|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | **FORMATO DE FACTORES DE RIESGO** | | | | |  | |
| **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 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. | | | | 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 PERSONAL  DEFICIENTES. | | |  | 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. |  |  |