

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.<br><i>(Resolución 604 de 1993, Art. 1; 2b; 14; 18; 19; 40<br/>Resolución 2674 de 2013, Art. 6.<br/>Numeral 1.1; 1.3, Art. 31 Numeral 1; 2.)</i> | 7 | 3,5 | 0 |           |

**C**

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



|  |              |
|--|--------------|
| <b>Por parte del establecimiento:</b>  |              |
|  |              |
|  |              |
|  |              |
| <b>VI. NOTIFICACION DEL ACTA</b>   |              |
| 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.   |              |
| <b>NOTA:</b> El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.   |              |
| <b>POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA</b>  |              |
| FIRMA:   | FIRMA:       |
| NOMBRE:  | NOMBRE:      |
| CÉDULA:  | CÉDULA:      |
| CARGO:   | CARGO:       |
| INSTITUCIÓN:   | INSTITUCIÓN: |
| <b>POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO</b>   |              |
| FIRMA:   | FIRMA:       |
| NOMBRE:  | NOMBRE:      |
| CÉDULA:  | CÉDULA:      |
| CARGO:   | CARGO:       |

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

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>ACEPTABLE</b>                   | Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar |
| <b>ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO</b> | Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar    |
| <b>INACEPTABLE</b>                 | 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><b>1.1 Localización y alrededores.</b></p> <p>(Resolución 604 de 1993, Art.1; 2b; 14; 18; 19; 40<br/>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><b>1.2 Estructura física y condiciones de mantenimiento.</b></p> <p>(Resolución 604 de 1993 Art.13<br/>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><b>1.3 Acceso a Servicio sanitario</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art.15.<br/>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><b>2.1 Equipos y utensilios.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 16;26; 28; 29.<br/>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 &gt;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><b>2.2. Superficies de contacto con el alimento.</b></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><b>3.1. Estado de salud y reconocimiento médico</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 7<br/>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><b>3.2 Presentación personal y prácticas higiénicas.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 3; 4; 5; 6; 8<br/>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><b>3.3. Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 9<br/>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>   |

| <b>4. REQUISITOS DE PREPARACIÓN, SERVIDO, CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VENTA DE PRODUCTOS.</b>   |  |
|--|--|
| <p><b>4.1 Manejo, conservación, almacenamiento y venta de productos.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993. Art. 24; 25; 26; 33.<br/>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><b>4.2 Operaciones de preparación y servido de alimentos.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993. Art. 26; 30; 31; 32; 34; 35; 36.<br/>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 &gt;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>  |
| <b>5. HIGIENE AMBIENTAL Y SANITARIA</b>  |  |
| <p><b>5.1 Suministro, utilización y manejo del agua potable.</b></p> <p>(Resolución 604 de 1993 Art.15; 20; 21.<br/>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><b>5.2. Residuos líquidos.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 15; 23<br/>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><b>5.3. Residuos sólidos.</b></p> <p>Resolución 604 de 1993 Art. 15; 22<br/>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><b>5.4 Control de plagas.</b></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><b>5.5. Limpieza y desinfección.</b></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>   |

|

