



**GUÍA PARA EL DILIGENCIAMIENTO DE LAS ACTAS DE INSPECCION  
SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO, PARA LAS ACTIVIDADES DE  
ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN,  
COMERCIALIZACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Versión 1.0**

**2015**

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia  
[www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)



GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1

## 1 OBJETIVO

Describir las consideraciones a tener en cuenta durante el diligenciamiento de las actas de inspección sanitaria por parte de los inspectores de las Entidades Territoriales de Salud (ETS), para las actividades de almacenamiento, preparación, transporte, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, con enfoque de riesgo, de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

2

## 2 ALCANCE

Inspectores de las Entidades Territoriales de Salud del orden Distrital, Municipal y Departamental, quienes serán los responsables de la ejecución de actividades de IVC con enfoque de riesgo sanitario para alimentos y bebidas en los establecimientos de su competencia.

## 3 DEFINICIONES

Las contenidas en el Manual de Inspección, Vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas basado en riesgo para las entidades territoriales de salud – *Versión 1.0.*

## 4 DOCUMENTACION DE REFERENCIA

### 4.1 Normatividad

La referenciada en el Manual de Inspección, Vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas basada en riesgo para las entidades territoriales de salud – *Versión 1.0.*

## 4.2 Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo

- Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos
- Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne
- Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas
- Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies
- Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas
- Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública
- Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas alcohólicas
- Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto
- Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos
- Formato de Factores de Riesgo



## 5 ASPECTOS GENERALES

Cada uno de los instrumentos, consta de:

4

- Un acta y un instructivo para su diligenciamiento.

El formato de registro de factores de riesgo, es opcional y solo se diligencia cuando uno o más aspectos del acta son identificados como críticos (ver numeral 6.1.3.2 y 6.1.7).

### 5.1 Datos Generales

Hace referencia a la información propia del lugar, fecha y tipo de establecimiento inspeccionado e incluye:

- *Ciudad*: hace referencia al nombre de la ubicación geográfica donde se desarrolla la actividad de inspección, incluye al municipio.
- *Fecha*: hace referencia a la indicación de tiempo orientada a definir el o los días en que se realiza la visita de inspección en el establecimiento y debe diligenciarse siempre indicando primero el día seguido del mes y finalizando con el año así: día / mes /año.
- *Acta N°*: corresponde al número consecutivo o serial asignado al documento por la ETS según el tipo de acta, al momento de la impresión.



5

- *Tipo de establecimiento:* se debe marcar con una equis (X) el establecimiento al cual aplica el acta según sea el caso. En el caso de las actas de inspección sanitaria de vehículos transportadores de alimentos, expendio de carnes, expendio de bebidas alcohólicas y venta en vía pública no se incluye este ítem.
- *Entidad Territorial de Salud:* registrar el Nombre de la ETS a la que pertenece el funcionario que realiza la inspección Ejemplo:
  - a) Secretaria de Salud del Amazonas
  - b) Secretaria de Salud de Bogotá – Hospital Fontibón
  - c) Departamento Administrativo de Salud de Vaupés

## 5.2 Identificación del establecimiento

- *Razón Social:* corresponde al nombre con el que se constituye una empresa y que aparece como tal en el documento público o privado de constitución o en los documentos posteriores que la reforman.
- *Cédula/NIT:* cédula es el documento con el cual los colombianos mayores de edad, pueden identificarse en todos los actos civiles, políticos, administrativos y judiciales y el NIT corresponde al número de identificación tributaria del establecimiento objeto de la inspección. En caso de que el establecimiento no cuente con NIT, se registra el número de cédula del representante legal.

En el caso de vehículos transportadores de alimentos, corresponde al número de cedula del propietario del vehículo.

- *Número de Inscripción:* Corresponde al número asignado por la entidad territorial de salud a las personas naturales y/o jurídicas propietarias de establecimientos o vehículos en funcionamiento y dedicados a las actividades propias según la Resolución 2674 de 2013, de acuerdo con el procedimiento establecido por dichas entidades. Se incluyen el expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles de acuerdo a lo establecido en la Resolución 3753 de 2013.
- *Nombre comercial:* es cualquier signo que identifique a una actividad económica, a una empresa o a un establecimiento de comercio y lo diferencia de otro.

En los casos en que el nombre comercial sea el mismo de la razón social, se registrará dos veces.

- *Dirección:* equivale al domicilio donde se ubica el establecimiento o el propietario del vehículo transportador de alimentos.
- *Matricula Mercantil:* Es el registro público que dota de publicidad las actividades que enmarcan el ejercicio de comercio, es decir, hace pública la calidad de comerciante, los establecimientos de comercio inscritos en el Registro Mercantil, el domicilio de quien realiza dichas actividades y el lugar donde se encuentra ubicada su unidad de explotación económica.

- *Departamento:* corresponde de acuerdo con el Artículo 298 de la actual Constitución Política de Colombia con una entidad territorial que goza de autonomía para la administración de los asuntos seccionales y la planificación y promoción del desarrollo económico y social dentro de su territorio en los términos establecidos por la Constitución y las leyes.

7

Ejemplo:

- a) Valle del Cauca
- b) Amazonas
- c) Guajira

- *Municipio:* corresponde de acuerdo con el Artículo 311 de la actual Constitución Política de Colombia y la Ley 136 de Junio 2 de 1994, a la entidad territorial fundamental de la división político-administrativa del Estado, con autonomía política, fiscal y administrativa dentro de los límites que le señalen la Constitución y las leyes de la República.

Ejemplo:

- a) Municipio de Chía en el departamento de Cundinamarca
- b) Municipio de Sonsón en el departamento de Antioquia
- c) Municipio de Acandí en el departamento de Choco

- *Barrio/Vereda/Comuna/Localidad/Sector/Corregimiento/Caserio/UPZ/otros:* *Cuál:* corresponde al nombre de la subdivisión geográfica o zonal del Departamento, Ciudad o Municipio.



En este espacio se pueden incluir las coordenadas geográficas, si la ETS considera pertinente emplear el sistema de referencia de dos coordenadas angulares, ingresando los datos relacionados con latitud (Norte y Sur) y longitud (Este y Oeste), del establecimiento objeto de inspección.

8

- *Teléfono y Fax:* se debe registrar el número telefónico fijo o de celular mediante el cual se puede tener contacto con el establecimiento o con el propietario del vehículo transportador de alimentos.
- *Correo electrónico:* se debe registrar claramente la dirección electrónica del establecimiento o del propietario del vehículo transportador de alimentos.
- *Nombre del propietario:* registrar nombres y apellidos de la persona encargada y responsable de las actividades que se realizan en el establecimiento acompañado de su número de identificación, puede ser el mismo representante legal.

En el caso de vehículos transportadores de alimentos, equivale al registrado en la tarjeta de propiedad del vehículo.

- *Nombre del representante legal:* registrar el nombre de la persona que actúa en nombre de una persona natural o de una persona jurídica para el establecimiento acompañado de su número de identificación, puede ser el mismo propietario.

- *Horario y día de funcionamiento:* se debe registrar el intervalo de las horas en que funciona el establecimiento o el vehículo transportador y los días de la semana en que está abierto al público o realiza actividades el vehículo.
- *Número de trabajadores:* especificar la cantidad de personas que laboran al interior del establecimiento objeto de inspección, se incluye personal operativo, técnico, profesional y administrativo.

En el caso de vehículos transportadores se debe registrar el número de personas que trabajan con el vehículo, incluye conductor y/o ayudantes.

- *Tipos de productos que expende (Solo aplica en Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Expendios de Carne):* Debe seleccionarse en la casilla la especie animal a la que pertenezca la carne expendida (Bovina, Porcina o Aves). En caso de expender carne de otras especies diferentes, escribir cuál en el área frente a Otras especies (Ejemplo: ovino, caprino, avestruz, equino, conejo, entre otros). Indicar si expende o no otro tipo de productos diferentes a carne o productos cárnicos comestibles.

En el caso de vehículos transportadores de alimentos, se debe registrar el tipo de alimento que transporta (ejemplo: carnes, pesado, víveres, comidas rápidas, entre otros).

- En el caso de vehículos transportadores se requiere información adicional como: número de *placa* del vehículo, *marca* del vehículo, *modelo* del vehículo y *color*, los cuales deben ser obtenidos de la tarjeta de propiedad del mismo.

10

De igual forma se incluye *sistema de refrigeración*, donde se debe señalar con una equis “x” si o no el vehículo cuenta con este sistema para mantenimiento de temperatura de los alimentos transportados.

### 5.3 Concepto Sanitario de la última Inspección

El *concepto sanitario de la última inspección*, corresponde al último concepto emitido sobre el establecimiento objeto de inspección, según la verificación previa del expediente del mismo, el cual debe ser *favorable*, *favorable con requerimientos desfavorable*, a excepción del acta de bebidas alcohólicas donde se permite el concepto *pendiente* de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1686 de 2012 y en el caso de expendio de carnes, cuando entre a regir el Decreto 1500 de 2007.

Incluye la *fecha de la última actividad o visita de inspección* realizada en dicho establecimiento y el *% de cumplimiento de la última inspección*, es pertinente aclarar que este porcentaje debe ser incluido con el uso de las nuevas actas de inspección sanitaria (por lo tanto es probable que al aplicar por primera vez el acta, no se cuente con esta información).

## 5.4 Motivo de la visita

El *motivo de la visita* corresponde a la definición del tipo de inspección y se debe marcar con una equis (X) la casilla correspondiente de acuerdo al objeto de la inspección, los motivos de visita se enmarcan en los siguientes casos:

11

- *Programación:* Se realiza según planeación con base en el Modelo IVC SOA para las ETS y los censos de los establecimientos inscritos.

Sin embargo hasta tanto se implemente el modelo de IVC SOA, la frecuencia de la programación de las visitas se establecerá por parte de las ETS según lo establecido en el MANUAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS BASADO EN RIESGO PARA LAS ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD Versión 1.0 (Tabla Nro. 2 “Criterios frecuencias de inspección”).

- *Solicitud oficial:* Se lleva a cabo según petición de cualquier entidad de carácter oficial que necesite la información o seguimiento a un determinado establecimiento.
- *Solicitud del interesado:* Se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento lo solicita.
- *Evento de interés en salud pública:* Desarrollada según necesidad para identificar o hacer seguimiento a un caso o brote.

- *Asociada a Peticiones, quejas y reclamos:* Se realiza para dar respuesta a una comunidad, persona natural o jurídica de acuerdo a su solicitud o denuncia, la cual puede ser interpuesta ante la ETS o remitidas por otras entidades oficiales.
- *Solicitud de Práctica de Pruebas/Procesos Sancionatorios o Administrativos:* Referida a las solicitudes de levantamiento de pruebas técnico-sanitarias que la oficina jurídica de la ETS que adelanta el proceso sancionatorio resultante de la aplicación de una MSS, requiera como prueba adicional.

12

En caso de Otro, se debe señalar con una equis “X” la casilla correspondiente y se especifica.

## 6. EVALUACION

Con el objeto de poder evaluar el cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente, se han definido los formularios de evaluación, que de ahora en adelante se llamarán “Actas de Inspección Sanitaria”, así como la identificación de los bloques y aspectos a verificar según el tipo de establecimiento, la metodología de evaluación y calificación, el concepto sanitario y nivel de riesgo del establecimiento.

## 6.1 Actas de Inspección Sanitaria

Las actas de inspección sanitaria están compuestas por bloques, cada bloque contiene los aspectos a verificar, los cuales contienen una serie de requisitos, mediante las cuales el inspector deberá evaluar el cumplimiento frente a lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

13

Cada acta de inspección sanitaria está diseñada para que el resultado de la inspección pueda ser calculado cuantitativamente a través de una puntuación general del establecimiento y de unas puntuaciones parciales por cada bloque.

Todos los formularios están definidos en función de la actividad a realizar por el establecimiento, describiendo así los requisitos normativos específicos a cumplir, por lo tanto se tendrá que aplicar cada acta según la actividad a inspeccionar (almacenamiento, preparación, servido, consumo, entre otros) y los grupos de alimentos manipulados. En el caso de los productos de la pesca, lo pertinente se encuentra inmerso dentro del acta de expendio de alimentos.

La forma de diligenciamiento de las actas de inspección sanitaria es un aspecto importante, puesto que de esta forma se recopila toda la información que resulta primordial para alimentar las bases de datos de las ETS y el modelo de Inspección, Vigilancia y Control basado en riesgos - SOA, el cual valora los establecimientos y los productos según sus riesgos, considerando tres aspectos: la Severidad (S), la probabilidad de Ocurrencia(O), y la Afectación (A), con el propósito de establecer la frecuencia de inspección de los establecimiento de acuerdo al enfoque de riesgo.

Cada acta será diligenciada en forma manual o en medio digital, esto de acuerdo a lo establecido por cada ETS, en el caso de que su diligenciamiento sea manual, deberá ser en letra imprenta, clara y legible, sin tachones o enmendaduras.

Es ideal no utilizar abreviaturas en ninguno de los espacios del acta, el inspector debe diligenciarla en su totalidad y no debe utilizar lápiz.

Existen algunos campos de obligatorio diligenciamiento, los cuales están identificados en las actas con un asterisco (\*).

## 6.2 Criterios de Evaluación

La evaluación corresponde a los siguientes criterios:

Acceptable (A)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
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

En el caso del criterio No Aplica (NA) solo se incluye en algunos aspectos de las actas de inspección con enfoque de riesgo para: preparación de alimentos, expendio de alimentos y expendio de bebidas alcohólicas.

### 6.3 Calificación

La calificación corresponde al resultado de la sumatoria de la evaluación de cada uno de los aspectos dentro de un bloque.

Cada aspecto tiene un valor diferente que refleja su importancia relativa en función del riesgo, de esta forma se determina su prioridad (en relación a la inocuidad) en cada uno de los bloques.

Como ejemplo tomamos el “ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS”, donde se puede observar lo siguiente:

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	<b>Estado de salud.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0	
3.2	<b>Reconocimiento médico.</b> (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	
3.3	<b>Prácticas higiénicas.</b> (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	
3.4	<b>Educación y capacitación.</b> (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

El bloque corresponde al número tres (3) “Personal Manipulador de Alimentos”, este bloque a su vez contiene cuatro (4) aspectos a evaluar y cada uno de los aspectos tiene un valor ya preestablecido, para el aspecto 3.1 es de siete (7), para el aspecto 3.2 es de dos (2), para el aspecto 3.3 es de siete (7) y para el aspecto 3.4 es de cuatro (4).

De acuerdo a lo establecido la calificación obtenida en cada aspecto se suma y así se obtiene la calificación por bloque.

#### 6.4 Diligenciamiento

El diligenciamiento del acta de inspección sanitaria proporcionará una serie de calificaciones que representan los resultados parciales de los diferentes bloques en los que se divide el acta y el resultado general de la inspección.

Los bloques facilitan las actividades de inspección y calificación del nivel de cumplimiento de cada establecimiento objeto de inspección, como ejemplo (ver **Figura 1**) en el acta “ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS” tiene los siguientes bloques:

**Figura 1.** Bloques

1. Edificación e Instalaciones
2. Equipos y Utensilios
3. Personal manipulador de alimentos
4. Saneamiento
5. Almacenamiento y Comercialización
6. Requisitos legales

Cada uno de estos bloques esta ponderado de acuerdo al nivel de riesgo asociado a inocuidad (ver **Figura 2**), se asignó un porcentaje (%) más alto a los bloques donde se identificó factores de riesgo que de no controlarse adecuadamente tienen mayor probabilidad de causar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), continuando con el ejemplo anterior, tenemos:

**Figura 2.** Porcentaje (%) de cumplimiento por bloque

BLOQUE	PORCENTAJE (%)
Edificación e Instalaciones	10%
Equipos y Utensilios	12%
Personal manipulador de alimentos	20%
Saneamiento	28%
Almacenamiento y comercialización	25%
Verificación sobre el producto	5%
<b>SUMATORIA</b>	<b>100%</b>

Para este ejemplo, los bloques con mayor porcentaje (%) o peso dentro del total del acta, corresponden a aquellos que representan mayor riesgo de contaminación del alimento o producto terminado.

Para obtener la calificación por bloque (%), el inspector deberá:

- La asignación de la calificación de cada aspecto a verificar se realizará de acuerdo al cumplimiento de los requisitos sanitarios contemplados en el instructivo adjunto a cada acta.

Se señala con una equis o un circulo, el valor asignado a cada aspecto en relación con la calificación (A o AR o I).

Los aspectos a verificar que no contemplan la calificación de AR, son considerados críticos y deben ser identificados como tal en la casilla correspondiente.

Ejemplo: "ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS"

5 ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN		A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	<b>Condiciones de almacenamiento</b> <i>(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)</i>	8	⊗	0	C
5.2	<b>Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.</b> <i>(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)</i>	⊗	4,5	1	NAC

5.3	<b>Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.</b> <i>(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)</i>		4	0		C	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				21	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

El bloque corresponde al número cinco (5) del acta de inspección sanitaria y a su vez este se conforma por tres (3) aspectos a verificar, cada uno de los aspectos lo evaluaremos asignando la calificación correspondientes según **A, AR e I**, a cada uno de ellos.

- Una vez calificados los tres (3) aspectos del bloque, se realizará una sumatoria, la cual será registrada frente a la casilla “CALIFICACION DEL BLOQUE”, este valor corresponderá al obtenido para dicho bloque.

Como en el aspecto 5.1 “Condiciones de almacenamiento” es calificado como **AR= 4** (la máxima calificación del aspecto es 8), el aspecto 5.2 “Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados” es calificado como **I=9** (siendo esta la máxima calificación definida para el aspecto), y el aspecto 5.3 “Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente” es calificado como **I=8** (siendo esta la máxima calificación definida para el aspecto), por lo tanto obtenemos:

$$4+9+8= 21$$

Es decir, que la calificación del bloque fue de 21 de un total de máximo 25 posibles.

## 6.5 Hallazgos

Siempre que la evaluación de un aspecto sea “AR” o “I”, debe realizarse la descripción del hallazgo, esta debe formularse señalando la condición sanitaria encontrada, de manera clara, precisa, inequívoca, no sesgada, que sea relevante, concreta y suficiente.

20

Debe evitarse expresiones como: completar, implementar, ajustar, adecuar, las cuales llevan implícita una alta carga de imprecisión y falta de claridad, lo cual dificulta en grado sumo las actividades de seguimiento y control, por cuanto no queda claramente expresada la condición sanitaria evidenciada.

El hallazgo debe describirse totalmente, incluyendo la ubicación de la infracción y los detalles relacionados con la gravedad de la situación según el aspecto en evaluación (proximidad al producto, como se está afectando el producto, entre otros).

La deficiencia observada debe ser *descrita en términos claros y objetivos*, que no ofrezcan soluciones u opiniones.

La *descripción de las deficiencias* en la casilla de hallazgos *debe* incluir lo que se observó, midió, y obtuvo por medio de entrevistas en la medida que se relacionen con la deficiencia. Incluir cuando y donde se evidenció la deficiencia o el incumplimiento al igual que el nombre o cargo de los entrevistados. Ejemplo: “*junio 25 de 2015, a las 10:00 am se observó en la cocina...*”.

En caso de evidenciar deficiencias durante la revisión de los registros, se debe incluir un resumen de la revisión relacionada a la deficiencia, incluyendo el nombre y la fecha de los registros revisados y de las deficiencias registradas. Ejemplo: “Se revisó los registros de temperatura de almacenamiento para productos congelados desde enero a julio del año 2015 y se observó desviaciones en la temperatura los días 04, 05 y 06 de mayo, pero no se evidenció la toma de acciones correctivas frente a la desviación.

Otros ejemplos:

a) Hallazgo impreciso

- *Debe instalar lavamanos.*
- *Adecuar pisos*
- *Colocar angeos metálicos en las ventanas.*

b) Hallazgo adecuado

- *Carece de lavamanos debidamente dotado en el sitio de preparación.*
- *Se observó que los pisos de los baños son en concreto y carecen de acabado sanitario.*
- *Se evidencia espacios de ventilación al exterior sin la protección adecuada contra el libre acceso de artrópodos y roedores.*

## 6.6 Crítico

En la casilla “CRÍTICO” se colocará una equis “X” a criterio del inspector, cuando el aspecto evaluado se considere que puede ser causa de contaminación para el alimento y represente riesgo para el consumidor.

Sin embargo existen algunos aspectos ya preestablecidos en las actas, que no contemplan “ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO (AR)”, y en caso de incumplimiento debe ser identificado como críticos.

5	HIGIENE AMBIENTAL Y SANITARIA	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	<b>Suministro, utilización y manejo del agua potable.</b> <i>(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.)</i>	9		0	X
5.2	<b>Residuos líquidos.</b> <i>(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.)</i>	6	3	0	C
5.3	<b>Residuos sólidos.</b> <i>(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.)</i>	5	2,5	0	C

En este caso el “ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VENTAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA VÍA PÚBLICA” contempla para el bloque 5 “Higiene ambiental y sanitaria”, que el aspecto número 5.1 “suministro, utilización y manejo de agua potable”, se encuentra preestablecido y no contempla el AR.

Es importante tener en cuenta que cuando un aspecto o más sea identificado como crítico, 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.

### 6.7 Concepto Sanitario

Según el porcentaje (%) total de cumplimiento, el inspector definirá el concepto sanitario y se determinará el nivel de cumplimiento del establecimiento.

Por ejemplo: si tenemos un establecimiento donde el porcentaje (%) de cumplimiento, como resultado de la sumatoria de las calificaciones obtenidas en los diferentes bloques es 65%.

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
<b>65</b>	FAVORABLE	90-100%
	<b>X</b> FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

El concepto sanitario a emitir es “FAVORABLE CON REQUERIMIENTO”, ya que el porcentaje (**65%**) obtenido se encuentra entre 60 – 89,9 %.

Para el caso de bebidas alcohólicas existe una excepción, ya que de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1686 de 2012, se permite el concepto pendiente, de igual forma en el caso de expendio de carnes, cuando entre a regir el Decreto

1500 de 2007.



## 6.8 Toma de Muestras

Si procede la toma de muestras en el establecimiento objeto de inspección, se relacionará en el acta de inspección sanitaria el número total de muestras tomadas y el número del “ACTA DE TOMA DE MUESTRAS”, éstas se anexarán al expediente de cada establecimiento.

24

Lo anterior deberá ser desarrollado por el inspector de acuerdo a las indicaciones descritas en el “MANUAL DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD”.

## 6.9 Observaciones, Notificación y Firma del acta

La casilla de observaciones está dividida en dos, una para ser diligenciada por parte de la autoridad sanitaria cuando amerita y la otra para ser diligenciada siempre por parte del establecimiento. Una vez el acta de inspección sanitaria ha sido leída y aceptada por los presentes en la reunión de cierre, esta debe ser firmada por los inspectores, quienes deben solicitar al representante de la empresa que la firme y si lo considera conveniente manifestar en ella lo que estime pertinente o necesario en la casilla de observaciones.

Se deben firmar dos copias del acta, una vez firmada, se entregará una copia del acta al representante del establecimiento y la otra queda en poder de los inspectores.

De regreso en su oficina, los inspectores deberán archivar el Acta en la carpeta o expediente correspondiente al establecimiento visitado, esto incluye otras actas como toma de muestras, rotulado, aplicación o levantamiento de la medida sanitaria de seguridad, en el caso de que apliquen.

## 7. INSTRUCTIVO



Cada una de las actas de inspección sanitaria, contiene un instructivo con indicaciones para su correcto diligenciamiento.

25

Este instructivo contiene las condiciones sanitarias objeto de evaluación y está organizado de manera similar al acta, cuenta con bloques y en cada uno se especifica la normatividad sanitaria aplicable, el artículo, su numeral o literal. Frente a cada aspecto se incluyen los requerimientos sanitarios específicos a verificar.

## 8. FORMATO FACTORES DE RIESGO

Este formato es opcional y **únicamente** se diligenciará cuando se identifique un aspecto crítico asociado a inocuidad en el acta de inspección sanitaria.

Se señala con una equis “X” el o los factores de riesgo de Enfermedad Transmitida por Alimentos, que fueron evidenciados durante la inspección, luego se identifica cuál o cuáles son el grupo de alimentos en riesgo y al frente en la casilla se coloca el o los numerales del factor de riesgo implicado

Este documento no queda en poder del interesado, pero si es un insumo para alimentar el Modelo de Inspección de las ETS.

En la casilla de observaciones, el inspector debe registrar la situación evidenciada, esta debe corresponder al hallazgo registrado en el acta de inspección sanitaria.