

**ESTE FORMATO SE DILIGENCIA ÚNICAMENTE CUANDO SE CALIFIQUE COMO CRITICO UNO O MÁS DE LOS ASPECTOS EVALUADOS DURANTE LA INSPECCIÓN**

CIUDAD  FECHA  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.

2. EQUIPO Y/O UTENSILIOS CONTAMINADOS.

3. PRESENCIA DE PLAGAS.

4. PRACTICAS DE HIGIENE PERSONAL DEFICIENTES.

5. TEMPERATURAS DE COCCIÓN INADECUADAS.

6. TEMPERATURAS DE CONSERVACION INADECUADAS.

7. DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE AGUA.

8. SIGNOS DE ENFERMEDAD Y/O EVIDENCIA DE LESIONES EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

9. CONTAMINACION CRUZADA.

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.		