La salud es de todos | Minsalud

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO
TERMINALES PORTUARIOS- PUNTOS DE ENTRADA

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE SUCRE
GOBERNACIÓN
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

CIUDAD | FECHA | ACTA N°

Sub - Clasificación

Aeropuerto Internacional ☐ Puerto Marítimo ☐ Puerto Fluvial ☐
Terminal Terrestre ☐ Paso fronterizo ☐ Otro ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL
*NOMBRE COMERCIAL
*CÉDULA / NIT | MATRICULA MERCANTIL
*DIRECCIÓN
*DEPARTAMENTO | *MUNICIPIO
Barrio | Vereda | Comuna | Localidad
Sector | Corregimiento | Caserio | UPZ
Otro ☐ Cuál:
TELÉFONOS | FAX
CORREO ELECTRÓNICO
NOMBRE DEL PROPIETARIO
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ *Número de documento
CORREO ELECTRÓNICO
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN
EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI ☐ NO ☐
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA
*DEPARTAMENTO | *MUNICIPIO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO | N° DE TRABAJADORES Administrativos ☐ Operativos
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL
CÓDIGO CIIU SI ☐ NO ☐ | DESCRIPCION DE ACTIVIDAD
TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO: Grande (mayor a 200 trabajadores) ☐ Mediano (51 a 200 trabajadores) ☐
Pequeña (11 a 50 trabajadores) ☐ Microempresa (1 a 10 trabajadores) ☐

INFORMACION TIPO DE SERVICIO

SERVICIOS	CANTIDAD
N° DE MUELES	
N° DE PATIOS	
N° DE BODEGAS	
N° DE HANGARES	
N° DE ESTABLECIMIENTOS	

CAPACIDAD	CANTIDAD
PROMEDIO MENSUAL DE VUELOS/BARCOS/VEHICULOS	
PROMEDIO MENSUAL DE CARGA MOVILIZADA /TONELADAS	
PROMEDIO MENSUAL DE PASAJEROS MOVILIZADOS	

TIPO DE TRAFICO			
	Pasajeros		Contenedores
	Carga		Granel Liquido
	Cabotaje		Granel Solido
	Cabotaje		Granel Solido

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
N°ACTA DE ULTIMA VISITA			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			FAVORABLE O PENDIENTE		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	☐	SOLICITUD DEL INTERESADO	☐	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	☐
SOLICITUD OFICIAL	☐	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	☐	SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	☐
OTRO ☐	Especifique:				
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a avaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)**

REVISIÓN DOCUMENTAL: (Marque con una X)

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
Sistema de seguridad y salud del trabajador (en caso de no contar notificara a la autoridad de trabajo			
Hojas de Seguridad de las sustancias empleadas en áreas de talleres y almacenadas en bodegas (Articulo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)			
Matriz de compatibilidad para sustancias químicas almacenadas en bodegas (Articulo 25 Decreto 1601 de 1984)			
Copia Actas de comités de sanidad portuaria y simulacros por ESPII			
Certificado de Habilitación de servicio medico (Art 29 Decreto 1601)			
Licencia de los equipos de rayos x ubicados para la inspección de mercancías y personas			
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)Manifiesto de recolección de residuos por gestor de residuos y actas de tratamiento y disposición final			
Copias de las actas de participación en el comité de sanidad portuaria – soportes de los simulacros ESPII desarrollados			
Permiso de vertimientos vigente, (en caso de requerir notificar a la autoridad ambiental)			
Listado de materias primas, sustancias almacenadas (Nombre, estado, cantidad almacenada)			
Listado de residuos peligrosos generados en el aeropuerto (Nombre, estado, cantidad almacenada)			
Registros de limpieza y desinfección de maquinas dispensadoras de alimentos en medios de transportes donde se detalle sustancias utilizadas y concentración			
Registros de temperatura de maquinas dispensadoras de alimentos en medios de transporte y se toman las medidas correctivas			
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción. (Art . 12			

I. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	Cumple con las disposiciones sobre localización y construcción establecidas en esta Ley 9 de 1979 y Art 8 Decreto 1601 de 1984 , sus reglamentaciones y con las normas de zonificación urbana que establezcan las autoridades competentes.	2	1	0		
1.2	El establecimiento presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales o personas. (Art 13 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
1.3	El establecimiento cuenta con una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura (Art 91 Ley 9 de 1979) (Art 26 Decreto 1601 de 1984) (Art 29 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
1.4	En el establecimiento los pisos, paredes y techos son sólidos, impermeables antideslizantes, de fácil limpieza y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 92 Ley 9 de 1979) (Art 18 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas (Art 96 Ley de 1979) (Art 18 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
1.6	Las escaleras, rampas son seguras, cuentan con pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes y los ascensores son seguros, (Art 95 Ley 9 de 1979) (Art 47,48.49 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.7	El establecimiento cuenta con planta eléctrica y todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art 117 de la Ley 9) (Art 29 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
1.8	La ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de olores, gases, condensación de vapores (Art 109 ley 9 de 1979) (Art 18 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
1.9	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes (Art 93 ley 9 de 1979) . Los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14681)	2	1	0		
1.10	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores, estudiantes y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. (Art 105 Ley 9 de 1979) (Art 18 Decreto 1601 de 194)	2	1	0		
1.11	El establecimiento cuenta con áreas definidas y equipos en caso de tomarse medidas sanitarias de seguridad desinfección, desinsectación y desratización a mercancías y vehículos, (Art 29 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
1.11	El establecimiento cuenta con áreas definidas para el aislamiento y/o observación de pacientes sospechosos de presentar un evento de interés en salud pública (Art 79 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
1.12	El establecimiento cuenta con un área para la inspección de cadáveres (Art 29 Decreto 1601 de 1984)	1	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___25___ % del total del acta

2.CONDICIONES DE INOCUIDAD ; ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El puerto cuenta con un área específica y delimitada para la inspección sanitaria de alimentos y materias primas.	1	0.5	0		
2.2	El Área de Inspección Sanitaria se encuentra construida en materiales que facilitan su limpieza y desinfección.	1	0.5	0		
2.3	Las características de diseño cumplen con los requisitos técnicos establecidos por las autoridades sanitarias.	1	0.5	0		
2.4	Se garantizan la conservación de cadena de frio de alimentos y materias primas durante su almacenamiento en aeropuerto, al igual que durante la realización de inspecciones sanitarias.	1	0.5	0		
2.5	El puerto cuenta con bodegas especializadas para el almacenamiento y protección de alimentos y materias primas, los cuales se deben encontrar separadas de cargas peligrosas.	1	0.5	0		
2.6	El establecimiento encargado de suministrar los alimentos preparados, materia prima y/o agua envasada cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente	1	0.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___6___ % del total del acta

3. BODEGAS DE ALMACENAMIENTO

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1	Las Bodegas se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.(Art 24, 25 Decreto 1601 de 1984)	1	0.5	0		

3.2	En las zonas operativas y áreas de circulación de las bodegas, los cielos rasos, techos, paredes y muros son impermeables, sólidos, de fácil limpieza y resistentes a factores ambientales .(Art 24, 25 Decreto 1601 de 1984)	1	0.5	0		
3.3	En las zonas operativas y áreas de circulación de las bodegas, los pisos son impermeables, sólidos, de fácil limpieza uniformes y con nivelación adecuada para facilitar el drenaje. .(Art 24, 25 Decreto 1601 de 1984)	1	0.5	0		
3.4	Las condiciones de iluminación natural o artificial en las instalaciones de las Bodegas del puerto son favorables. (Art 24 Decreto 1601 de 1984)	1	0.5	0		
3.5	Las condiciones de ventilación natural y artificial en las instalaciones de las Bodegas del puerto son adecuadas y favorables.(Art 24 Decreto 1601 de 1984)	1	0.5	0		
3.6	Los accesos, rampas y escaleras a las bodegas garantizan la circulación segura de trabajadores, pasajeros, tripulantes y visitantes.	1	0.5	0		
3.7	Los interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados en las Bodegas de alto riesgo son a prueba de explosión. (Art 26 Decreto 1601 de 1984)	1	0.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___7___ % del total del acta

4.CONDICIONES DE TALLERES Y HANGARES						
	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Las áreas de los taller al interior del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades	1	0.5	0		
4.2	Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado.	1	0.5	0		
4.3	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas utilizadas en el taller .	1	0.5	0		
4.4	El personal cuenta con los elementos de protección personal para la realización de las actividades en el taller.	1	0.5	0		
4.5	Cuenta con mecanismos de seguridad en caso de emplear gas, energía o utilizar equipos en el taller.	1	0.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___5___ % del total del acta

5.CONDICIONES SANITARIAS						
	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
5.1	personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores, visitantes y población discapacitada (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14681 de 1985) (Art 20 Decreto 1601 de 1984)	8		0		
5.2	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos y elementos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	5	3	0		
5.3	El establecimiento dispone de cuartos independientes con pocela o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	2	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___15___% del total del acta

	6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
	6.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
6.1.0	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		
6.1.1	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979) (Art 20 del Decreto 1601 de 1984)	3		0		
6.1.2	Las instalaciones interiores para suministro están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
6.1.3	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. Art 10 Decreto 1575 de 2007	2	1	0		
6.1.4	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable y se realiza monitoreo de la calidad del agua en el establecimiento, (revisar soportes). Art 10 Decreto 1575 de 2007	2	1	0		
6.1.5	El terminal cuenta con equipos o instalaciones en condiciones favorables para el suministro de agua potable a los medios de transporte que arriban al punto de entrada.(Art 20 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
	6.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
6.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos.	2	1	0		
6.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979) (Art 20 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
6.2.3	El terminal según la clasificación del Decreto 1601 de 1984, cuenta con instalaciones para la recepción de aguas residuales domestica provenientes de medios de transporte (Art 20 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
	6.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
6.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos, incluyendo los provenientes de viajes internacionales. (Art 38 del Decreto 1601 de 1984) (Decreto 780 de 2016)	2	1	0		
6.3.2	Cuenta con un área para el almacenamiento de residuos con capacidad acorde al volumen generado, protegido ante factores ambientales que impida el acceso y proliferación de plagas.(art 198 ley 9 de 1979)	2	1	0		
6.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores. (Art 20 Decreto 1601 de 1984) (Art 29 Decreto 1601 de 1984)	1	0.5	0		
	6.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
6.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado para todas las instalaciones del aeropuerto (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79)	2	1	0		
6.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación. (Art 168 Ley 09 de 79)	3		0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						**La calificación del bloque corresponde al __28____% del total del acta**

	7. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO					
	ASPECTO A VERIFICAR	VC	ACP	NC	NA	HALLAZGOS
5.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	1	0.5	0		
5.2	Existe plan para la atención de eventos de interés en salud publica de importancia internacional documentado e implementado	2	0.5	1		
5.3	El puerto cuenta con los equipos y elementos para dar respuesta a los eventos de interés en salud publica que se puedan presentar .	3		2		
5.2	El personal administrativo y operativo está capacitado en prevención y atención de emergencias y desastres, primeros auxilios y eventos de interés en salud publica.	1	0.5	0		
5.3	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas, secciones, bodegas en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14681 de 1985) (Art 18 Decreto 1601 de 1984)	1	0.5	0		
5.4	El establecimiento cuenta con procedimientos y sistemas para la contención de derrames en especial el área de talleres, instalaciones y bodegas(Art 102 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
5.5	El establecimiento cuenta botiquín de primeros auxilios y con un sistema de alarma que active la respuesta ante una situación de emergencia .(Art 52 Resolución 14681 de 1985) (Art 18,24,25 Decreto 1601 de 1984)	1	0.5	0		
5.7	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14681 de 1985) (Art 29 Decreto 1601 de 1984)	2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al __12____% del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
0.0	FAVORABLE	95%-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (DS-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.
	PENDIENTE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%	
	DESFAVORABLE	< 49,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD PREVENTIVA SI NO

☐ Clausura temporal total	☐ Decomiso	☐ Vacunación personas o animales
☐ Clausura temporal parcial	☐ Destrucción o desnaturalización	☐ Destrucción o desnaturalización
☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐ Congelación	☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
☐ Suspensión total de trabajos o servicios	☐ Captura y observación de animales sospechosos de enferm	☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas
☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedade		

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCION:	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
INSTITUCION:	INSTITUCIÓN:
CARGO:	CARGO: