La Ceja del Tambo	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	**Código:** F-VG-075 **Versión:** 00 **Fecha:** 14/10/2020 **Pagina** 1 de 4

CIUDAD: La Ceja del Tambo FECHA: 27 / 04 / 2022 ACTA N°: 027

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud y Protección Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Centro de Bienestar al adulto Mayor Asilo Santa Ana.

*CÉDULA / NIT: 890907358-1 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 05376890907581

*NOMBRE COMERCIAL: Centro de Bienestar al adulto mayor Asilo Santa Ana

*DIRECCIÓN: Carrera 20 N° 16-32 MATRÍCULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Antioquia *MUNICIPIO: La Ceja.

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [X] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Hospital

TELÉFONOS: 5530599 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: cbasantaana@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Centro del Adulto Mayor Asilo Santa Ana

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 890907358-1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Pbro Oscar Orlando Jimenez Gomez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 3608052

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 20 N° 16-32

*DEPARTAMENTO: Antioquia *MUNICIPIO: La Ceja.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 6am- 6pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	03 / 12s / 2020	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	83 %
		CONDICIONADO	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO | | Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS

1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	(2)	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	(1)	0	Se observa techo en madera. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36 Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7)	3,5	0	C
	Educación y capacitación.				

Calle 19 No. 20-47 Interior 101 La Ceja (Ant.) - NIT. 890981207-5
01 8000 42 3030 / (4) 5 53 14 14 ext 1923
www.laceja-antioquia.gov.co
saludpublica@laceja-antioquia.gov.co
Código postal - 055010 // Casa consistorial

icontec ISO 9001 SC 4212-1
IQNet

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
99%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE con requerimientos	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

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. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Con permiso del personal del establecimiento se toman evidencias fotográficas.

Por parte del establecimiento:

Estoy de acuerdon con las observaciones de la visita.

VII. 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 27. del mes de Abril del año 2022 en la Ciudad de La Ceja.

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: Luis A Agudelo L	FIRMA: Lady Gallego P.
NOMBRE: Luis Alejandro Agudelo Lopez	NOMBRE: Lady Gallego Patiño.
CÉDULA: 71.229.382	CÉDULA: 39.192.292
CARGO: Lider de Salud Publica	CARGO: Apoyo SP IVC
INSTITUCIÓN: Secretaria de Salud y Proteccion Social	INSTITUCIÓN: Secretaria de Salud y Proteccion Social

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(5)	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	(9)		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	(7)	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	(4)	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(7)	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(4)	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	(4)	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)			C

La Ceja del Tambo

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Codigo:F-VG-082
Version:00
Fecha:26/11/2020
Pagina 1 de 1

DEPARTAMENTO: Antioquia | MUNICIPIO: La Ceja del Tambo | FECHA: 22/04/2022

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 05 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 376 | NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 05376907581

IDENTIFICACION DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL: Centro de Bienestar al Adulto Mayor Asilo Santa Ana.

NOMBRE COMERCIAL: Centro de Bienestar al Adulto Mayor Asilo Santa Ana.

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 890907581-1

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] | Número de documento:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCIÓN /UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: Carrera 20 N°16-32

Rural [ ] | Urbano [X] | Barrio: | Vereda:

Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [X] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cuál: Hospital

TELÉFONO: 5530599 | FAX: | CELULAR:

CORREO ELECTRÓNICO: cbasantaana@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FISÍCA: Carrera 20 N°16-32

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: cbasantaana@hotmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: La Ceja | *DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Antioquia

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparación Alimentos	Restaurante	X	Expendio Alimentos	Expendio		Venta Vía Pública	Puesto fijo o estacionario	
	Cafeteria			Productos de la pesca			Puesto móvil o ambulante	
	Panaderia y/o Pastelería		Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado			Estacionario con preparación de alimentos	
	Jugos, Fruteria y/o Heladeria		Ensamble Alimentos	Ensamble menú			Ambulante con preparación de alimentos	
	Comidas Rápidas			Ensamble refrigerio		Expendio Bebidas Alcohólicas		
Comedores	Programas sociales del estado		Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente		Plazas de Mercado	Plaza de Mercado	
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)			Dador de frio			Central de Abasto	

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 20/12/2020 (día/mes/año) | Ultimo concepto sanitario emitio: Favorable

MUNICIPIO DE LA CEJA DEL TAMBO	I.V.C.GESTION INTERNA RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES EN ESTABLECIMIENTOS GENERADORES	Código:F-VG-070
		Versión:00
		Fecha:23/09/2020
		Página 1 DE 13

ACTA N° 006.	ADHESIVO N° 0214

I. INFORMACIÓN GENERAL

Municipio	La Ceja del Tambo	**Fecha**	22 Abril 2022		
Razón Social	Centro de Bienestar al Adulto Mayor Asilo Santa Ana.				
Dirección	Carrera 20 N° 16-32	**Teléfono**	5530599	**Fax**	
Matricula Mercantil del Establecimiento				**Fecha**	
Propietario	Centro del Adulto Asilo Santa Ana			**Cédula**	890907758-1
Representante legal o Gerente	Pbro Oscar Orlando Jimenez G			**Cédula**	
Administrador	Martha Lucia Gaviria Florez			**Cédula**	39.181.606.
Fecha expedición certificado de uso de suelos					
Fecha de la última visita	28 Noviembre 2018				
Correo Electrónico	cbasantaana@hotmail.com				

1. REQUISITOS

ÍTEMS A EVALUAR	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1. El establecimiento posee **Plan de Gestión Integral para los Residuos generados en la Atención en Salud y otras Actividades – PGIRASA;** desarrollado con base en la guía 4 del Min-salud (aplica a morgues y funerarias con servicio de tanatopraxia) ...	(2)		0	
1.2. El establecimiento posee Plan de Gestión de devolución de productos posconsumo de fármacos o medicamentos vencidos, presentado a Min-ambiente (aplica a personas naturales o jurídicas que fabrican o importan fármacos o medicamentos) Res. 0371 de 2009 de Min-ambiente.	(2)		0	
Calificación del bloque			4	**La calificación del bloque corresponde al 4 % del total del acta.**

No. Radicado y fecha del **PGIRASA** ante la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social:

Radicado N°07094 26-07-2018

1.5. No. Radicado y fecha expedición concepto técnico expedido por la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia al **PGIRASA** presentado:

Radicado N° 006646 31-07-2018

Concepto técnico expedido al **PGIRASA** por parte de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social:

Favorable.

1. CONDICIONES GENERALES

ÍTEMS A EVALUAR	A	AR	I	HALLAZGOS

2.2. El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos y roedores.	1		0	
2.3. La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	2	1	0	
2.4. Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados de jabón, toallas, papel higiénico.	2	1	0	
2.5. Dispone de servicios sanitarios para el uso del público separados por sexo y bien dotados de jabón, toallas y papel higiénico.	2	1	0	
2.6. Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas, y las aguas de lavado y servidas no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.	2	1	0	
2.7. Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.	2	1	0	
2.8. Las paredes (resistentes para limpieza, desinfección, y pintura), pisos (impermeables y pulidos) y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado.	2	1	0	
2.9. El establecimiento cuenta con buena iluminación en cantidad e intensidad (natural				

2.10. La construcción cuenta con servicios públicos domiciliarios y complementarios adecuados para el suministro de agua (dotación suficiente y garantiza agua apta para el consumo humano).	(1)		0	
Calificación del bloque	18%			**La calificación del bloque corresponde al 18 % del total del acta.**

2. PROGRAMA DE FORMACIÓN Y EDUCACIÓN

ÍTEMS A EVALUAR	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1. Programa de formación y educación donde se contemplan las estrategias y metodologías de capacitación necesarias (formación teórica y práctica, temas generales y específicos, capacitación en diferentes niveles, sistemas de evaluación, etc.).	(2)	1	0	
3.2. Capacita el generador a todo el personal que labora en el establecimiento con el fin de dar a conocer los aspectos relacionados con el manejo integral de los residuos hospitalarios y similares.	(2)	[redacted]	0	
3.3. El programa de formación específica está establecido para su realización dentro del componente interno del Plan de Gestión.	(1)	[redacted]	0	
3.4. El programa contempla temas de formación general, tales como legislación ambiental y sanitaria, plan de gestión, riesgos ambientales y sanitarios, seguridad industrial y salud ocupacional, etc.	(1)	[redacted]	0	
3.5. El programa contempla, para el personal involucrado directamente con la gestión		[redacted]		

4.4. Los recipientes se encuentran rotulados con el nombre de la sección, el área o servicio al que pertenecen, el residuo que contienen y el símbolo que identifica el tipo de residuo.	(2)	1	0	
4.5. Los recipientes para residuos infecciosos están provistos de tapa y pedal.	(2)	1	0	
4.6. Las bolsas desechables cumplen con las características señaladas por la resolución 1164 de 2002 (resistencia mínima de 20kgs, peso con residuos 8 Kgs, no contienen PVC, de polietileno de alta densidad, calibre 1.4 pequeñas, 1.6 medianas y grandes, cumplen código de colores).	(2)	1	0	
4.7. Los recipientes para residuos cortopunzantes son desechables, de paredes gruesas, rígidos, livianos, y en polipropileno de alta densidad, rotulados, herméticos, capacidad no mayor de 2 litros, permanecen verticales, resistentes a ruptura y perforación, de tapa ajustable o de rosca, de boca angosta, y al cerrarse quedan completamente herméticos.	2	(1)	0	Se observan recipientes que sobrepasan el nivel permitido de llenado
4.8. Los recipientes para cortopunzantes se rotulan así: nombre establecimiento, origen, tiempo de reposición, fecha de recolección, responsable, y con las leyendas: manipularse con precaución. Cierre hermético.	(2)	1	0	

3.6. Se dispone de un archivo organizado para lo correspondiente al programa de capacitación.	2	1	0	
3.7. El programa de formación específica está establecido para su realización dentro del componente interno del Plan de Gestión.	1			
3.8. Se tiene programa de educación continua sobre factores de riesgo biológico (realidad de accidentes laborales, índice de infecciones, medidas protectoras más eficaces y los métodos de barrera disponibles).	2	1	0	
Calificación del bloque			12/.	**La calificación del bloque corresponde al 12 % del total del acta.**

4. SEGREGACIÓN EN LA FUENTE

ÍTEMS A EVALUAR	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1. Existen recipientes en cada área y servicio en la cantidad necesaria, de acuerdo con el tipo de residuos producidos, son livianos, cilíndricos, resistentes a golpes, sin aristas internas y provistos de asas que facilitan su manejo; están construidos de material rígido, impermeable, de fácil limpieza y resistentes a la corrosión, como el plástico.	2	1	0	
4.2. Los recipientes permanecen cerrados o tapados, no permiten la entrada de agua, insectos, roedores, ni escape de líquidos; están dotados de tapa con buen ajuste, bordes redondeados y boca ancha para facilitar su vaciado	2	1	0	
4.3. La capacidad de los recipientes se ajusta				

5. DESACTIVACIÓN RESIDUOS HOSPITALARIOS

ÍTEMS A EVALUAR	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1. Los medicamentos usados, vencidos, deteriorados, provenientes de lotes que no cumplen especificaciones de calidad, son almacenados y tratados según el anexo 2 del Manual de Procedimientos.	2	(1)	0	Se evidencian inhaladores expirados (4) almacenados con medicamentos de uso cotidiano.
5.2. Para desactivación de los residuos de riesgo biológico enviados a incineración no se utiliza hipoclorito de sodio ni de calcio.	(2)	1	0	
Calificación del bloque			3%	**La calificación del bloque corresponde al 4 % del total del acta.**

6. MOVIMIENTO INTERNO DE LOS RESIDUOS

ÍTEMS A EVALUAR	A	AR	I	OBSERVACIONES
6.1. Para el movimiento interno de residuos se establecieron rutas internas cubriendo la totalidad del establecimiento y se elaboró un flujograma de residuos sobre el esquema de la planta.	(2)	1	0	
6.2. El tiempo de permanencia de los residuos en los lugares de generación es mínimo; la recolección interna se efectúa por lo menos una vez al día, en horas de menor circulación de pacientes, empleados y visitantes.	2	(1)	0	Se observan guardianes para vidrio instalados hace mas de 3 meses
Calificación del bloque			3%	**La calificación del bloque corresponde al 4 % del total del acta.**

7.1. Los lugares destinados al almacenamiento (central e Intermedio) de residuos hospitalarios quedan aislados de preparación de alimentos y en general de sitios que requieran completa asepsia.	(2)	1	0	
7.2. El almacenamiento central se encuentra ubicado al interior del establecimiento, posee pisos duros y lavables, pendiente al interior, y paredes lisas de fácil desinfección y limpieza aislado del sitio de servicios asistenciales y está dotado con recipientes, conforme a la clasificación de residuos.	2	1	(0)	Por remodelación de las instalaciones el almacenamiento se está realizando en un lugar al aire libre.
7.3. A la entrada del lugar de almacenamiento, intermedio y central, existe un aviso que identifique el sitio (residuos por tipo y criterios de seguridad).	(2)	1	0	
7.4. El almacenamiento central dispone de espacios por clase de residuo, de acuerdo a su clasificación (Biodegradables, ordinarios, inertes y comunes - Reciclables - Peligrosos).	(2)	1	0	
7.5. Los lugares destinados al almacenamiento, intermedio y central, se encuentran ubicados en áreas de acceso restringido, con elementos de señalización, cubiertos para protección de aguas lluvias, cuentan con iluminación y ventilación, y equipo para extinción de incendios.	(2)	1	0	
7.6. El Centro de acopio o almacenamiento central debe estar debidamente señalizado y es de uso exclusivo para almacenar residuos hospitalarios y similares.	(2)	1	0	

8. ALMACENAMIENTO RESIDUOS QUÍMICOS

ÍTEMS A EVALUAR	A	AR	I	HALLAZGOS
8.1. Las sustancias se colocan en estantes, acomodándolos de abajo hacia arriba y los de mayor riesgo se disponen en la parte inferior previniendo derrames.	(2)	1	0	
8.2. Las sustancias volátiles e inflamables se almacenan en sitios ventilados y seguros; existe extintor en caso de incendio.	(2)	1	0	
Calificación del bloque			4/	**La calificación del bloque corresponde al 4 % del total del acta.**

9. BIOSEGURIDAD - SALUD OCUPACIONAL

ÍTEMS A EVALUAR	A	AR	I	HALLAZGOS
9.1. Existe un programa de seguridad industrial redactado e implementado con objetivos definidos, donde aparecen los procedimientos requeridos para proteger la salud de los trabajadores que manipulen y/o interaccionen con residuos peligrosos.	(2)	1	0	
9.2. El personal involucrado en el manejo de residuos hospitalarios y similares conoce sus funciones específicas, la naturaleza y responsabilidades de su trabajo y el riesgo al que se expone.	(2)	1	0	
9.3. Los manipuladores de residuos hospitalarios y similares se someten a chequeo médico general, se encuentran en perfecto estado de salud, no presentan heridas y	(2)	1	0	

el equipo de protección personal indicado y de conformidad con el Manual de Procedimientos, tales como mascarillas, protectores oculares, guantes, bata desechable, calzado de protección, etc.	2	1	0	
9.5. El personal encargado de la manipulación de residuos peligrosos se abstiene de ingerir alimentos y/o fumar mientras desarrolla sus labores; mantiene en completo estado de asepsia y óptimas condiciones de aseo el equipo de protección personal, se ducha y cambia diariamente su ropa de trabajo.	2	1	0	
Calificación del bloque			10/	**La calificación del bloque corresponde al 10 % del total del acta.**

10. AUDITORÍAS E INTERVENTORÍAS

ÍTEMS A EVALUAR	A	AR	I	HALLAZGOS
10.1. El generador consigna por mes, en el Formulario RH1, el tipo y cantidad de residuos hospitalarios y similares, especificando, entre otros aspectos, tipo de pretratamiento, tratamiento, disposición final, empresa que realiza la gestión externa y color de bolsa.	2	[redacted]	0	
10.2. El Establecimiento, con base en la información del Formulario RH1, calcula y analiza mensualmente los indicadores de destinación.	2	1	0	
10.3. El Formulario RH1, una vez diligenciado semestralmente, es presentado a la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en los meses de enero y Julio de cada año (Res. 1164 de 2002. Circular	2	[redacted]	0	

10.4. El Grupo Administrativo de Gestión Ambiental y Sanitaria - GAGAS, realiza auditorías internas al Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares, con el fin de garantizar su desarrollo normal en el establecimiento.	(2)	1	0	
10.5. El Establecimiento (generador) cuenta con un contrato de recolección especial de aseo con una empresa avalada por el Ente Ambiental de la jurisdicción.	(2)	1	0	
Calificación del bloque			10%	**La calificación del bloque corresponde al 10 % del total del acta.**

11. PLAN DE CONTINGENCIA

ÍTEMS A EVALUAR	A	AR	I	HALLAZGOS
11.1. Se implementan medidas de contingencia para manejar emergencias que ocurren durante la manipulación, transporte y/o disposición de los residuos de riesgo biológico. Las emergencias incluyen derrames de líquidos infecciosos, lixiviados, ruptura de contenedores, recipientes o bolsas, y fallas en equipos.	(2)	1	0	
11.2. Los daños ocurridos son reportados por el personal de mantenimiento al Grupo Administrativo de Gestión Ambiental y Sanitaria - GAGAS. La notificación del daño debe incluir, además, a los empleados que laboran en el área afectada y en operaciones periféricas.	(2)	1	0	

son capacitados sobre procedimientos de emergencia de sus áreas de trabajo y por tanto, se determina la conveniencia del plan de emergencias.				
Calificación del bloque			6%	**La calificación del bloque corresponde al 6 % del total del acta.**

12. CONCEPTO DE LA VISITA

95%	**Favorable** 90% a 100%		**Condicionado con requerimiento** 60% a 89.9%		**Desfavorable** < 59.9%	

13. OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES POR PARTE DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

La institución asume el compromiso de mejorar todos los procesos y procedimientos.

14. OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO(S) QUE REALIZA(N) LA VISITA

Con permiso del personal del establecimiento se toman evidencias

15. NORMATIVIDAD APLICADA

Ley 09 de 1.979, ley 715 de 2001, decreto 351 de 2014 de los ministerios de salud, transporte y ambiente, resolución 1164 de 2002 de los ministerios de salud y ambiente, resolución 5194 de 2010 del ministerio de salud, resolución 0371 de 2009 del min-ambiente, resolución 0482 de 2009 del ministerio de salud y ambiente, resolución 1541 de 2013 del min-ambiente

16. PARA CONSTANCIA

Previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los servidores públicos que efectuaron la visita y el personal que la atiende por parte del establecimiento. De la presente acta se entrega copia a la(s) persona(s) que atiende(n) la visita.

SECRETARÍA DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

NOMBRE	FIRMA	CEDULA	CARGO
Luis Alejandro Agudelo López	Luis A Agudelo	71229382	Líder de Salud Pública y Programas Especiales
Lady Gallego Patiño	Lady Gallego P	39192292	Apoyo a la Salud Pública IVC

ESTABLECIMIENTO

NOMBRE	FIRMA	CEDULA	CARGO
	Yuriam Arango	39.151.761	Asis. proyectos

MUNICIPIO LA CEJA DEL TAMBO	**ACTA DE VISITA A OTROS ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS O NO AL PÚBLICO**	Codigo:F-VG-030 Versión:00 Fecha:11/02/2020 Página: 1 de 8

Adhesivo N°	0215.			Acta N°		061	
Municipio	la Ceja del tambo	DIA 22	MES 04	AÑO 2020	Hora visita:	desde las 9:00 hasta 12:00 m	
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO (*Campo Obligatorio)							
*Tipo de sujeto	CBA.	Nombre o Razón Social	Centro de Bienestar del Anciano Asilo Santa Ana		NIT	890907581	
*Dirección	Carrera 20 N° 16-32	Barrio, Vereda, Corregimiento	Centro		Zona	Urbano.	
*Teléfono y/o celular	3147762952	E-mail	cbasanta ana@hotmail.com				
*Representante legal	Pbro. Oscar Orlando Jimenez Gómez				Cedula	3608082.	
*Propietario	Centro de Bienestar del Anciano Asilo Santa Ana.				Cedula	890907581.	
*Administrador	Martha lucía Gaviria florez				Cedula		
*No de		Profesionales		Operarios	02	Administrativos	

MUNICIPIO LA CEJA DEL TAMBO	**ACTA DE VISITA A OTROS ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS O NO AL PÚBLICO**	Codigo:F-VG-030 Versión:00 Fecha:11/02/2020 Página: 2 de 8

1. INSTALACIONES SANITARIAS

1.	ÍTEMS A EVALUAR - Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional)	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje (Art. 160).	4	2	0	
1.2	El establecimiento está alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos y roedores (Art. 162 y 163).	4	2	0	
1.3	La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos (Art. 168).	4	2	0	El Centro de Bienestar del Anciano Tiene espacios abiertos con zonas verdes.
1.4	Las paredes son resistentes para su limpieza, desinfección y pintura; los pisos impermeables y pulidos, y los techos de material de fácil limpieza y están limpios y en buen estado. (Art. 193, 194 y 195).	4	2	0	El Centro de Bienestar del Anciano Tiene paredes con humedades en algunas habitaciones y pasillos, Se evidenció durante la visita q. hay orificios y estructuras que deben ser resanadas.
1.5	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado, debidamente protegidas, sus aguas no descargan a las calles, y no ocasionan molestias a la	4	2	0	

1.7	Las instalaciones y redes eléctricas están diseñadas y construidas de manera que prevengan los riesgos de incendio (Art. 117).	(4)	2	0	
1.8	Las áreas de los establecimientos de enseñanza y cuartelarios están acordes al número de personas que albergan habitualmente (Art. 211).	(4)	2	0	
1.9	Dispone de servicios sanitarios en perfecto estado de funcionamiento (inodoros, orinales, lavamanos) en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público, cuando el espacio lo amerite, separados por sexo y bien dotados (jabón, toallas, papel higiénico) (Art. 185, 186, 187 y 188).	4	(2)	0	Se evidencia en el recorrido que falta tohalla papel desechabl para el secado de manos, se evidencia el recipiente de kesiduo: en mal estado, el pedal está ausente del recipiente, se debe corregir el recipiente.
1.10	Existen avisos adecuados en un lugar visible al público, que contengan mensajes alusivos a los ambientes libres de humo y se tienen medidas tendientes a disuadir al fumador a que no lo haga al interior del establecimiento, en cantidad suficiente para el espacio. (Resolución 1956 de 2008 y Ley 1335 de 2009).	(4)	2	0	
	Calificación del bloque			34	La calificación del bloque corresponde al 40 % del total del acta

2.1	complementarios adecuados para el suministro de agua, y las instalaciones interiores preservan su calidad, cantidad y presión (Art. 165, 175, 176).	4	2	0	
2.2	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente (Art. 175).	4	2	0	
2.3	La edificación está en buen estado de presentación y limpieza con el fin de evitar problemas higiénicos sanitarios (Art. 207).	4	2	0	Se observan telarañas en sala y 2 habitaciones del centro
2.4	La edificación está dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas y éste se hace en recipientes adecuados (Art. 28 y 198).	4	2	0	Se observan 3 recipientes de los varios que se tienen en el centro sin tapa.
2.5	Los recipientes para basuras son de material impermeable, provistos de tapa y livianos para manipularlos con facilidad; los ubicados en vía pública evitan proliferación de insectos, producción de olores u otros factores de riesgo de contaminación (Art. 26 y 199).	4	2	0	

2.7	El establecimiento cuenta con sistemas adecuados para la evacuación de residuos y excretas (Art. 36, 166 y 177).	4	2	0	
2.8	Existen animales cuya tenencia inadecuada puede causar problemas al ambiente y las personas (Art. 593).	4	2	0	
2.9	Posee o aplica un programa de control integral de plagas (Art. 168).	4		0	
	Calificación del bloque			34	La calificación del bloque corresponde al 36 % del total del acta

3. PROTECCIÓN CONTRA ACCIDENTES Y SALUD OCUPACIONAL

	ÍTEMS A EVALUAR - Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional)	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Todas las maquinarias, equipos y herramientas están diseñadas, construidas, instaladas, mantenidas y operadas de manera que se eviten las posibles causas de accidente y enfermedad (Art. 112).	4	2	0	
3.2	Existe algún peligro en las estructuras, materiales, instalaciones y servicios (Art. 203).	4	2	0	
3.3	Está dotado el establecimiento de extintores adecuados y señalizados	4	2	0	

MUNICIPIO LA CEJA DEL TAMBO	**ACTA DE VISITA A OTROS ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS O NO AL PÚBLICO**	Codigo:F-VG-030 Versión:00 Fecha:11/02/2020 Página: 6 de 8

4. EMISIONES ATMOSFÉRICAS, RUIDO Y OLORES					
	ÍTEMS A EVALUAR - Ley 09 de 1979 (Código Sanitario Nacional)	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	El establecimiento genera emisiones atmosféricas y olores nauseabundos que afectan o pueden afectar el bienestar, la intimidad o la salud de la comunidad (Art. 209).	4	2	0	
4.2	El establecimiento no genera ruidos que afectan o pueden afectar el bienestar, la intimidad o la salud de la comunidad (Art. 202 y 209).	4	2	0	
	Calificación del bloque			8	La calificación del bloque corresponde al 8 % del total del acta

II CONCEPTO SANITARIO				
% Cumplimiento	Concepto Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE
92%	Favorable	X	90 - 100%	
	Condicionado con requisito		60 - 89,9%	
	Desfavorable		< 59,9%	

MUNICIPIO LA CEJA DEL TAMBO	**ACTA DE VISITA A OTROS ESTABLECIMIENTOS ABIERTOS O NO AL PÚBLICO**	Codigo:F-VG-030 Versión:00 Fecha:11/02/2020 Página: 8 de 8

Por parte de los funcionarios que realizan la visita:

Firma	Firma	Firma
Luis A. Agudelo L	Lady Gallego P.	Doris Bedoya Chica
Nombre Luis Alejandro Agudelo López	Nombre Lady Gallego Patiño	Nombre Doris Bedoya chica
Cedula 71.229.382	Cedula 39.192.292	Cedula 39188564
Cargo Líder de Programa	Cargo Apoyo a la Salud Pública IVC	Cargo Apoyo Profesional SSP-IVC

Por parte del establecimiento

Firma	Firma
Nombre Cynthia Lucía Cardona Ospina	Nombre
Cedula 39.181.606	Cedula
Cargo Directora Administrativa	Cargo

Este documento debe permanecer en el inmueble y certifica acerca de las condiciones sanitarias para ser presentado a las
diferentes autoridades competentes que lo soliciten, estando exento de

6. MEDIDAS SANITARIAS APLICADAS					
DECOMISO	SI	NO X	CLAUSURA TEMPORAL, PARCIAL O TOTAL	SI	NO X
CONGELACIÓN	SI	NO X	SUSPENSIÓN DE ACTIVIDAD O SERVICIO	SI	NO X
CAUSA					
NORMA INCUMPLIDA					

7. OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES POR PARTE DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO
El propósito de nuestra institución es el
Mejoramiento continuo, agradecemos las orientación y

10. DE ACUERDO A LO EVALUADO EN TODAS LAS CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO, REQUIERE PRESENTAR PLAN DE MEJORAMIENTO	SI X	NO

EL PLAN DE MEJORA DEBE CONTENER LOS SIGUIENTES	• REQUERIMIENTO INCUMPLIDO	• ESPONSABLE DE LA MEJORA FECHAS DE CUMPLIMIENTO