|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PLAZAS DE MERCADO O CENTRAL DE ABASTOS** | | | | | | | | | | |  | | | |
| CIUDAD  TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD | | | | | | | | | FECHA  Plaza de mercado | | día / mes /año  Central de abasto | | |  | ACTA N° | |  |  |  |
| **IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **\* CAMPO OBLIGATORIO** | | | | | | | | |  | | \*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN  MATRICULA MERCANTIL  \*MUNICIPIO  Sector Corregimiento Caserío  FAX  NIT Número de documento  NIT \*Número de documento  \*MUNICIPIO  \*NÚMERO DE TRABAJADORES | | | | | |  |  |  |
| RAZÓN SOCIAL | | | | | | | | |  | |  |
| \*CÉDULA / NIT | | | | | | | | |  | |  |
| \*NOMBRE COMERCIAL | | | | | | | | |  | |  |
| \*DIRECCIÓN | | | | | | | | |  | |  |
| \*DEPARTAMENTO | | | | | | | | |  | |  |
| Barrio Vereda Comuna | | | | | | | | | Localidad | | UPZ |
| Otro Cuál: | | | | | | | | |  | |  |
| TELÉFONOS | | | | | | | | |  | |  |
| CORREO ELECTRÓNICO | | | | | | | | |  | |  |
| NOMBRE DEL PROPIETARIO | | | | | | | | |  | |  |
| DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. | | | | | | | | | C.E. | |  |
| \*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL | | | | | | | | |  | |  |
| \*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. | | | | | | | | | C.E. | |  |
| \*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN | | | | | | | | |  | |  |
| \*DEPARTAMENTO | | | | | | | | |  | |  |
| \*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO | | | | | | | | |  | |  |
| **CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA 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** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aceptable (A) | | | | | | | | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo  para el aspecto a evaluar | | | | | | | | | | | |
| Aceptable 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 | | | | | | | | | | | |
| **I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **EDIFICACION E INSTALACIONES** | | | | **A** | | **AR** | | **I** | **HALLAZGOS** | | | | | | | | | |
| 1.1 | **Localización y diseño.**  (*Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y*  *2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3,*  *4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)* | | | | **10** | | **5** | | **0** |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | **C** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.2 | **Instalaciones sanitarias.**  *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo*  *32, Numeral 9 y 11.)* | | | | | **20** | **10** | | **0** |  | | | |
|  | | | **C** |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | | | | | |  | La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta | | | |
| **2** | **SANEAMIENTO** | | | | | **A** | **AR** | | **I** | **HALLAZGOS** | | | |
| 2.1 | **Control Integral de plagas.**  *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)* | | | | | **30** |  | | **0** |  | | | |
|  | | | **C** |
| 2.2 | **Suministro y calidad de agua potable.**  *(Decreto 1575 de 2007. Artículo*  *10 Numeral 3.*  *Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1,*  *3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).* | | | | | **15** | **7,5** | | **0** |  | | | |
|  | | | **C** |
| 2.3 | **Manejo de residuos sólidos y líquidos.**  (Ley 9 de 1979. Artículo 23.  *Resolución 2674 de 2013 Art 6*  *núm. 4.1,4.2, 5.1, 5.2, 5.3. Art.31*  *numerales 1 y 2. )* | | | | | **10** | **5** | | **0** |  | | | |
|  | | | **C** |
| 2.4 | **Limpieza y desinfección.**  *(Resolución 2674/2013. Artículo 26 Numeral 1)* | | | | | **10** | **5** | | **0** |  | | | |
|  | | | **C** |
| 2.5 | **Soporte documental de saneamiento.**  *(Decreto 1575 de 2007, Artículo*  *10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)* . | | | | | **5** | **2,5** | | **0** |  | | | |
|  | | | **C** |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | | | | | |  | La calificación del bloque corresponde al 70% del total del acta | | | |
| **II. CONCEPTO SANITARIO** | | | | | | | | | | | | | |
| **% DE CUMPLIMIENTO** | | | | **CONCEPTO.** Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a  emitir | | | | | | | **NIVEL DE CUMPLIMIENTO** | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar  sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD  respectiva. | |
|  | | | |  | FAVORABLE | | | | | | 90-100% |
|  | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | | | | | 60 - 89,9% |
|  | DESFAVORABLE | | | | | | < 59,9% |
| **III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO** | | | | | | | | | | | | | |
| **NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS** | | | | | | | |  | | | | | |
| **NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS** | | | | | | | |  | | | | | |
| **IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS** | | | | | | | | | | | | | |
| Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta. | | | | | | | | | | | | | |
| **V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** | | | | | | | | | | | | | |
| Si | | No | Cuál: | | | | | | | | | | |
| **VI. OBSERVACIONES** | | | | | | | | | | | | | |
| **Por parte de la autoridad sanitaria:** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Por parte del establecimiento:** | |
|  | |
|  | |
|  | |
| **VII. 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: |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **INSTRUCTIVO DEL ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PLAZAS DE MERCADO O CENTRAL DE ABASTOS** | |  |
| **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. EDIFICACION E INSTALACIONES** | | | | |
| **1.1. Localización y diseño.** |  | | | |
| **Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales**  **1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3,**  **2.6, 2.7; Articulo 31**  **Numeral 2.** | La plaza de mercado está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. La plaza de mercado no es usada como dormitorio. Las operaciones propias de la plaza de mercado no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Las diferentes áreas de la plaza de mercado permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal. | | | |
| **1.2. Instalaciones sanitarias.**  **Resolución 2674/2013, Artículo 6,**  **Numeral 6.1, 6.2, 6.3,**  **6.4.** | La plaza de mercado dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y vestidores en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de comercialización y elaboración.  Cuenta con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, en caso en que el espacio no lo permita, pueden ser usados los baños para el personal que labora en la plaza de mercado. Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.  Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias. | | | |
| **2. SANEAMIENTO** | | | | |
| **2.1. Control integral de plagas.** |  | | | |
| **(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral**  **3.)** | En la plaza de mercado no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición. | | | |
| **2.2. Suministro y calidad de agua**  **potable.** |  | | | |
| **Decreto 1575 de 2007,**  **Artículo 10 Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral**  **3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2**  **y 3.5.3, Artículo 26,**  **Numeral 4. Resolución**  **2115 de 2007, Artículo**  **9.** | La plaza de mercado dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.  En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. | | | |
| **2.3. Manejo de residuos sólidos y**  **líquidos.** | La plaza de mercado cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. | | | |
| **Ley 9 de 1979.**  **Artículo 237.**  **Resolución 2674 de**  **2013 Art 6 núm.**  **4.1,4.2, 5.1, 5.2, 5.3.**  **Art.31 numerales 1 y 2.** | La plaza de mercado tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen. Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados de lugar donde se preparan, almacenan, se expenden o se sirven los alimentos.  Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas. | | | |
| **2.4. Limpieza y desinfección**  **Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 1** | En la plaza de mercado se almacenan los productos químicos para la limpieza y desinfección en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación, expendio, servido de alimentos y están debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.  Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor. | | | |
| **2.5. Soporte documental de saneamiento.**  **Decreto 1575 de 2007,**  **Artículo 10.**  **Resolución 2674/2013 Artículo 26;** | La plaza de mercado cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:   1. *Limpieza y desinfección:* Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso; 2. *Desechos sólidos:* Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final; 3. *Control de plagas:* Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para la plaza de mercado. 4. *Abastecimiento o suministro de agua potable:* Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.   La plaza de mercado cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia. | | | |