	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSIS-228 Versión: 0 Fecha: Memo INT 20193026408 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

Fecha de visita:	19 Abril 2024				
Cabildo Indígena:	Ambika Pijao				
Dirección:	CL 7 #5-170-05	**Localidad:**	C. Bolivar	**Teléfono:**	3112502972
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble:	Favorable con Requerimiento 76%				
Fecha de visita:	2/11/2025	**Acta No.:**	A 5063001684	**Autoridad Sanitaria:**	SSRed Sur.

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1. La bodega está destinada exclusivamente para el manejo de los alimentos.	✓			
2. Los pisos, paredes, ventanas, puertas y techos son de materiales que no generen sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	✓			
3. La bodega destinada para el ensamble de alimentos dispone de servicios sanitarios en buen estado, funcionando adecuadamente, dotados con jabón líquido, toallas de papel o secador de manos, papel higiénico y papeleras con bolsa plástica y tapa.	✓			
4. La bodega destinada para el ensamble de alimentos se encuentra en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.	✓			
5. Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución 5109/2005 por medio de las cuales se establecen los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos y materias primas de alimentos para consumo humano.	✓			
6. La vida útil de cada alimento corresponde a lo establecido en las fichas técnicas de producto.	✓			
7. Todos los alimentos son ensamblados bajo techo.	✓			
8. Las canastas se ajustan a las especificaciones de calidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos.	✓			
9. Las canastas se ajustan a las especificaciones de cantidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos y de canasta.	✓			
10. Los alimentos corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	✓			
11. El empaque primario y secundario de los alimentos es acorde con lo especificado en el anexo técnico y fichas técnicas de los alimentos.	✓			
12. El personal manipulador cuenta con el plan de capacitación continua y este se puede verificar en el momento de la visita.	✓			
13. El personal manipulador de alimentos cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos con fecha de expedición menor a un año y estos documentos pueden verificarse en el momento de la visita.	✓			
14. El personal manipulador de alimentos cuenta con la respectiva dotación.	✓			
15. El personal manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas higiénicas y de manufactura.	✓			
16. Cuentan con plan de saneamiento ajustado a la bodega de ensamble de alimentos.	✓			

OBSERVACIONES GENERALES

La Bodega esta uso exclusivo para manipular alimentos, se encuentra en adecuadas condiciones de aseo

Nombre del representante del proveedor del cabildo:	Jean Pinilla	**Nombre del profesional en nutrición:**	
Firma:		**Firma:**	Maria del Mar Helo
No. De cédula:		**No. De cédula:**	30737549
Cargo:	Proveedor Mercaplaza	**Cargo:**	Nutricionista

Powered by CamScanner