Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión: 01

Fecha de vigencia: enero 17 de 2025

Fecha: 03/09/2025	**Acta No:**	**Hora Inicio: 1:00 PM**	**Hora Fin: 2:30PM**
Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO CONSUMO			
Responsable: ARLEY COPETE Elaborado por: DANIEL RINCÓN			
Proceso / Subproceso / Actividad: Secretaria de salud Pública			
Lugar: Auditorio Secretaria de salud			

AGENDA	1	**Intervención Arley Copete – Coordinador Programa**
	2	**Actividades fiestas de la cosecha.**
	3	**PQRS- Trabajo de campo contratistas**
	4	**Informe parcial cumplimiento de metas tercer trimestre**
	5	**Aspectos claves a verificar en expendios cárnicos y derivados - Diana**
	6	**Proposiciones y asuntos varios**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El coordinador Arley Copete dio apertura agradeciendo el esfuerzo y compromiso de los funcionarios en las recientes actividades, especialmente en el marco de las Fiestas de la Cosecha, donde se cubrieron más de 27 eventos sin incidentes sanitarios relevantes y con un alto nivel de articulación entre programas. Se reconoció el trabajo adicional de los integrantes que asumieron responsabilidades de manera oportuna.

El coordinador informó además sobre la articulación con el Comité de Cadena Cárnica y la programación del primer operativo interinstitucional previsto para el 5 de septiembre, resaltando la importancia de la planeación, el acompañamiento de las diferentes instituciones y la claridad en los lineamientos a seguir durante las visitas de inspección.

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión: 01 Fecha de vigencia: enero 17 de 2025

Fecha: 03/09/2025	**Acta No:**	**Hora Inicio: 1:00 PM**	**Hora Fin: 2:30PM**

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO CONSUMO

Durante la reunión se socializó una queja dirigida al señor alcalde en la cual un profesional de alimentos manifestó presuntas inconsistencias en las exigencias realizadas por algunos funcionarios durante las visitas de inspección. Entre los puntos mencionados se encuentran:

Solicitud de recipientes de agua no contemplados en la normatividad, requerimiento de lavaplatos en lugar de lavamanos, exigencia de láminas metálicas en paredes, observaciones sobre colores de techos, pisos y uniformes, solicitud de exámenes de laboratorio al personal manipulador, deficiencias en redacción y lenguaje en las actas y ausencia de copias de estas para los vigilados. Se aclaró que la queja no compromete a la totalidad del equipo, pero sí exige ajustes en los procedimientos y la necesidad de unificar criterios, recalcando que toda observación debe estar soportada en la normatividad vigente (Decreto 1500 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, entre otras).

Se presentó un informe parcial sobre el cumplimiento de metas del tercer trimestre, evidenciando avances significativos, aunque se reconoció que algunos aspectos requieren mayor gestión interinstitucional y coordinación con los contratistas de campo para garantizar el cumplimiento total.

Así mismo, la funcionaria Diana y Anlle socializaron las listas de chequeo que se aplicarán en el operativo de expendios cárnicos y derivados, destacando la verificación de documentación, trazabilidad de los productos, etiquetado, condiciones de almacenamiento, higiene y saneamiento, capacitación y requisitos de los manipuladores, prohibición de exhibición de carne molida a granel, y trazabilidad interna mediante registros y guías. Se enfatizó la necesidad de unificar criterios, garantizar acompañamiento de la Policía y actuar conforme a la norma (Decreto 1500 de 2007) para evitar reclamaciones de los vigilados.

En asuntos varios se recomendó mantener un equipo en campo y otro en la Secretaría para atender diligencias administrativas en caso de decomisos, se recordó la importancia de la presentación personal y la prudencia en la comunicación con los vigilados, y se propuso realizar socializaciones internas permanentes sobre la normatividad con el fin de fortalecer criterios unificados.

Como compromisos de la reunión se estableció reforzar la capacitación interna sobre normatividad sanitaria vigente, garantizar que toda observación en visitas esté soportada en la norma, asegurar la entrega de copia del acta al establecimiento visitado y coordinar con la Policía y demás instituciones el operativo programado para el 5 de septiembre.

Fecha: 03/09/2025	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 2:30PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO CONSUMO

LISTA DE CHEQUEO – INSPECCIÓN FÍSICA Y SANITARIA (Expendio cárnico)

Ítem	Aspecto a verificar	Criterio normativo (Decreto 1500/2007)
1. Inscripción y autorización	El expendio está inscrito ante la Secretaría de Salud o entidad territorial competente	Art. 35
	Exhibe autorización sanitaria visible	Art. 6, 35
2. Origen de la carne	Toda carne y producto cárnico proviene de plantas de beneficio autorizadas por INVIMA	Art. 36.1
	La carne tiene la marca de inspección oficial "APROBADO"	Art. 10.2, 36.2
	Se cuenta con facturas/guías que acrediten la procedencia	Art. 36.1, 63
3. Cadena de frío y conservación	Se cumple temperatura de refrigeración (0 °C a 7 °C) o congelación (-18 °C o menor)	Art. 8, 36.4
	Cámaras frías o neveras exclusivas para carne, con termómetro visible y en buen estado	Art. 8
	Registro escrito de control de temperatura (mínimo 2 veces/día)	Art. 36.4
4. Condiciones de infraestructura	Áreas limpias, ordenadas, sin humedad ni grietas	Art. 26.1.1, 36.5
	Superficies en contacto con carne en material sanitario (acero inoxidable, plástico grado alimentario, no madera)	Art. 26.1.1
	Flujo unidireccional: separación de áreas de almacenamiento, manipulación, despacho	Art. 26.1.3, 36.5
	Ventilación e iluminación adecuadas	Art. 26.1.5, 26.1.6
	Servicios sanitarios limpios, con jabón y toallas de un solo uso	Art. 26.1.7
5. Higiene y saneamiento	Programa documentado de limpieza y desinfección en ejecución	Art. 26.1.12, 36.5
	Manejo adecuado de residuos (contenedores con tapa, recolección diaria)	Art. 26.1.9
	Control integrado de plagas en ejecución (contrato o registros)	Art. 26.1.8, 36.5
6. Manipuladores de alimentos	Personal con uniforme completo, gorro, tapabocas, botas	Art. 26.1.13
	Carnet vigente de manipulación de alimentos	Decreto 3075/97 y Art. 26.1.13
	Exámenes médicos anuales actualizados	Art. 15.1
	Capacitación en BPM y manipulación higiénica	Art. 26.1.13, 36.5
7. Manejo del producto	Carne no exhibida a temperatura ambiente	Art. 36.4
	Exhibición en vitrinas refrigeradas, protegidas de polvo, insectos y manipulación directa	Art. 36.4
	Prohibido re-congelar carne descongelada	Principio de inocuidad
	No se expende carne alterada, adulterada o contaminada	Art. 10.6, 36
8. Trazabilidad y retiro de producto	Procedimiento para identificar proveedores y lotes	Art. 26.1.2, 26.1.4

Fecha: 03/09/2025	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 2:30PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO CONSUMO

LISTA DE CHEQUEO – DOCUMENTACIÓN DEL EXPENDIO CÁRNICO

Ítem	Documento requerido	Fundamento normativo
1. Registro sanitario	Certificado de inscripción y autorización sanitaria del expendio	Art. 6, 35
2. Procedencia de la carne	Facturas y/o guías sanitarias de movilización emitidas por planta autorizada	Art. 36.1, 63
	Etiquetas y sellos de inspección oficial "APROBADO"	Art. 10.2, 36.2
3. Control de almacenamiento	Registros de temperatura de cámaras o neveras	Art. 8, 36.4
	Certificado de mantenimiento de equipos de refrigeración	Art. 26.1.2.1
4. Higiene y saneamiento	Plan y registros de limpieza y desinfección	Art. 26.1.12
	Plan de manejo de residuos	Art. 26.1.9
	Plan de control de plagas y registros de aplicación	Art. 26.1.8
5. Manipuladores	Carnés de manipulación de alimentos vigentes	Decreto 3075/97, Art. 26.1.13
	Certificados de capacitación en BPM	Art. 26.1.13, 36.5
	Exámenes médicos periódicos del personal	Art. 15.1
6. Otros soportes	Registro de proveedores autorizados	Art. 26.1.2
	Actas previas de visitas sanitarias (si existen)	Art. 65
	Certificados de calidad del agua (si hay uso directo)	Art. 26.1.11

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión: 01 Fecha de vigencia: enero 17 de 2025

Fecha: 03/09/2025	**Acta No:**	**Hora Inicio: 1:00 PM**	**Hora Fin: 2:30PM**

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO CONSUMO

REGISTRO FOTOGRAFICO











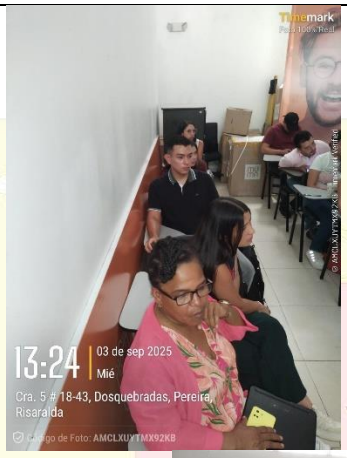


Alcaldía de PEREIRA

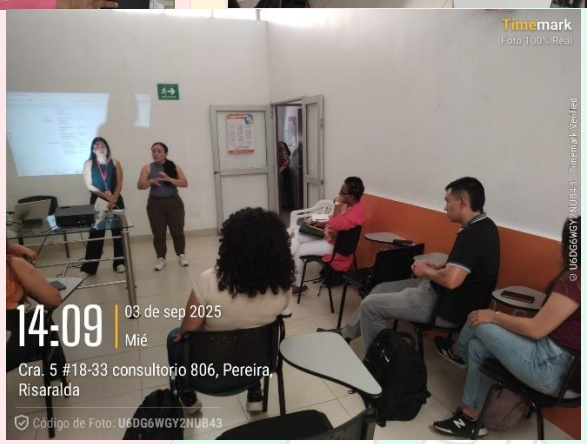
ACTA DE REUNIÓN

Versión: 01 Fecha de vigencia: enero 17 de 2025

Fecha: 03/09/2025	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 2:30PM
Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO CONSUMO			







Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión: 01 Fecha de vigencia: enero 17 de 2025

Fecha: 03/09/2025	Acta No:	Hora Inicio: 1:00 PM	Hora Fin: 2:30PM

Tema: REUNIÓN EQUIPO DE TRABAJO CONSUMO

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNION

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Tema: Reunión de Equipo Fecha: 03-09-2025 Acta No:

	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Carlos Mauricio	SSP y SS	Contratista	3155905474	xxxCarlos@gmail	
2	Mª Elena Higuita	SSP y SS	Contratista	3127823312	magisterelenahiguita	
3	Maira Joana Meneses	SSP y SS	Contratista	3188427434	— — — —	
4	Anlle Daniela Vargas A	SSP y SS	Contratista	3102495445	— — —	
5	FELIPE CARMONA M.	SS.P y SS.	CONTRATISTA	3117604199		
6	Laura Ramos	SSP y SS	Contratista	3153742260	— — —	
7	Ana Karina Ulloa	SSP y SS.	Contratista	3234	— —	
8	Alejandro Aponte Gallo	SSP y SS	contratista	3185215365	— — —	
9	Juanita Rodríguez M	SSP y SS	Contratista	3144092869	— — —	
10	Juan Camilo Díaz	SSP y SS	Contratista	3103479496	— —	
11	Mateo Rosero Recalde	SSP y SS	Contratista	3007597696	— —	
12	Laura Valentina Cardona	SSP y SS	Contratista	3183975566	— —	
13	Sara María Bernal Obando	SSP y SS	Contratista	3045264574	simbernal@gmail.com	
14	[illegible]	SSP Y SS	CONTRATISTA	3164511464	— —	
15	Sara Oviedo P.	SSP y SS	Contratista	3223178913	— —	

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNION

Versión:01 Fecha de Vigencia: Enero 17 de 2024

Tema: Reunión de Equipo Fecha: 03-09-2025 Acta No:

	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Alexander Jimenez M	SSP y SS	Contratista	3213232006	— — —	
2	Angie Bonilla	SSP y SS	Contratista	3004721939	— — —	
3	Alba Libia Vente Chaves	SSP y SS	Técnico Operativo	3054898572	— — —	
4	Diana Arcate	SSP y S	TECNICO	3136633485	— — —	
5	David Rincon C	SSP y SS	Contratista	3002057480	— — —	
6	Andrea Giraldo M	SSP y SS	Contratista	3235853079	— — —	
7	Maria Yaneth Montes	SSP y SS	Contratista	3209187029	— — —	Yaneth
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						