

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 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. PRACTICAS 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.		