Fecha: 29/08/2025	**Acta No:**	**Hora Inicio: 6:00 pm**	**Hora Fin: 8:00 pm**
Tema: OPERATIVO CONCIERTO CIERRE FIESTA DE LA COSECHA (VERIFICACIÓN CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y LOCACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS)			
Responsable: LAURA VALENTINA CARDONA		**Elaborado por: CARLOS MARTÍNEZ**	
Proceso / Subproceso / Actividad: Promoción del Desarrollo Social/ Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social/ Salud Publica/ Salud Ambiental (Programa Consumo)			
Lugar: ESTADIO HERNÁN RAMÍREZ VILLEGAS			
AGENDA	1.	Aspectos a inspeccionar	
	2.	Registro fotográfico	
	3.	Acta de reunión	
	4.		
	5.		
	6.		

El día 29 de AGOSTO de 2025, el equipo de técnicos contratistas del programa factores de riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas se hacen presentes en el Estadio Hernán Ramírez Villegas, con el objetivo de realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente:

Decreto 1686 de 2012, resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005, y constitución y legalidad de la actividad comercial efectuada en el lugar en cumplimiento a los requisitos establecidos en el artículo 87 de la ley 1801 de 2016.

ASPECTOS A INSPECCIONAR:

- Las condiciones generales de la construcción donde se lleva a cabo la actividad comercial (localización y diseño, condiciones de pisos, 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 Prácticas 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.

Fecha: 29/08/2025	**Acta No:**	**Hora Inicio: 6:00 pm**	**Hora Fin: 8:00 pm**

Tema: OPERATIVO CONCIERTO CIERRE FIESTA DE LA COSECHA (VERIFICACIÓN CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y LOCACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS)

En el marco de un operativo de inspección, vigilancia y control sanitario, y en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, los contratistas asignados realizaron una visita a las instalaciones del Estadio Hernán Ramírez Villegas con el objetivo de adelantó actividades de verificación de los procesos de limpieza y adecuación de los establecimientos temporales dedicados a la preparación y expendio de alimentos y bebidas dentro del estadio. “Concierto Cierre Fiesta de la Cosecha”.

Durante el recorrido, se evidenció que en general los responsables de los locales no se encontraban presentes al momento de la inspección. No obstante, una persona que realizaba labores de limpieza manifestó haber sido informada de que la visita de inspección por parte de la Secretaría de Salud estaba programada para las 9:30 p.m.

A pesar de esta situación, se procedió con la inspección visual de los establecimientos, encontrándose los siguientes hallazgos que representan un alto factor de riesgo sanitario, conforme a los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013:

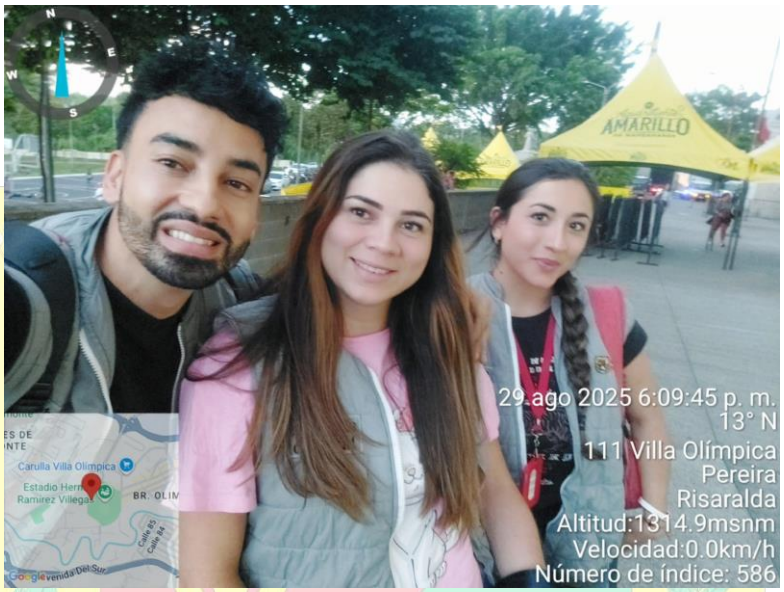
- Locales 7, 8 y 10: Neveras con empaques sucios y presencia de hongos, lo cual indica una inadecuada limpieza y desinfección de los equipos de refrigeración.
- Local 21: Presencia de heces de perro dentro del área de preparación y/o expendio de alimentos, constituyendo una grave infracción a las condiciones higiénico-sanitarias y de control de animales.
- Locales 20, 24 y 27: Empaques sucios y evidencia de hongos, situación que compromete la inocuidad de los alimentos.
- Locales del 31 al 36: Falta de limpieza en los pisos, sin evidencia de procedimientos adecuados de saneamiento.

Estos hallazgos serán documentados en el acta correspondiente con las recomendaciones y acciones correctivas que deberán ser implementadas antes del inicio del evento.

Fecha: 29/08/2025	Acta No:	Hora Inicio: 6:00 pm	Hora Fin: 8:00 pm

Tema: OPERATIVO CONCIERTO CIERRE FIESTA DE LA COSECHA (VERIFICACIÓN CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y LOCACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS)

REGISTRO FOTOGRÁFICOS





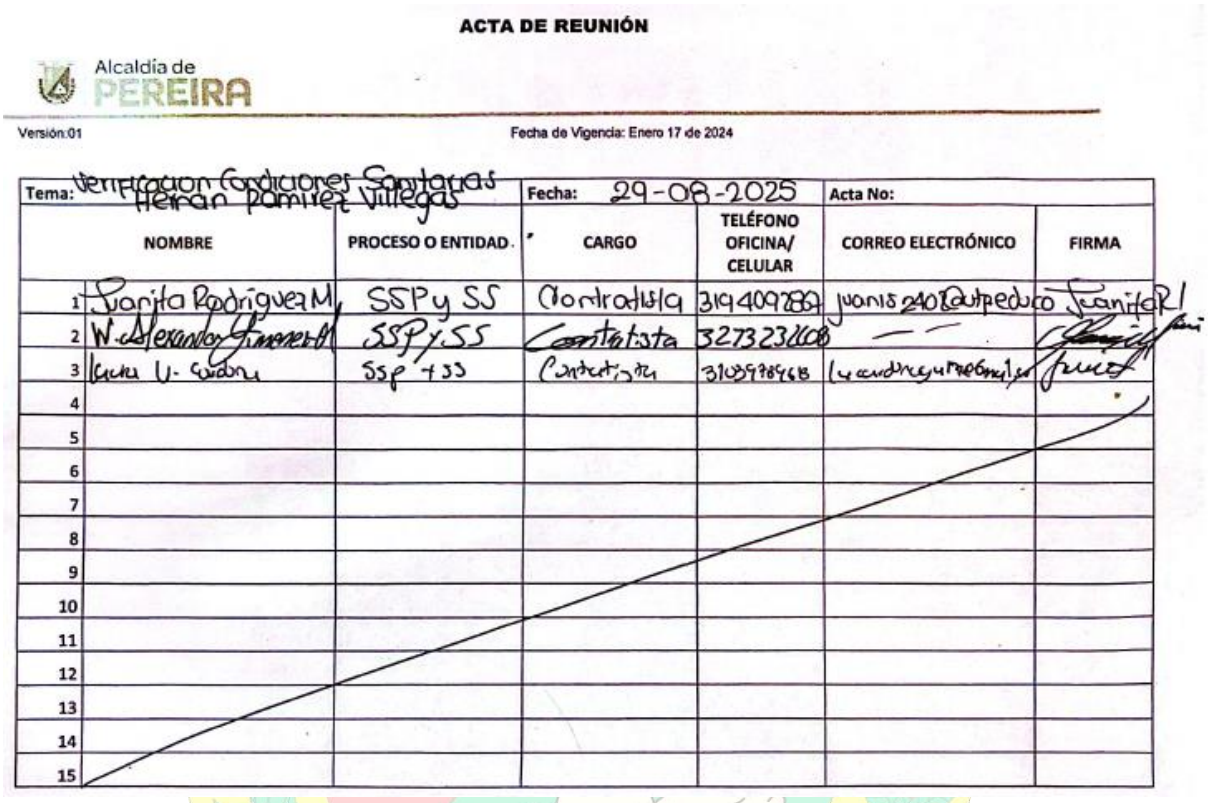




Fecha: 29/08/2025	Acta No:	Hora Inicio: 6:00 pm	Hora Fin: 8:00 pm

Tema: OPERATIVO CONCIERTO CIERRE FIESTA DE LA COSECHA (VERIFICACIÓN CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y LOCACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS)

ACTA DE REUNIÓN



ACTA DE REUNIÓN

Alcaldía de PEREIRA

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Tema: Verificación Condiciones Sanitarias Fiesta de la Cosecha Parque Olleras Fecha: 29-08-2025 Acta No:

	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Juanita Rodriguez M.	SSPy SS	Contratista	3194097887	juanis2402@hotmail.com	
2	W. Alexander Jimenez M.	SSP y SS	Contratista	3273231008	—	
3	Laura V. Cardona	SSP y SS	Contratista	3103978468	laura.cardona@pereira.gov.co	
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Fecha: 29/08/2025	Acta No:	Hora Inicio: 6:00 pm	Hora Fin: 8:00 pm

Tema: OPERATIVO CONCIERTO CIERRE FIESTA DE LA COSECHA (VERIFICACIÓN CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y LOCACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS)

INVIMA Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL
SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD SOCIAL
Acta N° JRM120-25

Versión: 1 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

En Pereira a los 29 días del mes de Agosto de 2025 se hicieron presentes los funcionarios Juanita Rodríguez Valentina Cardona Alexander SSPyS en el establecimiento denominado Estadio Hernan Jimenez ubicado en la Estadio Hernan Ramirez V NIT Teléfono: fax o correo electrónico con el fin de Verificación limpieza y desinfección equipos La visita fue atendida por identificado con C.C en calidad de a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE AL VISITA
Verificar condiciones de limpieza y desinfección de equipos y locación de establecimientos de preparación y expendio de alimentos que estan autorizados en el Gran Concierto de la Cosecha 30-08-25

ANTECEDENTES SI ☐ NO ☒

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)
los funcionarios de la SSPyS asisten a las instalaciones del estadio Hernan Ramirez Villegas con el fin de realizar actividades de Verificación de las practicas de limpieza y desinfección a equipos y locación de establecimientos de preparación y expendio de alimentos y bebidas que estan autorizados para el Gran Concierto de la Cosecha el dia 30 de Agosto del 2025.

OBSERVACIONES
En general al momento de la inspección no estan presentes las personas encargadas de los locales, sin embargo una persona que estaba realizando actividades de limpieza manifiesta haber sido comunicado que la revisión de SSPyS se realizaria a las 9:30pm. De la inspección realizada se reportan los siguientes hallazgos con alto factor de riesgo: local 4, 8, 10: Neveras con empaques rotos y hongo. local 21: Freer de perro local 20, 27, 29 Empaques rotos, hongos. local 31 al 36. No hay limpieza, en pisos

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el dia 29 del mes de Agosto de 2025 de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial
Firma
Nombre Juanita Rodriguez M
Documento de identidad 1004318949
Cargo Contratista

Firma
Nombre
Documento de identidad
Cargo Contratista

Responsable del establecimiento:
Firma
Nombre
Documento de identidad
Cargo

Firma
Nombre
Documento de identidad
Cargo