

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Ciudad LA VIRGINIA Fecha 25/03/2026 Número del Acta 400-01-RC-IVC-01250326
Entidad Territorial de Salud GOBERNACION DE RISARALDA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razon Social PAE RESTAURANTE ESCOLAR BERNARDO ARIAS TRUJILLO
Cédula / NIT 902019247 Número de inscripción 400-01-RC-IVC-01250326
Nombre comercial PAE RESTAURANTE ESCOLAR BERNARDO ARIAS TRUJILLO
Dirección CL 11 # 9A -18 Matrícula
Departamento Risaralda Municipio LA VIRGINIA
Zona Urbano Comuna
Barrio
Telefono 3217387326 Fax
Correo electrónico pae.lavirginia2@construyamoscolombia.co
Nombre Propietario UNION TEMPORAL RISARALDA SOLIDARIA
Tipo documento CC Número 902019247
Representante legal JULIAN ANDRES MARTINEZ
Tipo documento CC Número 18608643
Direcc. Notificación CL 11# 11A -18
Departamento Risaralda Municipio LA VIRGINIA

Nro de Empleados	Contributivo	Vinculados	Subsidiados
2	2	0	0

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

Fecha de la última inspección Concepto %Cumplimiento 0,00

MOTIVO DE LA VISITA

Programación

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

Aceptable (A)	Quando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Quando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Quando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (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)	Quando 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

ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	HALLAZGOS
----------------------	--------------	-----------

EDIFICACION E INSTALACIONES

Localización y diseño	Aceptable	
Condiciones de pisos, paredes y drenajes	Acep.+Req.	Se evidencia desprendimiento parcial de pintura en pared en parte superior de la estufa, se observa espacio en ventana fronta que no cubre en totalidad la ventana.
Techos, puertas, iluminación y ventilación	Aceptable	

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Ciudad LA VIRGINIA **Fecha** 25/03/2026 **Número del Acta** 400-01-RC-IVC-01250326
Entidad Territorial de Salud GOBERNACION DE RISARALDA

Instalaciones sanitarias	Aceptable
EQUIPOS Y UTENSILIOS	

Condiciones de equipos y utensilios.	Acep.+Req.	Se evidencia presencia de oxido en las patas de la estufa
Superficies de contacto con el alimento	Aceptable	

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Estado de salud	Aceptable	
Reconocimiento médico	Aceptable	
Prácticas higiénicas	Aceptable	
Educación y capacitación	Acep.+Req.	El personal manipulador presenta carnet de manipulacion de alimentos emitido por la DTS pero no cuentan con plan de capacitacion

REQUISITOS HIGIENICOS

Control de materias primas e insumos	Aceptable	
Prevención de la contaminación cruzada	Aceptable	
Condiciones de almacenamiento	Aceptable	
Manejo de temperatura	Aceptable	

SANEAMIENTO

Suministro y calidad de agua potable	Aceptable	
Residuos líquidos	Aceptable	
Residuos sólidos	Acep.+Req.	No presentan cantidad suficiente de recipientes para la dispisicion de residuos.
Control integral de plagas	Aceptable	
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios	Aceptable	
Soportes documentales de saneamiento	Acep.+Req.	El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas sin embargo faltan: Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso; b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final; c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Ciudad LA VIRGINIA

Fecha 25/03/2026

Número del Acta

400-01-RC-IVC-01250326

Entidad Territorial de Salud GOBERNACION DE RISARALDA

II. CONCEPTO SANITARIO

%Cumplimiento 91,50 Concepto Favorable

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas

Número del acta de toma de muestras

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 establecimiento debe cumplir con los hallazgos encontrados en la presente acta de lo contrario será sujeto a las medidas sanitarias a las que haya lugar.

Por parte del establecimiento:

Buena visita

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 2

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

Se anexa Autorización Firma Manuscrita para AAT e IVC
Establecimientos de Interés Sanitario