



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VENTAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA VÍA PÚBLICA

LOGO ETS

CIUDAD FECHA ACTA N°

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Puesto fijo o Estacionario Puesto móvil o Ambulante
 Estacionario con preparación de alimentos Ambulante con preparación de alimentos

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

NOMBRE

*DIRECCIÓN (solo para puesto fijos o estacionarios)

*DEPARTAMENTO *MUNICIPIO

Ubicación del puesto móvil en el momento de la inspección y sitios que mas frecuente

*DEPARTAMENTO *MUNICIPIO

Barrio Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ
 Otro Cuál:

*NOMBRE DEL PROPIETARIO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. C.E. NIT *Número de documento

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

*DEPARTAMENTO *MUNICIPIO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO *NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:	

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "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

1. LOCALIZACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL PUESTO DE VENTA Y SUS ALREDEDORES.

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y alrededores. <i>(Resolución 604 de 1993, Art. 1; 2b; 14; 18; 19; 40 Resolución 2674 de 2013, Art. 6. Numeral 1.1; 1.3, Art. 31 Numeral 1; 2.)</i>	7	3,5	0	

C

1.2	Estructura física y condiciones de mantenimiento. <i>(Resolución 604 de 1993 Art.13 Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.1; 2.7, Art. 31 Numeral 1; 2.)</i>	6	3	0		C
1.3	Acceso a Servicio sanitario <i>(Resolución 604 de 1993 Art.15. Res 2674 de 2013 Art.7 Numeral 6.1; 6.2. Art. 31 Numeral 1; 2., Art. 32 numeral 9.)</i>	5		0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 18% del total del acta		
2	SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Equipos y utensilios. <i>(Resolución 604 de 1993 Art. 16;26; 28; 29. Resolución 2674 de 2013 Art. 8; 9 Numeral 1; 3; 4; 7 Art 31 Numeral 1; 2; 3.)</i>	7	3,5	0		C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. <i>(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.)</i>	8	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta		
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud y reconocimiento médico <i>(Resolución 604 de 1993 Art. 7 Resolución 2674 de 2013 Art.11; Art. 14 Numeral 11.)</i>	5	2,5	0		C
3.2	Presentación personal y prácticas higiénicas. <i>(Resolución 604 de 1993 Art. 3; 4; 5; 6; 8 Res 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1; 2; 4; 11.)</i>	5	2,5	0		C
3.3	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. <i>(Resolución 604 de 1993 Art. 9 Resolución 2674 de 2013 Art. 12.)</i>	5	2,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta		
4.	REQUISITOS DE PREPARACIÓN, SERVIDO, CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VENTA DE PRODUCTOS.	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Manejo, conservación, almacenamiento y venta de productos. <i>(Resolución 604 de 1993. Art. 24; 25; 26; 33. Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.9; Art.16; 27; Art. 28 Numeral 3; 4. Art.31 Numeral 1, 2, 3, 4 párrafo 2; Art. 35 Numeral 1; 4; 6.)</i>	9	4,5	0		C

Por parte del establecimiento:	
VI. 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 _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.	
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	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

A: ACEPTABLE ; AR: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO; I: INACEPTABLE.

ACEPTABLE	Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
INACEPTABLE	Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. LOCALIZACION Y MANTENIMIENTO DEL PUESTO DE VENTA Y SUS ALREDEDORES.

<p>1.1 Localización y alrededores.</p> <p>(Resolución 604 de 1993, Art.1; 2b; 14; 18; 19; 40 Resolución 2674 de 2013, Art. 6. Numeral 1.1; 1.3, Art. 31 Numeral 1; 2.)</p>	<p>El puesto de preparación y/o venta está ubicado en un sitio seco, no inundable y alejado de focos de insalubridad o contaminación (botaderos de basura, pantanos y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores, entre otros) y sus alrededores (áreas adyacentes en un perímetro de 2m) se encuentran limpios libres de acumulación de basuras y aguas estancadas.</p>
<p>1.2 Estructura física y condiciones de mantenimiento.</p> <p>(Resolución 604 de 1993 Art.13 Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.1; 2.7, Art. 31 Numeral 1; 2.)</p>	<p>Los materiales de construcción del puesto de preparación y/o venta son sólidos, resistentes y se encuentran en buen estado de conservación, y mantenimiento, su diseño y construcción impide la entrada de lluvia y otros contaminantes y se evidencian adecuadas condiciones locativas, de mantenimiento y de limpieza.</p>
<p>1.3 Acceso a Servicio sanitario</p> <p>Resolución 604 de 1993 Art.15. Res 2674 de 2013 Art.7 Numeral 6.1; 6.2. Art. 31 Numeral 1; 2., Art. 32 numeral 9.</p>	<p>En las inmediaciones del puesto de preparación y/o venta se presta el servicio sanitario (acceso a baños, lavamanos) al personal manipulador -vendedor. O</p> <p>El puesto de preparación y/o venta está localizado cerca a un sitio en el que se presta el servicio sanitario al personal manipulador -vendedor (acceso a baños, lavamanos).</p>

2. SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

<p>2.1 Equipos y utensilios.</p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 16;26; 28; 29. Resolución 2674 de 2013 Art. 8; 9 Numeral 1; 3; 4; 7 Art 31 Numeral 1; 2; 3.</p>	<p>Dispone de nevera y/o congelador (equipo de frío) o de recipientes isotérmicos con geles o pilas refrigerantes de capacidad suficiente para la conservación de alimentos y materias primas que por su naturaleza requieren mantenerse a bajas temperaturas.</p> <p>Los equipos para calentar y equipos para mantener los alimentos calientes son adecuados para alcanzar temperaturas superiores a 70 °C y >60 °C respectivamente.</p> <p>Los utensilios se encuentran en buen estado y no presentan agujeros, ranuras o superficie en relieve permitiendo su limpieza y desinfección.</p>
<p>2.2. Superficies de contacto con el alimento.</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.</p>	<p>Las superficies de trabajo, superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no presentan defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos o suciedad; no están recubiertas con pinturas y no desprenden residuos o cuerpos extraños y permiten adecuada limpieza y desinfección.</p>

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

<p>3.1. Estado de salud y reconocimiento médico</p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 7 Resolución 2674 de 2013 Art.11; Art. 14 Numeral 11.</p>	<p>El manipulador -vendedor no evidencia síntomas de enfermedades susceptibles de transmitirse por los alimentos ni afecciones en la piel que puedan contaminar los alimentos.</p> <p>El manipulador cuenta con certificado médico que declara la aptitud para manipular alimentos y el certificado ha sido expedido en el último año.</p>
<p>3.2 Presentación personal y prácticas higiénicas.</p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 3; 4; 5; 6; 8 Res 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1; 2; 4; 11.</p>	<p>El personal manipulador- vendedor presenta adecuada higiene personal (cara afeitada, cabellos cortos o recogidos y cubierto totalmente, se evidencia limpio, entre otros) e indumentaria de trabajo limpia, en buen estado de conservación y apropiada (blusa o delantal y gorro, de colores claros que permita visualizar fácilmente su limpieza, calzado cerrado).</p> <p>Se evidencia que el personal cumple las buenas prácticas higiénicas tales como uñas cortas, limpias, sin esmalte, evitan comportamientos inadecuados como toser, fumar, contacto directo con el dinero, no usan joyas o accesorios. etc. y se lava las manos con agua potable y jabón cada vez que es necesario (antes de iniciar sus labores, después de usar el baño, manipular alimentos crudos, dinero, o frente a un cambio de actividad que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento).</p> <p>El puesto de venta cuenta con los elementos necesarios para la higiene personal (papel higiénico, jabón, toallas desechables).</p> <p>El personal que realiza actividades de preparación de alimentos no usa accesorios que puedan caer en los alimentos, como joyas, relojes, mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente (incluye barba, bigote y patillas), cuando es necesario usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.</p>
<p>3.3. Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.</p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 9 Resolución 2674 de 2013 Art. 12.</p>	<p>El manipulador ha recibido y certifica capacitación en prácticas y manipulación higiénica de alimentos, impartida por la autoridad de salud o por personas naturales o jurídicas autorizadas y demuestra sus conocimientos respondiendo satisfactoriamente las preguntas realizadas en la inspección.</p> <p>El desempeño del personal y la condición sanitaria del puesto de venta evidencian la competencia de los manipuladores y efectividad de la capacitación impartida.</p>

4. REQUISITOS DE PREPARACIÓN, SERVIDO, CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VENTA DE PRODUCTOS.	
<p>4.1 Manejo, conservación, almacenamiento y venta de productos.</p> <p>Resolución 604 de 1993. Art. 24; 25; 26; 33. Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.9; Art.16; 27; Art. 28 Numeral 3; 4. Art.31 Numeral 1, 2, 3, 4 parágrafo 2; Art. 35 Numeral 1; 4; 6.</p>	<p>Los ingredientes, materias primas, insumos, alimentos y bebidas no presentan signos de alteración ni de descomposición, sus envases o empaques no están rotos, sucios, deteriorados, oxidados, abombados o abollados, entre otros, se manejan y almacenan protegiéndolos de la contaminación, deterioro o daños físico y evitando el contacto directo con el piso.</p> <p>Los alimentos y bebidas envasados que se comercializan en el puesto de venta proceden de fabricantes autorizados, no se evidencia exhibición y venta de productos adulterados, fraudulentos (falsificados), ni de alimentos con fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima caducada, ni el uso de adhesivos o rótulos superpuestos para declarar lote y/o fecha de vencimiento.</p> <p>Aquellos que requieren almacenamiento en frío se encuentran en nevera o en recipientes isotérmicos con geles refrigerantes y se almacenan separando las carnes y derivados, leches y derivados y productos de la pesca, así como los productos crudos de los cocidos.</p> <p>Los alimentos no empacados expuestos para la venta se encuentran debidamente almacenados en recipientes higiénicos con tapa, vitrinas, campanas plásticas o cualquier otro sistema que los protege del ambiente exterior.</p> <p>El manejo y almacenamiento de productos químicos en el puesto de venta se realiza tomando las precauciones necesarias para evitar la contaminación de alimentos, materias primas e insumos; las sustancias se encuentran debidamente identificadas.</p>
<p>4.2 Operaciones de preparación y servido de alimentos.</p> <p>Resolución 604 de 1993. Art. 26; 30; 31; 32; 34; 35; 36. Resolución 2674 Art. 31; 35 numeral 2, 3, 4, 7, 10.</p>	<p>Las hortalizas, frutas que se consumen crudas y la materia prima que lo requiere y se utilice para la preparación de alimentos son sometidas a lavado con agua potable.</p> <p>Los alimentos se cocinan a temperaturas no inferior a 75°C, y en caso de no ser consumidos de manera inmediata, se mantienen a temperatura >60 °C o en refrigeración.</p> <p>El servido de los alimentos se realiza con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) evitando el contacto directo con las manos y cuando el puesto de venta no tiene conexión al acueducto o abastecimiento de agua potable circulante se utilizan elementos desechables (de un solo uso) para servir los alimentos para su consumo y estos elementos son descartados una vez se utilizan.</p> <p>El transporte de las comidas preparadas al puesto de venta se realiza en recipientes cerrados y protegidos para evitar la contaminación.</p> <p>Los alimentos o comidas preparadas que no son comercializados en el día, se desechan y no se reutilizan en los días siguientes.</p>
5. HIGIENE AMBIENTAL Y SANITARIA	
<p>5.1 Suministro, utilización y manejo del agua potable.</p> <p>(Resolución 604 de 1993 Art.15; 20; 21. Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 3.1., Art. 31 Numeral 1; 2., Art. 32 numeral 8.)</p>	<p>El puesto de preparación y/o venta cuenta con suministro de agua potable, de preferencia corriente o en su defecto con depósito de agua potable suficiente para el volumen de las operaciones que realiza (de por lo menos 20 litros) y/o se abastece de agua potable de manera permanente en un punto cercano y se utilizan recipientes limpios, provistos de tapas para transportar el agua potable y se emplean utensilios limpios para su manejo y consumo.</p> <p>El depósito de agua potable (si hay) está elaborado con materiales sanitarios, debidamente protegido, dotado de grifo o canilla que permite la dispensación higiénica del agua se evidencia limpio, en buenas condiciones de mantenimiento, se ubica sobre una superficie evitando el contacto directo con el piso o suelo.</p>
<p>5.2. Residuos líquidos.</p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 15; 23 Resolución 2674 de 2013 Art 6 Numeral 4.1; 4.2. Art.31 Numeral 1; 2., Art. 32 numeral 5, 6.</p>	<p>La evacuación de las aguas residuales del puesto de preparación y/o venta se realiza en la red de alcantarillado u otro sistema equivalente diseñado para este propósito, de manera adecuada y no representa un foco de contaminación para el suministro de agua potable, los alimentos y/o superficies en contacto con estos, los alrededores y los manipuladores de alimentos.</p> <p>A falta de conexión al alcantarillado, las aguas residuales se recolectan en recipientes adecuados con tapa y se eliminan frecuentemente y de modo higiénico en el desagüe más próximo al puesto de preparación y/o venta, estas no se acumulan en las áreas destinadas a la manipulación y almacenamiento de los alimentos ni en las zonas contiguas ni se arrojan en la vía pública o los alrededores del puesto preparación y/o venta.</p> <p>El sistema de evacuación de aguas residuales utilizado por el puesto de preparación y/o venta se utiliza adecuadamente (las grasas y los sólidos son separados antes de arrojar las aguas servidas).</p>
<p>5.3. Residuos sólidos.</p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 15; 22 Resolución 2674 de 2013 Art 6 Numeral 5.1; 5.2., Art.31 Numeral 1 y 2., Art. 32 numeral 6.</p>	<p>El manejo de basuras en el puesto de venta se realiza evitando el refugio, anidamiento y proliferación de plagas y no genera riesgos de contaminación al alimento y/o de las superficies en contacto con estos o el entorno donde se ubica.</p> <p>Existen recipientes o canecas para recolectar las basuras del puesto de venta y de los consumidores, diseñadas en material sanitario, en buen estado de conservación, provistos de bolsa desechable, con tapa; las basuras son eliminadas frecuentemente (cada vez que sea necesario) a través de los servicios locales de recolección o en lugares que no generen foco de contaminación y los recipientes se lavan y desinfectan antes de ser nuevamente utilizados.</p> <p>Las basuras o desperdicios orgánicos que arrojan lixiviados se almacenan en bolsas y recipientes herméticos impidiendo que los lixiviados se depositen en el piso del puesto de preparación y venta o en sus alrededores.</p>
<p>5.4 Control de plagas.</p> <p>Resolución 2674 de 2013 Art 26 Numeral 3. Art. 31 Numeral 1; 2., Art. 32 numeral 7.</p>	<p>No se evidencia presencia ni signos de contaminación por plagas o daños ocasionados por éstas. La estructura física del puesto de preparación y/o venta cuando no está abierto al público tiene la protección necesaria para evitar el ingreso de insectos, aves y roedores. No se observan orificios y espacios de accesos por los cuales pudiesen entrar las plagas.</p> <p>Se efectúa control periódico de la presencia de roedores en el puesto de venta y en las zonas adyacentes y de ser necesario se realizan intervenciones de control de plagas con empresas autorizadas.</p>
<p>5.5. Limpieza y desinfección.</p> <p>Resolución 604 de 1993 Art.13; 17; 19; 28; 29; 34. Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2.4, Art.31 Numeral 1; 2.</p>	<p>Las características del puesto de preparación y/o venta facilitan las operaciones de limpieza y desinfección y el puesto se observa limpio y ordenado, las neveras, vitrinas, mesas, cajones, estantes y complementos del puesto así como los pisos debajo de los equipos y superficies superiores de estos se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza.</p> <p>Se evidencia el uso de agentes de limpieza y desinfección, las sustancias utilizadas para la actividad están rotuladas y separadas de los alimentos y materias primas.</p> <p>El lavado de vajillas y cubiertos reutilizables para el servido de alimentos se realiza con agua potable de preferencia corriente, jabón o detergente y se dejan drenar, y secar al aire antes de su almacenamiento. Cuando no hay suministro de agua circulante se emplean elementos desechables para el servido de alimentos.</p> <p>Los elementos de limpieza (traperos, escobas, baldes etc.) se evidencian limpios y se almacenan lejos de la zona de preparación de alimentos.</p>

|

