

LOGO ETS	<b>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES</b>
----------	--

CIUDAD <input style="width:90%;" type="text"/>	FECHA <input style="width:80%;" type="text" value="día / mes /año"/>	ACTA N° <input style="width:90%;" type="text"/>
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <input style="width:95%;" type="text"/>		

**IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO**

**\*CAMPO OBLIGATORIO**

\*NOMBRE DEL PROPIETARIO

\*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C.  C.E.  NIT  Número de documento

TELÉFONO  CORREO ELECTRÓNICO

\*DIRECCIÓN DOMICILIO

\*MUNICIPIO DOMICILIO  \*DEPARTAMENTO DOMICILIO

\*NOMBRE DEL CONDUCTOR

\*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C.  C.E.  NIT  Número de documento

\*PLACA DEL TRANSPORTE  \*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

\*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGON  TIPO REMOLQUE  TIPO SEMIREMOLQUE

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE SI  NO

\*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO) SI  NO

\*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO SI  NO

\*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO  CERDO  BOVINO/BUFALINOS  PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS)

OTRA ESPECIE Cuál

\*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN  \*NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S))

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA**

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE	PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%

**\*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	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo 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

**El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección**

**I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO**

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo.  (Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)	<b>11</b>	<b>5,5</b>	<b>0</b>	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					11
					La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

C

2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios <i>(Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)</i>	11	5,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud <i>(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1 )</i>	11	5,5	0	
3.2	Reconocimiento Médico <i>(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1 )</i>	4	2	0	
3.3	Prácticas higiénicas <i>(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)</i>	11	5,5	0	
3.4	Educación y Capacitación <i>(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)</i>	6	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. <i>(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y párrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3 )</i>	11	5,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima <i>(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1)</i>	11	5,5	0	
5.2	Condiciones de Transporte <i>(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6 )</i>	11	5,5	0	
5.3	Cadena de Frío <i>(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)</i>	13		0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	
<b>II. CONCEPTO SANITARIO</b>				
<b>% DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>CONCEPTO.</b> Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		<b>NIVEL DE CUMPLIMIENTO</b>	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 las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
100	FAVORABLE		80 -100%	
	DESFAVORABLE		< 79,9%	
<b>III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO</b>				
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS				
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS				
<b>IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS</b>				
Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.				
<b>V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD</b>				
Si	No	Cuál:		
<b>VI. OBSERVACIONES</b>				
<b>Por parte de la autoridad sanitaria:</b>				
<b>Por parte del responsable del vehículo:</b>				
<b>VII. NOTIFICACIÓN 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 RESPONSABLE DEL VEHÍCULO</b>				
FIRMA:		FIRMA:		
NOMBRE:		NOMBRE:		
CÉDULA:		CÉDULA:		
CARGO:		CARGO:		



**INSTRUCTIVO DEL ACTA DE INSPECCIÓN  
SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO  
PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE  
CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS  
COMESTIBLES**

LOGO ETS

**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

**El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección**

**I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO**

**1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO**

<p><b>1.1 Diseño sanitario del vehículo.</b></p> <p><i>Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.</i></p>	<p>El diseño de la unidad de transporte es hermético y tiene aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor durante el transporte de productos refrigerados o congelados.</p> <p>El vehículo está construido con materiales sanitarios y adecuados para el transporte de alimentos.</p> <p>La cabina del conductor esta separada físicamente de la unidad de transporte y no existe comunicación entre ellas.</p> <p>El diseño de la unidad de transporte permite la evacuación de líquidos y para tal efecto cuenta con orificios de drenaje y tanque receptor de líquidos.</p> <p>Los vehículos llevan en el exterior la leyenda de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente y al producto que transporta "TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS"</p>
---	---

**2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS**

<p><b>2.1 Condiciones de los equipos y utensilios</b></p> <p><i>Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2</i></p>	<p>La unidad de transporte cuenta con estibas, recipientes, canastillas y/o demás implementos para la carne o productos cárnicos comestibles, construidos en material sanitario protegiendo el producto de la contaminación y del contacto directo con el piso y otras superficies de la unidad de transporte, se encuentran en buen estado y son de fácil limpieza y desinfección.</p> <p>El vehículo cuenta con unidad de frío para el producto a transportar y un sistema adecuado que permite el monitoreo de la temperatura (indicadores), así como sistema de registro de dichas temperaturas.</p>
---	--

### 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

<p><b>3.1 Estado de salud</b></p> <p><i>Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1</i></p>	<p>No se observa evidencia que quien manipula los productos transportados (conductor y/o ayudantes) padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, con probabilidad de contaminar los productos transportados, envases o embalaje que contengan alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.</p>
<p><b>3.2. Reconocimiento Médico</b></p> <p><i>Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1</i></p>	<p>El manipulador (conductor y/o ayudantes) cuenta con los certificados médicos, en los cuales consta la aptitud de este para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.</p> <p>Según la valoración del médico, en caso de requerirse se realizan pruebas de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador, si se sospecha de enfermedad trasmisible a los alimentos.</p> <p>En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el manipulador debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.</p>
<p><b>3.3. Prácticas higiénicas</b></p> <p><i>Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16</i></p>	<p>Higiene personal: Los manipuladores (conductor y/o ayudantes) cumplen durante el transporte de los productos con las prácticas higiénicas necesarias (no consumen alimentos o bebidas, no fuman) durante el transporte y manipulación de los productos, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>Dotación: Se cuenta con la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento. El manipulador se retira las joyas, relojes u otros accesorios, durante la manipulación del alimento. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben mantenerse limpios y en buen estado.</p>

**3.4. Educación y Capacitación**

*Resolución 3009/2010  
Art. 15 Numeral 2, Art.  
68 Numeral 4.1, Art. 69  
Numeral 1 y 2;  
Resolución 240/2013,  
Art. 14 Numeral 2; Art.  
132, Numeral 1;  
Resolución 242/2013,  
Art. 13 Numeral 2, Art.  
57 Numeral 1*

El manipulador (conductor y/o ayudantes) recibe capacitación continua y permanente acorde con la actividad que realiza.

El manipulador durante la entrevista demuestra conocimiento de temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene del vehículo, Prevención de la contaminación cruzada, Control de temperatura, entre otros).

Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos de la conservación del producto transportado que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones (ejemplo: temperaturas de producto o de la unidad de carga fuera del rango normativo), y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.

#### 4. SANEAMIENTO

##### 4.1 Limpieza del vehículo.

*Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y párrafo;*  
*Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su párrafo;*  
*Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3*

Conductor y/o ayudantes revisan previo al cargue del producto la unidad de transporte, asegurando que esta se encuentra en óptimas condiciones higiénico sanitarias (limpieza y desinfección).

#### 5. REQUISITOS DE LOS PRODUCTOS

##### Materia Prima

*Ley 09/1979, Artículo 344;*  
*Resolución 402 de 2002, Art. 5;*  
*Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2;*  
*Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1;*  
*Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1;*  
*Resolución 242/2013, Art. 56, Numeral 3.1*

El vehículo cuenta con los soportes documentales (factura de venta y/o Guía de Transporte (según corresponda)) en los cuales consta que los productos transportados provienen de un establecimiento debidamente registrado, aprobado e inspeccionado.

Los soportes permiten establecer la procedencia y cantidad del producto transportado.

##### 5.2 Condiciones de Transporte

*Resolución 3009/10, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5;*  
*Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6*  
*Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6*

El transporte de las canales, los cortes de canal y los productos cárnicos comestibles se realiza evitando el contacto directo con el piso del vehículo.

En caso de transportar productos cárnicos comestibles y carne en la misma unidad de transporte, esta cuenta con separación física que garantice independencia.

En caso de transportar carne de especies animales diferentes incluido pollo, esta se encuentra debidamente empacada y embalada.

No se transporta conjuntamente sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del producto.

En caso de transportar canales de distintas especies, estas no se pueden transportar al mismo tiempo y en caso de realizarlo se tienen implementados POES para todas las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento.

### **5.3 Cadena de Frío**

*Decreto 1500/2007,  
Art. 39; Resolución  
3009/2010, Art. 66  
Numeral 3;  
Resolución  
240/2013, Art. 129  
Numeral 3;  
Resolución  
242/2013 Numeral  
4*

El vehículo mantiene la temperatura de la carne y/o productos cárnicos comestibles, desde su origen hasta su destino final:

Temperaturas:

- Bovino/Bufalino, Porcino y Orden Crocodylia:

En Refrigeración, Canal: menor o igual 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles: 5°C (solo bovinos y porcinos)

En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.

- Aves de corral:

En Refrigeración, Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos carnicos comestibles maximo 4°C

En Congelación, Canales y sus partes, productos carnicos comestibles a - 18°C o menos.