



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°

10073-25

Versión: 04

Fecha de Vigencia: 25 de Mayo de 2020

CIUDAD PEREIRA FECHA 06-05-20 ACTA N° 10073-25

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

Planta de Alimentos ☒ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuid. ☐

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL I.E. Calobra Sanchez

*CÉDULA / NIT 89141273-0 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 6600491412730

*NOMBRE COMERCIAL Cafetería sede 1 I.E. Calobra Sanchez

*DIRECCIÓN Calle 20 # 3-23 MATRÍCULA MERCANTIL — 0 —

*DEPARTAMENTO Risaralda *MUNICIPIO Pereira

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

Otro ☐ Cuál: Campo Santa Teresa Camacho no don.

TELÉFONOS 314624936 FAX — 0 —

CORREO ELECTRONICO calobrasanchez@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Alcaldía de Pereira

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 891480000-2

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Bardo Calobra Gutierrez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 93373653

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 20 # 3-23

*DEPARTAMENTO Risaralda *MUNICIPIO Pereira

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Lun a Vie 6am-12pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 1

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA		% 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

Grado de Evaluación	Descripción
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)	<u>(2)</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>Alc 7 # 4 no se evidencian uniones entre pisos y paredes, el piso no está construido en material sanitario.</u>
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	<u>(2)</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	

Normas 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 # 6.3 no cuenta con procedimientos de Automonitoreo no manual.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6.6			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	Art 8 #1 se evidencian cubiertos, bismilagos de material no sanitario, y cubiertos con de material no sanitario.		
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			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9.5			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			
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0			
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			
3.4 Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	0	Art 36 no cuenta con plan de capacitación.		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18.5			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 no se evidencian rotulados en Aguar, del o salsas.		
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					
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 # 3.2 no se evidencian formatos de control de temperatura.		
4.4 Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14.4			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			

Fecha de Vigencia: 24 de Agosto de 2022

Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)			
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
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9	2
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
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1

2851.

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	
81.1	FAVORABLE	90-100%	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.
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	23
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	20

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:

Por parte de la autoridad sanitaria:
El comerciante se lo hace saber que con el tercer concepto favorable
un requerimiento se notifica un proceso sancionatorio administrativo para lo que
1437 de 2011 CPACA sello C550. 01496.

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 06 del mes de mayo del año 2025 en la Ciudad de Perote.

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>[Signature]</i>	FIRMA:
NOMBRE: <i>Jose V Cardona</i>	NOMBRE:
CÉDULA: <i>1085021350</i>	CÉDULA:
CARGO: <i>tecnico</i>	CARGO:
INSTITUCIÓN: <i>SEP JSS</i>	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: <i>[Signature]</i>	FIRMA:
NOMBRE: <i>Don Carlos Lopez I.</i>	NOMBRE:
CÉDULA: <i>10012885</i>	CÉDULA:
CARGO: <i>Asesor</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