|  |
| --- |
| **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 RIESGOEvidenciados 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 PERSONALDEFICIENTES. |  |  | 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. |   |   |   |