| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS | Código: FOR-PSS-228<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo INT 20190264O6 - 31/05/2019<br>Hoja: 1 de 1 |
|---|---|---|

**Fecha de visita:** 23 de Julio 2024.

**Cabildo indígena:** AMBIKA ETNIA PIJAO

**Dirección:** CRA 2 No 90 B 71 SUR - Ensamble Cl 79 Sur 176-05 **Localidad:** USME - Ciudad Bolivar **Teléfono:** 3112502972.

**Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble:**

**Fecha de visita:** 2 - Noviembre 2023 **Acta No.:** NS063001684 **Autoridad Sanitaria:** Subred 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**

tienen concepto sanitario: favorable con requerimiento con un 76%

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nombre del representante del proveedor del cabildo:** | Jesus Antonio Rinilla | **Nombre del profesional en nutrición:** | Maria del Pilar Nieto |
| **Firma:** | | **Firma:** | |
| **No. De cédula:** | 79727754. | **No. De cédula:** | 53073549 |
| **Cargo:** | Conductor | **Cargo:** | Nutricionista |

Powered by CamScanner