

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(Esta sección debe ser diligenciada por el representante legal del establecimiento ó interesado)

Actividad Principal (Marque la(s) opción(es) correspondiente(s))

EXPENDIO DE CARNE ALMACENAMIENTO

Actividad Secundaria del establecimiento (Si se llevan a cabo, marque las opciones que apliquen)

DESPOSTE DESPRESE (AVES)

Dependencia

Marque la opción correspondiente si el establecimiento funciona independiente ó dentro de alguna de las alternativas a continuación

INDEPENDIENTE SUPERMERCADO/MINIMERCADO PLAZA DE MERCADO OTROS (DILIGENCIAR AL PIE)

Otros Establecimientos _____

Nombre y Apellido del Propietario _____

Razón Social _____

Teléfono _____ Fax _____ Correo electrónico _____

Dirección _____ Municipio _____ Departamento _____

Representante legal _____ CC/NIT _____

Inspecciones preliminares

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la última acta de inspección? SI NO

Fecha última inspección

Día	Mes	Año					

Concepto Anterior FAVORABLE PENDIENTE DESFAVORABLE

INSCRIPCIÓN SANITARIA

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud _____ Inscripción No. _____

Funcionario que realiza la inscripción _____ Fecha

Día	Mes	Año					

Observaciones _____

Entregado por _____ C.C. _____ Firma _____

CANTIDAD Y PROCEDENCIA

ESPECIE	CANTIDAD KG/SEM	SITIO PROCEDENCIA	UBICACION	DOCUMENTACION
BOVINOS				
PORCINOS				
CAPRINOS				
OVINOS				
AVES DE CORRAL				
CONEJO				
BUFALINA				
EQUINOS				

INSTRUCTIVO

Formulario de inscripción sanitaria para Establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles

Este formulario sólo aplica para los productos relacionados en la tabla a continuación		
Especie	Tipo de Producto	Producto
Bovino, Porcino y Bufalino	Carne	Medias Canales, Cuartos de Canal, cortes Carne molida picada Carne envasada al vacío o en atmósfera controlada
	Productos Cárnicos Comestibles (Vísceras blancas y rojas)	Pulmones Corazón Esófago Hígado Bazo Riñones Aparato gastrointestinal Útero Glándula Mamaria Testículos
Aves de corral	Carne	Canal Entera Carne separada mecánicamente Despresada (Fraccionada en diferentes cortes) Deshuesada En todas sus presentaciones sometida a la técnica de marinado
	Productos Cárnicos Comestibles	Menudencias - Vísceras rojas (hígado, molleja, corazón) Apéndices comestibles (Cabeza, pescuezo desprovisto de tráquea, esófago y patas)

Ingrese toda la información correspondiente en forma clara y legible. Diligencie sólo la primera parte del formulario.

Identificación del Establecimiento

- Actividad Principal del establecimiento.
Expendio: Establecimiento en el que se llevan a cabo las actividades de comercialización de la carne y productos cárnicos comestibles para consumo humano
Almacenamiento: El establecimiento dispone de equipos de congelación/refrigeración suficientes para mantener los productos en condiciones óptimas en instalaciones separadas y seguras
- Actividad Secundaria del establecimiento.
Desposte: Separación de la carne de los huesos para su posterior comercialización
Desprese: Fraccionamiento de la canal de las aves
- Dependencia. Determine si el establecimiento hace uso de las instalaciones físicas y sanitarias de otro establecimiento, como un supermercado, minimercado, plaza de mercado, o si por el contrario, el establecimiento cuenta con instalaciones físicas y sanitarias independientes. En caso de no encontrar la opción que represente la situación actual del establecimiento, use el campo "Otros establecimientos" para describirla.
- Diligencie los nombres y apellidos del propietario, razón social (de acuerdo al registro comercial), número telefónico, número de fax (si tiene), correo electrónico (si tiene), los nombres, apellidos y cédula de ciudadanía o NIT del representante legal del establecimiento
- Inspecciones preliminares: Si el establecimiento ha sido inspeccionado previamente por la entidad territorial de salud, y usted dispone de la última acta de autorización, diligencie este apartado, ingresando la fecha de la última inspección y marcando con una X el concepto consignado en dicha acta

Ingrese su nombre, cédula de ciudadanía y firma en el lugar correspondiente

Cantidad y procedencia

En este espacio se debe especificar la cantidad de carne de acuerdo a la especie que se comercializa en el expendio. La cantidad se dará en kilos comercializados por semana.

El sitio de procedencia se refiere a el lugar de donde se trae ese producto (Planta de Beneficio, Matadero, Expendio, Puesto de Plaza de Mercado, Supermercado, otros) colocando en ubicación la dirección de este.

En la documentación se debe especificar si se cuenta con factura o guía de transporte del lugar de procedencia. Este documento debe estar disponible en caso de que la autoridad sanitaria lo exija para verificar el origen del producto