

Versión: 04

Fecha de Vigencia: 25 de Mayo de 2022

CIUDAD PEREIRA FECHA 06-05-23 ACTA N° UC079-25
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ☒ Restaurantes ☒ Cafetería ☒ Panadería ☒ Frutería ☒ Fábricas Sector Gastronómico ☒
☒ Planta de Alimentos ☒ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Códil
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL DE PEREIRA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO
RAZÓN SOCIAL Instituto Educativo Byron Gaurik
*CÉDULA / NIT 800961467-8 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 460013001614678
*NOMBRE COMERCIAL Cafetería Byron Gaurik
*DIRECCIÓN Calle 75 36F Sur MATRÍCULA MERCANTIL — 0 —
*DEPARTAMENTO Risaralda *MUNICIPIO PEREIRA
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☒ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cuál: Bando los heros Comuna pereira otan
TELÉFONOS 3147651339 FAX — 0 —
CORREO ELECTRONICO ByronGaurik@pereira.edu.co
NOMBRE DEL PROPIETARIO Alcaldía de pereira
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 892480090-2
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Rodrigo mercedez molina
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 52426704
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN —
*DEPARTAMENTO Risaralda *MUNICIPIO PEREIRA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Jun - Vie 6AM - 4PM *NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

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

*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)	<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>AR 7 # 1 no existe union entre pisos y paredes.</u>
	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>	



Alcaldía de
PEREIRA

Invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos

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

ACTA N°

LU00975

Versión: 04

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	0	0	Art 6 # 6.3 no cuenta con lavamanos de bactericida no manual.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 67. 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		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 126. 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 se evidencia reconocimiento médico	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 # 4 se evidencia uso de gorras y delantal color rojo, sin rapabocas ni cofia al momento de llegar por parte de la manipuladora	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	0	Art 12 solo se evidencian 2 horas de capacitación	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 135. 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 se evidencian salsas + aditivos sin rotular	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	0	Art 18 # 3.2 no se evidencia formato 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 # 6 se evidencia susensos en contacto directo con el piso sin estibar	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 171. La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta						NA C
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 Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos

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

ACTA N°

6207425

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	2	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	0				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	0	0	Act 26 de evidencia plan de saneamiento incompleto	C
		32.1	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

Sí No Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

El representante legal, se le hace saber que con el tercer concepto favorable con requerimiento consecutivo se realizará un proceso sancionatorio Act 90 ley 1437 de 2011 CPACA delo casso. 01477

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 08 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: <u>[Firma]</u>
NOMBRE: <u>Jorge V. Cardona</u>	NOMBRE: <u>[Firma]</u>
CÉDULA: <u>1058041350</u>	CÉDULA: <u>[Firma]</u>
CARGO: <u>RECIBO</u>	CARGO: <u>[Firma]</u>
INSTITUCIÓN: <u>SSP ISS</u>	INSTITUCIÓN: <u>[Firma]</u>

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <u>[Firma]</u>	FIRMA: <u>[Firma]</u>
NOMBRE: <u>Peng Lina G.</u>	NOMBRE: <u>[Firma]</u>
CÉDULA: <u>34066713</u>	CÉDULA: <u>[Firma]</u>
CARGO: <u>encargada</u>	CARGO: <u>[Firma]</u>

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

