

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

Ciudad LA VIRGINIA Fecha 12/05/2026 Número del Acta 400-01-RC-IVC-01120526
Entidad Territorial de Salud GOBERNACION DE RISARALDA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razon Social PAE IE ANTONIO RICAURTE
Cédula / NIT 902019247 Número de inscripción 400-01-RC-IVC-01120526
Nombre comercial PAE IE ANTONIO RICAURTE
Dirección CL 9 # 9-46 Matrícula
Departamento Risaralda Municipio LA VIRGINIA
Zona Comuna TERRITORIO 1 - URBANO
Barrio
Telefono 3217387326 Fax
Correo electrónico pae.lavirginia2@construyamoscolombia.co
Nombre Propietario UNION TEMPORAL RISARALDA SOLIDARIA
Tipo documento NI Número 902019247
Representante legal Julian Andres Martinez
Tipo documento CC Número 902019247
Direcc. Notificación CL 9 # 9-46
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)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando 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)	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

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

EDIFICACION E INSTALACIONES

Localización y diseño	Aceptable	
Condiciones de pisos, paredes y drenajes	Acep.+Req.	Pisos y Paredes con grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad en los tomas corrientes que facilite la acumulación de suciedad.

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

Ciudad LA VIRGINIA Fecha 12/05/2026 Número del Acta 400-01-RC-IVC-01120526

Entidad Territorial de Salud GOBERNACION DE RISARALDA

Techos, puertas, iluminación y ventilación	Acep.+Req.	Se evidencia fallencias en hermetismo en area de proceso ya que el anexo en parte superior que comunica con el exterior del area de proceso se encuentra deteriorado i con espacio generando un riesgo al ingreso de plagas.
--	------------	--

Instalaciones sanitarias	Aceptable	
--------------------------	-----------	--

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Condiciones de equipos y utensilios.	Aceptable	
--------------------------------------	-----------	--

Superficies de contacto con el alimento	Aceptable	
---	-----------	--

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Estado de salud	Aceptable	
-----------------	-----------	--

Reconocimiento médico	Aceptable	
-----------------------	-----------	--

Prácticas higiénicas	Acep.+Req.	Se evidencian equipos de frío con falla parcial de limpieza en superficies y exterior de neveras y congeladores así como en estufa.
----------------------	------------	---

Educación y capacitación	Acep.+Req.	Presenta carnet de manipulación de alimentos emitido por la ETS pero no cuentan con plan e capacitación continuo y permanente de 10 horas anuales.
--------------------------	------------	--

REQUISITOS HIGIENICOS

Control de materias primas e insumos	Acep.+Req.	Se evidencia insumos tipo frutas procesadas sin rotulación.
--------------------------------------	------------	---

Prevención de la contaminación cruzada	Aceptable	
--	-----------	--

Condiciones de almacenamiento	Aceptable	
-------------------------------	-----------	--

Manejo de temperatura	Acep.+Req.	Se evidencia desactualizado al momento de la visita
-----------------------	------------	---

SANEAMIENTO

Suministro y calidad de agua potable	Aceptable	
--------------------------------------	-----------	--

Residuos líquidos	Aceptable	
-------------------	-----------	--

Residuos sólidos	Aceptable	
------------------	-----------	--

Control integral de plagas	Aceptable	
----------------------------	-----------	--

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios	Acep.+Req.	Se evidencia suciedad parcial en neveras, congeladores y estufa.
--	------------	--

Soportes documentales de saneamiento	Acep.+Req.	Se evidencian desactualizados al momento de la visita hasta el mes de abril.
--------------------------------------	------------	--

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

Ciudad LA VIRGINIA

Fecha 12/05/2026

Número del Acta

400-01-RC-IVC-01120526

Entidad Territorial de Salud GOBERNACION DE RISARALDA

II. CONCEPTO SANITARIO

%Cumplimiento 82,00 Concepto Favorable con requerimientos

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:

Aremos los respectivos hallazgos encontrados en la 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 1

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