ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE ACTA GENERAL

CIUDAD: CHIA FECHA: 13/09/2024 ACTA N°: 322

TIPO DE ESTABLECIMENTO: OTROS

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CHÍA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: JOHANNA ANGELICA JIMENEZ SALAMANCA

NOMBRE COMERCIAL: DISCOVERY CELL

CÉDULA / NIT: 1072660246-9 NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 251751072660246-9

DIRECCIÓN: CARRERA 11 # 9-64 MATRICULA MERCANTIL 02197281

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

SECTOR: URBANO BARRIO: CENTRO HISTORICO

TELÉFONOS: 3194064703 / CORREO ELECTRÓNICO: yael10911091@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: JIMENEZ SALAMANCA JOHANNA ANGELICA

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1072660246

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JIMENEZ SALAMANCA JOHANNA ANGELICA

TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO: 1072660246

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 11 # 9-64

AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI yael10911091@gmail.com

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA MUNICIPIO: CHIA

HORA Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 9 A.M. A 8 A.M. LUNES A DOMINGO

CÓDIGO CIIU: NO DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

N° DE TRABAJADORES Administrativos: 0 Operativos: 0

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES 2

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA:	CONCEPTO:	% CUMPLIMIENTO

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumple(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 cumple con una parte de la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumple (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Crítico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud publica y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores
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

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (En caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		Trabajadores no presentan seguridad social
Contrato con gestor de residuos (En caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	X		
Permiso de vertimientos (En caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	X		
En caso de requerir 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	X		

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. CONDICIONES LOCATIVAS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE ACTA GENERAL

1.1 El establecimiento esta ubicado en terreno de facil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores.mataderos, 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.*	5.00	2.50	0.00	5.00	
1.2 Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores cuentan con fácil acceso *Art 40 Resolución 14861 de 1985.*	4.00	2.00	0.00	4.00	
1.3 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.*	4.00	2.00	0.00	4.00	
1.4 En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales *Art 195 Ley 9 de 1979.*	4.00	2.00	0.00	4.00	
1.5 Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para iluminación en áreas específicas están construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. *Art 117 Ley 9 de 1979.*	3.00	1.50	0.00	3.00	Falta señalización riesgo electrico
1.6 Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes . *Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985.*	4.00	2.00	0.00	4.00	
1.7 La ventilación es adecuada para el uso. *Art 197 Ley 9 de 1979.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
1.8 La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. *Art 196 Ley 9 de 1979.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		**28.50**			La calificación del bloque corresponde al 30.00 % del total del acta

2. CONDICIONES SANITARIAS	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 los trabajadores y visitantes (inodoros y lavamanos). *Art 50 Resolución 14861 de 1985.*	10.00			10.00	
2.2 El establecimiento mantiene las condiciones de en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). *art 207 ley 9 de 1979.*	6.00	3.00	0.00	6.00	
2.3 Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados.	4.00	2.00	0.00	4.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		**20.00**			La calificación del bloque corresponde al 20.00 % del total del acta

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE ACTA GENERAL

3.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2.00	1.00	0.00	2.00	
3.1.2 El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable *Art 165 Ley 9 de 1979.*	4.00		0.00		
3.1.3 Las instalaciones interiores para suministro estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo *Art 10 numeral 2 Decreto 1575 de 2007.*	2.00	1.00	0.00	2.00	
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 2007.*	2.00	1.00	0.00	2.00	El establecimiento no cuenta con tanque de reserva de agua
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 2007.*	2.00	1.00	0.00	2.00	
3.2.1 Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidos al alcantarillado u otro sistema alternativo. *Art 36 Ley 9 de 1979.*	2.00	1.00	0.00	2.00	
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	2.00	1.00	0.00	2.00	
3.3.1 Cuenta con programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.	2.00	1.00	0.00	2.00	No presenta programa de gestión de riesgo
3.3.2 El área para el almacenamiento de residuos cumple con condiciones sanitarias	3.00	1.50	0.00	3.00	
3.3.3 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.	2.00	1.00	0.00	2.00	
3.4.1 Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado *Art 201 y Art 593 Ley 09 de 1979.*	2.00	1.00	0.00	2.00	
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 09 de 79.*	5.00			5.00	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**26.00**		La calificación del bloque corresponde al 30.00 % del total del acta

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO	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.*	4.00	2.00	0.00	4.00	No presenta programa de gestión de riesgo
4.4 El establecimiento tiene alarma de emergencia. *Art 52 Resolución 14861 de 1985.*	2.00	1.00	0.00	2.00	

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE ACTA GENERAL

4.5 Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto lumínica y pasamanos. *Art 48 Resolución 14861 de 1985.*	3.00	1.50	0.00	3.00	
4.6 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. *Art 52 Resolución 14861 de 1985.*	5.00	2.50	0.00	5.00	
4.7 Existe botiquín de primeros auxilios. *Art 127 Ley 9 de 1979.*	3.00	1.50	0.00	3.00	Botiquín tiene productos vencidos.
4.3 Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. *Art 206 Ley 9 de 1979. Art 52 Resolución 14861 de 1985.*	3.00	1.50	0.00	3.00	Falta señalización área sanitaria.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			**13.00**		La calificación del bloque corresponde al 20.00 % del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO

87.50

CONCEPTO

FAVORABLE

X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

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	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS TOMADAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

1.5 Falta señalización riesgo electrico ,3.1.4 El establecimiento no cuenta con tanque de reserva de agua ,3.3.1 No presenta programa de gestión de riesgo ,4.1 No presenta programa de gestión de riesgo ,4.7 Botiquín tiene productos vencidos.,4.3 Falta señalización área sanitaria.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES DE PLAZO 20 FECHA INICIO PLAZO 13/09/2024 FECHA LIMITE 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 13 del mes de septiembre del año 2024 en la Ciudad de CHIA, CUNDINAMARCA.

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:

NOMBRE: ALEJANDRO CIFUENTES HERRERA

CÉDULA: 1072713959

CARGO: VETERINARIO

INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CHIA

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE ACTA GENERAL

FIRMA: NOMBRE: CÉDULA: CARGO: INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: NOMBRE: Joahana Jimenez CÉDULA: 1072660246 CARGO: Administrador	FIRMA: NOMBRE: CÉDULA: CARGO:

NO AUTORIZA TOMA DE EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

NO SE REALIZÓ TOMA DE REGISTRO FOTOGRÁFICO