 <p><b>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD</b> BOGOTÁ DEPARTAMENTO DE CANTÓN</p>	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: F-SP-VC08-14</b>
	<b>ACTA DE INSPECCION SANITARIA A EXPENDIO Y DEPÓSITO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 07/09/11</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 1 de 3</b>

ACTA No. \_\_\_\_\_

CIUDAD Y FECHA: \_\_\_\_\_

**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:**

RAZÓN SOCIAL: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

TELÉFONOS: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

CIUDAD: \_\_\_\_\_ DEPARTAMENTO: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL \_\_\_\_\_


**TIPO DE ESTABLECIMIENTOS:**

Tienda: \_\_\_\_\_ Supermercados: \_\_\_\_\_ Depósitos de Alimentos: \_\_\_\_\_ Otros: \_\_\_\_\_

FECHA ÚLTIMA VISITA OFICIAL: \_\_\_\_\_ CONCEPTO T. EMITIDO: \_\_\_\_\_

Número de Empleados: Operarios: \_\_\_\_\_ Profesionales: \_\_\_\_\_ Técnicos: \_\_\_\_\_ Administrativos: \_\_\_\_\_

	<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b>	<b>CALIFI- CACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>1.</b>	<b>INSTALACIONES FÍSICAS</b>		
1.1	El Establecimiento está ubicado en un lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.		
1.2	El establecimiento esta alejado de botadero de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.		
1.3	La construcción esta diseñada a prueba de roedores e insectos.		
1.4	Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso publico (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento y los ubicados en los centros comerciales), separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.		
1.5	Existen sifones o rejillas de drenajes adecuadas y las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.		
1.6	El establecimiento es independiente de la vivienda.		
1.7	Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.		
1.8	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.		
<b>2.-</b>	<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>		
2.1	El agua que utiliza es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones.		
2.2	El tanque de almacenamiento de agua esta protegido y es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente.		
2.3	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para recolección de basuras y se les hace mantenimiento.		
2.4	Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		
2.5	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento no representan riesgos de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.		
2.6	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños ocasionados por plagas.		
<b>3.</b>	<b>PERSONAL MANIPULADOR</b>		
3.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado medico y controles periódicos.		
3.2	Los manipuladores acreditan cursos o capacitaciones en higiene y protección de alimentos.		
3.3	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado.		
3.4	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.		
3.5	Los empleados evitan practicas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc.		
3.6	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.		

 <b>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD</b> <small>BOGOTÁ - COLOMBIA</small>	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: F-SP-VC08-14</b>
	<b>ACTA DE INSPECCION SANITARIA A EXPENDIO Y DEPÓSITO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 07/09/11</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 2 de 3</b>

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
<b>4</b>	<b>CONDICIONES DE CONSERVACION Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS.</b>		
4.1	Los productos susceptibles de contaminar (carne de res, cerdo, pollo, pescado, quesos, etc.) o de ser contaminados se encuentran en condiciones de conservación requeridas (congelación, refrigeración, medio ambiente), protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada.		
4.2	Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano.		
4.3	Los productos están envasados o empacados en condiciones técnicas y sanitarias.		
4.4	Los alimentos y bebidas expuestas a la venta están en vitrinas, campanas plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior.		
4.5	El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria.		
<b>5.</b>	<b>ROTULADO.</b>		
5.1	Los productos se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109 de 2005), expedida por el Ministerio de la Protección Social.		
5.2	Los productos que lo requieren tienen Registro Sanitario		
<b>6.</b>	<b>SALUD OCUPACIONAL.</b>		
6.1	Existen extintores de incendios cargados y debidamente señalizados.		
6.2	Existe botiquín de primeros auxilios.		

<b>7. EXIGENCIAS</b>
Para ajustar el establecimiento a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales):

**CALIFICACIÓN:** Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular el decreto 3075 de 1997, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de (máximo 30 días a partir de la notificación)

---



---



---

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

**CONCEPTO:**

- Favorable: \_\_\_\_\_ Cumple totalmente las condiciones sanitarias.
- Favorable condicionado: \_\_\_\_\_ Se dejan exigencias y se fija plazo para su cumplimiento.
- Desfavorable: \_\_\_\_\_ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas Sanitarias de seguridad.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO:

---



---




---

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 el interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

**NOTA 1.** 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>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: F-SP-VC08-14</b>
	<b>ACTA DE INSPECCION SANITARIA A EXPENDIO Y DEPÓSITO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 07/09/11</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 3 de 3</b>

**FUNCIONARIOS DE SALUD:**

Firma \_\_\_\_\_  
Nombre \_\_\_\_\_  
C.C. \_\_\_\_\_  
Cargo \_\_\_\_\_  
Institución \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_  
Nombre \_\_\_\_\_  
C.C. \_\_\_\_\_  
Cargo \_\_\_\_\_  
Institución \_\_\_\_\_

**POR PARTE DE LA EMPRESA:**

Firma \_\_\_\_\_  
Nombre \_\_\_\_\_  
C.C. \_\_\_\_\_  
Cargo \_\_\_\_\_  
Establecimiento \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_  
Nombre \_\_\_\_\_  
C.C. \_\_\_\_\_  
Cargo \_\_\_\_\_  
Establecimiento \_\_\_\_\_

ELIMINADO