|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ESTE FORMATO SE DILIGENCIA ÚNICAMENTE CUANDO SE CALIFIQUE COMO CRITICO UNO O MÁS DE LOS ASPECTOS EVALUADOS DURANTE LA INSPECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | CIUDAD | | | |  | | | | | | | | | | |  | FECHA | | | | día / mes /año | | | | | | | | | | | | | |  | ACTA N° | | | | | |  | | | | | | | | | |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | | | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |
|  | RAZÓN SOCIAL | | | | | |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | | | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |
|  | CÉDULA/NIT | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | NÚMERO DE INSCRIPCIÓN | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | | | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |
| **FACTORES DE RIESGO Evidenciados durante la Visita de Inspección** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escriba frente al "Grupo de Alimentos" implicados el número que identifica al factor o factores de riesgo cuyo incumplimiento se calificó como **CRITICO** durante la visita de inspección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | | | | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |
|  | 1. MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS DE ORIGEN NO SEGURO. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | 6. TEMPERATURAS DE CONSERVACION INADECUADAS. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | | | | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |
|  | 2. EQUIPO Y/O UTENSILIOS CONTAMINADOS. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | 7. DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE AGUA. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | | | | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |
|  | 3. PRESENCIA DE PLAGAS. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | 8. SIGNOS DE ENFERMEDAD Y/O EVIDENCIA DE LESIONES EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | | | | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |
|  | 4. PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL DEFICIENTES. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | 9. CONTAMINACION CRUZADA. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | | | | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |
|  | 5. TEMPERATURAS DE COCCIÓN INADECUADAS. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  | | | | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | |  |  |  | |  | | | | |  | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Grupos de alimentos** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Factor(es) de riesgo evidenciado(s)** | | | | | | | | | | | **Hallazgos** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 0 | Cuando el factor(es) de riesgo afecte(n) a todos los grupos de alimentos señale en esta fila. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 1 | Leche, derivados lácteos y productos imitación adicionados o no de nutrientes u otros biocomponentes diferentes a grasas aceites. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 2 | Grasas, aceites, emulsiones grasas y ceras. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 3 | Productos a base de agua, o preparados con leche u otra bebida. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 4 | Frutas y otros vegetales (hongos y setas, raíces y tubérculos, leguminosas y aloe vera), algas marinas, nueces y semillas; frutas, hortalizas procesadas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 5 | Confitería. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 6 | Cereales y productos a base de cereales derivados, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, leguminosas excluidos productos de panadería. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 7 | Pan y productos de panadería. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 8 | Carne, productos cárnicos y derivados cárnicos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 9 | Pescados y productos de la pesca (moluscos, crustáceos, equinodermos). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 10 | Huevos y productos a base de huevos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 11 | Azúcar y productos cuyo componente principal es azúcar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 12 | Miel, cera y otros productos de origen apícolas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 13 | Sal, hierbas aromáticas, especias, condimentos, vinagre, sopas, salsas, ensaladas, productos proteicos diferentes a proteínas de soya: Concentrados texturizados y aislados. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 14 | Alimentos para usos nutricionales especiales. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 15 | Alimentos compuestos (platos preparados o combinados), envueltos, tamal, lechona. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | 16 | Bebidas Alcohólicas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |