

NÚMERO DE ACTA

PA-005-2024

CIUDAD Soacha

FECHA

24-ene-2024

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Restaurante ☐Cafetería ☐Panadería ☐Frutería ☐Comidas rápidas ☐Comedores ☒

Cual Mayor Geriatrico

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

Secretaria

SECRETARÍA DE SALUD DE SOACHA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL

Fundación para el Desarrollo del Adulto Mayor, el Joven y la Mujer Soacha

*CÉDULA / NIT

8320030065

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

25734

*NOMBRE COMERCIAL

Fundación Soacha Vive

*DIRECCIÓN

Cv 10 12-24

MATRICULA MERCANTIL

50013405

*DEPARTAMENTO

CUNDINAMARCA

*MUNICIPIO

SOACHA

Barrio ☒Vereda ☐Comuna ☒Localidad ☐Sector ☐Corregimiento ☐Caserio ☐UPZ ☐Otro ☐

Cual

TELÉFONOS

3116258614

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

Fundacionsochavive@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Johanna Beltrán Julió

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

CC ☒CE ☐NIT ☐

Número de documento

1072527983

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Fundacionsochavive@gmail.com

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

CC ☒CE ☐NIT ☐

Número de documento

1072527983

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Cv 10 12-24

*DEPARTAMENTO

CUNDINAMARCA

*MUNICIPIO

SOACHA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

24 Horas

*NÚMERO DE TRABAJADORES

2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA
ÚLTIMA
INSPECCIÓN

14- Noviembre - 2023

FAVORABLE

FAVORABLE CON
REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO
DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

85.5 %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

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

CTRO

Especifique

Salud de la Secretaría de Salud con Sec. Desarrollo Social

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

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	☒			
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	☒			



SOACHA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION
DE ALIMENTOS

CODIGO: SL-FR-019
VERSION: 1
FECHA DE APROBACION
DD MM AA
7 10 2022

NUMERO DE ACTA

PAH-003-2024

Techos, iluminación y
ventilación.
(Resolución 2674/2013. Artículo
7. Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo
33. Numeral 4.)

X²

C

Instalaciones sanitarias.
(Resolución 2674/2013. Artículo
6. Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.
Artículo 32. Numeral 9 y 11.)

X⁴

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

10

La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

A

AR

I

HALLAZGOS

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.)

X⁵

2.5

0

C

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)

X⁷

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

Estado de salud.
(Resolución 2674/2013. Artículo
11. Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo
14. Numeral 12.)

X⁸

3.5

0

C

presenta certificados de capacitación
en medidas correctivas y preventivas

Reconocimiento médico.
(Resolución 2674 de 2013,
Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)

X⁹

0

0

C

Exámenes médicos de aptitud médica
realizados el 10 de enero de 2024
con el laboratorio Dr. Omel David
Gutiérrez

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.)

X¹⁰

3.5

0

C

presentan certificados de buenas prác-
ticas de manipulación dictado por la
empresa Gestión Integrada

Educación y capacitación.
(Resolución 2674/2013. Artículos
12 y 13. Artículo 36.)

X¹¹

2

0

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

20

La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

NUMERO DE ACTA

REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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	X		Presenta concepto sanitarios de un solo proveedor, no se evidencian de los otros productos que manejan
Prevenición de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.)	X			
Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 1, 3 2, 3 3 y 5.)	X			
Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	X		No se evidencian el rotulado de los diferentes tipos de alimentos
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20.5
5 SANEAMIENTO				HALLAZGOS
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.)	X	3.5		Certificado de trabajo de tanque del 23-11-2023 con la empresa Fumigación 24 Horas. PH 6.8 Cloro 1.10
Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X			
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.)	X			
Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X			Se realizó control de plagas el día 23-11-2023 con la empresa Fumigación 24 Horas.
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	X	3.5		
Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2	X		El plan de Saneamiento hay que hacer adecuada caracterización de la actividad por sus programas
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				32

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

CODIGO		SL-FR-019	
VERSION		1	
FECHA DE APROBACION			
DD	MM	AA	
7	10	2022	

NUMERO DE ACTA

PA-203-2024

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE 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 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.
94.5 %	X FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	Ninguna
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	Ninguna

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: VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

En el momento de la visita se emite concepto Sanitario FAVORABLE.

Por parte del establecimiento:

La visita fue muy buena, nos apoyaron en todo y nos indicaron las cosas que debíamos mejorar. TAYLA JOY

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 24 del mes de enero del año 2024 en la Ciudad de Soacha.

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: J. J. M. Cantor	FIRMA: J. J. M. Cantor
NOMBRE: J. J. M. Cantor	NOMBRE: J. J. M. Cantor
CÉDULA: 34621950 Soacha	CÉDULA: 52155130
CARGO: Tec. Area de Salud	CARGO: J. J. M. Cantor
INSTITUCIÓN: Sec. Salud Soacha	INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud Soacha

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: TAYLA JOY	FIRMA: TAYLA JOY
NOMBRE: Tayla Joya	NOMBRE: Tayla Joya
CÉDULA: 1032481745	CÉDULA: TAYLA JOY
CARGO: Auxiliar de Administración	CARGO: TAYLA JOY

	Dispone de un ambiente independiente con poceta o unidades para lavado y desinfección de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jarrones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito. (Art 207 ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
2.10	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lencería documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.11	En el área de lavandería se cuenta con las áreas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preventivo y correctivo (Art 91, Art 112 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					2.7	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acto
3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos)	2	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	3		0		
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua 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		
3.1.4	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 2006)	2	1	0		
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2006)	1	0.5	0		Se evidencia soporte de lavado de tanques de fecha 17-05-2023
3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otros sistemas alternativos. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.2.2	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 de 1979)	2	1	0		
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos sólidos documentado e implementado	2	1	0		No se evidencia plan de gestión integral de residuos independiente.
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos (Art 199 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.4.2	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 9 de 1979)	4		0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					2.3	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acto
4. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES- GESTIÓN DEL RIESGO						
ASPECTO A VERIFICAR		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	5	2.5	0		
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.4	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0		
4.5	Existe botiquín de primeros auxilios. (Art 240 de ley 9 de 1979)	3	1.5	0		

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD					
1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS					
ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1 El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162 163 Ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
1.2 En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
1.3 En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
1.4 La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso (Art 196 y 197 Ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
1.5 La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
1.6 El establecimiento cuenta con un ambiente para comedor, contiguo al servicio de cocina, destinado a la toma de los alimentos, suficiente para albergar simultáneamente como mínimo el cincuenta por ciento (50%) de los residentes	2	1 X	0		Se evidencia comedor no contiguo al servicio de cocina
1.7 El establecimiento cuenta con cocina con los siguientes ambientes: para recepción, almacenamiento de viveres secos, refrigeración para viveres perecederos, despensa diaria, preparación, cocción y distribución de alimentos con cumplimiento de normatividad vigente para inocuidad de alimentos	2 X	1	0		
1.8 Las escaleras, rampas son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes. (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	2	1 X	0		Se evidencia rampa sin material antideslizante en algunas baldosas.
1.9 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas estan diseñados, contruidos, 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)	2	1 X	0		Se evidencia cables eléctricos expuestos en dos tomas corriente de respaldo.
1.10 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 14861 de 1985)	2 X	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					22
2. CONDICIONES SANITARIAS Y DE DORMITORIOS					
ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de la población beneficiaria (inodoros lavamanos y Duchas). (Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
2.2 Las habitaciones cuentan con iluminación y ventilación natural adecuada y suficiente, espacio adecuado para desplazamiento de las personas según su autonomía. (Art 196 Y 197 Ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
2.3 Las habitaciones están diseñadas para albergar un mínimo de personas para la cual fue diseñada (Art 171 ley 9 de 1979)	4 X		0		
2.4 En las habitaciones el mobiliario esta compuesto por guardarropa con espacio para cada uno de los residentes y un nochedero por cama, se encuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo.	3	1.5 X	0		No se evidencia nochedero por cama de residente.
2.5 La ropa de cama, lenceria, cortinas, persianas se encuentra en buenas condiciones de aseo y limpieza, así como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
2.6 Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de derrame. (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5 X	0		Se evidencia 15 almohadas sin protección de fluidos corporales.
2.7 Los baños utilizados por los beneficiarios, se encuentran en buen estado y aseados (Art 207 ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
2.8 Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los generados (Art 199 Ley 9 de 1979)	2 X	1	0		

El establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas, y estas se encuentran rotuladas e identificadas (Art 121 de ley 9 de 1979)

2 1 0

CALIFICACION DEL BLOQUE 20 La calificación del bloque que consta de 20 del total de 100

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
92 %	FAVORABLE	95%-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80%-94%
	DESFAVORABLE	< 49.9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", el porcentaje del porcentaje de cumplimiento observado, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, restitución de riesgo proveniente a la salud pública con aplicación de medidas sanitarias (DS 425) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: 0610

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: 0610

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe auditar el establecimiento a la normativa sanitaria vigente considerando los hallazgos reportados en la presente acta.

Se debe dar cumplimiento a los requerimientos:

- 1.6. Garantizar comedores con agua potable
- 1.9. Realizar mantenimiento de fono enventilador
- 2.4. Instalar rociadores por agua
- 3.6. Garantizar aseo en el área de almacenamiento
- 3.3. Diseñar el programa de Gestión Integral de Residuos

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se emite concept sanitario con Requerimientos.

Por parte del Establecimiento: Ninguna

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

☐ Causa temporal	☐ Domicilio	☐ Vacunación personas o animales
☐ Causa temporal parcial	☐ Destructura o desnaturalización	☐ Destructura o desnaturalización
☐ Suspensión parcial de trámites o servicios	☐ Congelación	☐ Control de insectos u otros fauna
☐ Suspensión total de trámites o servicios	☐ Limpieza y conservación de ambientes susceptibles de	☐ Desocupación o desahogamiento de
☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades		

Nº DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRAS

SE TOMARON MUESTRAS SI NO

Nº DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

VIII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES PLAZO	10 días
FECHA INICIO PLAZO	24-08-2023
FECHA FIN DE PLAZO	03-09-2023

IX. 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 23 del mes de 08 del año 2023 en la Ciudad de Soacha.

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 notificado 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: Angelo	FIRMA:
NOMBRE: Angela Maye	NOMBRE:
CEDELA: 1015395485	CEDELA:
CARGO: Profesional ETO 3462-2023	CARGO:
INSTITUCION: Secretaría de Salud Soacha	INSTITUCION:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Felix	FIRMA: [Firma]
NOMBRE: Felix Guirapana	NOMBRE: [Nombre]
CEDELA: 79.921.074	CEDELA: 102005983
INSTITUCION: Fundación Soacha Vive	INSTITUCION: Fend. Soacha Vive
CARGO: Coordinador	CARGO: Psicólogo