

Versión: 04

Fecha de Vigencia: 30 de Mayo de 2010

CIUDAD **PEREIRA** FECHA **05-05-2015** ACTA N° **LW059-25**
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☒ Panadería ☐ Frutería ☐ Fabricas Sector Gastronómico ☐
Planta de Alimentos ☒ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Culi ☐
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD **SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA**

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO
RAZÓN SOCIAL **Instituto elvatus Jesus de la buena esperanza**
*CÉDULA / NIT **516001989-7** *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN **6600181601989-7**
*NOMBRE COMERCIAL **Cafetería Jesus de la buena esperanza**
*DIRECCIÓN **Cra 5 # 34-46** MATRÍCULA MERCANTIL **-**
*DEPARTAMENTO **Risaralda** *MUNICIPIO **PEREIRA**
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☒ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cuál: _____
TELÉFONOS **3251851** FAX **-**
CORREO ELECTRONICO **Jesus-buena-esperanza@hotmail.com**
NOMBRE DEL PROPIETARIO **Alfredo de Pereira**
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento **891480030-2**
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL **Jonathan Mendez**
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento _____
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN **Cra 5 # 34-46**
*DEPARTAMENTO **Risaralda** *MUNICIPIO **PEREIRA**
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO **6Am-4pm lun-vie** *NÚMERO DE TRABAJADORES **2**

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

***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

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inacceptable (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 Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico (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	
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	Det 7 # 1 no existe una 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	



Alcaldía de
PEREIRA

Invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

ACTA N°

62064-75

Versión: 04

Fecha de vigencia: 25 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	7	0	Art 6 # 6.3 no cuenta con (cuartos) de Aseo/Higiene no manual	C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		61			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.)	6	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	Art 8 # 2 las superficies en contacto con el alimento no son construidas en material sanitario, y hay soportes de carton, lo que hace que usualmente no se vea involucrado el espacio		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		85			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	C		
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	6	2	0	C		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20			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	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	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					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		



Alcaldía de
PEREIRA

Invima
Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas

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

ACTA N°

W6059-75

Versión: 04

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	0	0	mit 6 h 3.1 el recipiente de basura no tiene tapa	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 20, Numeral 3.)	0				C
5.5	Limpeza 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		C
		311		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una (X) el 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.
90.51	☒ 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:

El personal manipulado es responsable de garantizar adecuadas condiciones sanitarias del lugar # sello caso: 06017

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 05 del mes de Mayo del año 2020 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: <u>[Firma]</u>	FIRMA:
NOMBRE: <u>Valeria V. Cardenas</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>1085024350</u>	CÉDULA:
CARGO: <u>Técnica</u>	CARGO:
INSTITUCIÓN: <u>SSP F53</u>	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <u>M. Orjilia Landaño</u>	FIRMA:
NOMBRE: <u>M. Orjilia Landaño</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>39556387</u>	CÉDULA:
CARGO:	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 L.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

