

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

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

Diligencie la información a continuación de forma clara y legible.

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

EXPENDIO DE DERIVADOS CÁRNICOS ALMACENAMIENTO

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

CORTE Y FRACCIONAMIENTO PREPARACIÓN Y CONSUMO

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

MARCA	ROTULACION	SITIO PROCEDENCIA	CANTIDAD KG/SEM	DOCUMENTACION

INSTRUCTIVO

Formulario de inscripción sanitaria para Establecimientos de expendio De derivados cárnicos

Este formulario sólo aplica para los productos relacionados en la tabla a continuación		
Clasificación	Tipo de Producto	Producto
Carnes Frías o productos de salsamentaria	Procesados Crudos	Por ejemplo: Chorizo Fresco, Longaniza, Albóndiga, Hamburguesa, Cábano, Salami
	Procesados cocidos o Escaldados	Por ejemplo: Butifarra, chorizo, jamonada, mortadela, salchicha, salchichón, salchichón cervecero, hamburguesa, jamón, morcilla, queso de cabeza, tocineta, queso de cabeza
	Especialidades	Por ejemplo: Lomo relleno, mucho relleno, pechuga rellena, gallina rellena, pato rellenos, pavo relleno, pollo relleno, costilla ahumada, lomo ahumado, pernil de cerdo ahumado
Enlatados	Procesados enlatados con cierre hermético	Por ejemplo: Albóndiga enlatada, carne curada empacada al vacío, carne de diablo enlatada, jamón enlatado, pasta de hígado enlatada, pollo enlatado, salchichas enlatadas

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. Determine la(s) opción(es) que apliquen al establecimiento marcándola(s) con una X
- 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 marca del producto de acuerdo a su especie que se comercializa (ejp: Salchicha de pollo marca Pepe). La rotulación se refiere a si el producto cuenta con la información completa de acuerdo a la Resolución 05109 de 2005.

El sitio de procedencia se refiere a el lugar de donde se trae ese producto (Fabrica, Expendio, Puesto de Plaza de Mercado, Supermercado, otros) colocando en ubicación la dirección de este. La cantidad se dará en kilos comercializados por semana de cada producto que se venda

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