Y CONTROL SANITARIAS

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

ACTA N°

10043-15

Versión: 04

Fecha de ingreso: 06 de mayo de 2015

5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	
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	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	0			
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	7	0	0	Por 6 # 6.5 se evidenció defecto de limpieza y desinfección en empaques de nevera
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	Act 26 no cuenta con plan de saneamiento

27.51

La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selección con una letra (X) al concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	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.
68.51	FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	NO
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	NO

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 ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda se le hace saber que con el tercer concepto favorable con requerimientos consecutivos se regulará el proceso de funcionamiento administrativo Act 90 ley 1457 de 2011 CPACA sello CSSD. 01475.

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 20 del mes de Abril del año 2015 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: <i>[Firma]</i>	FIRMA:
NOMBRE: <i>Roberto Valencia Cardona</i>	NOMBRE:
CÉDULA: <i>1088024550</i>	CÉDULA:
CARGO: <i>tecnico</i>	CARGO:
INSTITUCIÓN: <i>SSP + SS</i>	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <i>Fernando Nuñez</i>	FIRMA:
NOMBRE: <i>Fernando Nuñez</i>	NOMBRE:
CÉDULA: <i>10 116 180 PUE</i>	CÉDULA:
CARGO: <i>donald pabon</i>	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

