

SECRETARIA DE SALUD DE VILLAVICENCIO
ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO
ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES, COMERCIALES Y DE SERVICIOS
DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUÍMICOS



CIUDAD CID FECHA 23072024 N° ACTA 23072024-1

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Fabrica ☐ Depósito ☐ Comercializadora ☒ Servicios ☒
Taller ☐ Estación de Servicio ☐ Bodega ☐ Acabado de productos ☐
Hogar ☐ Otro ☐ Cual ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Salud Villavicencio

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL SAFUEX SALUD Y FUNGACIONES EXTINGUENTES

CÉDULA / NIT 79424324

EMAIL salud y fungaciones@gmail.com

NOMBRE COMERCIAL SAFUEX SALUD Y FUNGACIONES EXTINGUENTES

DIRECCIÓN Cra 36N 25-76

MATRICULA MERCANTIL 134470

DEPARTAMENTO Meta

MUNICIPIO CID

Barrio 0 Vereda 0

Comuna 0

Localidad 0

Sector 0 Corregimiento 0

Casario 0

UPZ 0

Cuál SIBENITO

TELÉFONOS 3115664029

MATRICULA MERCANTIL 134470

CORREO ELECTRÓNICO salud y fungaciones@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO José Manuel Carino Rodríguez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 79424324

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL José Manuel Carino Rodríguez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 79424324

CORREO ELECTRÓNICO salud y fungaciones@gmail.com

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cra 36N 25-76

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI ☒ NO ☐

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA salud y fungaciones@gmail.com

DEPARTAMENTO Meta MUNICIPIO CID

HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 24 HORAS / 7 DÍAS N° DE TRABAJADORES Admon 1 Operativos 2

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES 2

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL 2

CÓDIGO CIU SI ☒ NO ☐ DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD EVIDENCIADA CIVILIDAD DEL PUEBLO

TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO: Grande (mayor a 200 trabajadoras) ☐ Mediano (51 a 200 trabajadoras) ☐ Pequeña (11 a 50 trabajadoras) ☐ Microempresa (1 a 10 trabajadoras) ☒ EXTRACTORA

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>23062023</u>	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA	<u>* FAVORABLE</u>	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>99,5%</u>
N° ACTA DE ÚLTIMA VISITA	<u>23062023-1</u>		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			DESFAVORABLE		

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 POR

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
Crítica (CR)	La casilla "C" 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 implica que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC. Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciará como Cumple (C) y se indicará en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)

REVISIÓN DOCUMENTAL (Marque con una X)				
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			
Programa de capacitación, mejores prácticas higiénicas, identificación y reducción de riesgo, Almacenamiento seguro de sustancias químicas, uso de EPP (Art 12 al 17 Ley 55 de 1993)	X			
Información sobre Buenas prácticas para el manejo de sustancias químicas Artículo 102, 130 de la Ley 9 de 1979 (Ley 55 de 1993)	X			
Manifiesto de recolección de residuos peligrosos por gestor, actas de tratamiento y disposición final	X			
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)		-	No XPLICA	
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	X			
Lista de inventario de insumos químicos empleados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad almacenada)	X			
Lista de productos terminados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad producida)	X			
Lista de inventario residuos peligrosos generados en el establecimiento (Nombre residuo, estado de la materia, cantidad generada)	X			
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.	X			
Registro de uso del suelo emitido por la autoridad competente	X			

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, sus reglamentaciones y con las normas de zonificación urbana que establezcan las autoridades competentes. (Art 90 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
1.2	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)	X		0		
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 92, 193, 194 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
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)	X	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 9 de 1979)	X	1	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizantes (Art 95 Ley 9 de 1979) (Art 47, 48, (Art (Resolución 14861 de 1985) de 1979) (Art 47, 48, 49 (Art (Resolución 14861 de 1985) franja fotoluminica.	X	1	0		
1.7	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)	X	1	0		
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, acclonados 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)	X	1	0		
1.9	El establecimiento cuenta con medidas necesarias donde existan condiciones o métodos que puedan afectar la salud de los trabajadores por frío o calor, para controlar y mantener las condiciones de temperatura adecuadas (Art 108 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
1.10	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)	X	1	0		
1.11	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. (Art 105 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%			La calificación del bloque corresponde al 25 % del total del acta	

2. CONDICIONES SANITARIAS						
	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con vestier, 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 lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	X		0		
2.2	Disponer de cuartos independientes con piqueta 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.	X	1.5	0		
2.3	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para equipos e instalaciones documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (Art 207 Ley 9 de 1979)	X	3.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta	

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
3.1. ABASTECIMIENTO DE AGUA						
	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentre cohectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo)	X	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	X		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)	X	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 2007)	X	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 2007)	X	0.5	0		

3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIENTES		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistema alternativo.	X	0.5	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)	X	0.5	0		
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado	3	X	0		Procedimiento actualizado
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos de acuerdo a la clasificación y características de los residuos presente en el establecimiento (Art 198 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
3.3.3	Son removidos los residuos con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, presencia de insectos y roedores, entre otros.	X	0.5	0		
3.3.4	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y de cumplimiento al código de colores. (Art 199 Ley 9 de 1979)	1	X	0		Carece de Verificación Alejandra Balseg Alejandra Balseg
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)	X	1.5	0		
3.4.3	Se evidencian mecanismos y dispositivos para el control de los vectores en el establecimiento y no se evidencia la presencia de los mismos	X	0	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23%				La calificación del bloque corresponde al 25 % del total del acta
4. CONDICIONES DE SEGURIDAD, 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)	X	1.5	0		
4.2	Todas las maquinarias, equipos y herramientas se encuentran instalados, mantenidos y operados con el fin de disminuir accidentes y enfermedades. (Artículo 112 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
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 52 Resolución 14861 de 1985)	X	1	0		
4.3	El establecimiento cuenta con mecanismos de seguridad y soportes de registros de mantenimiento para maquinarias y equipos	X	1	0		
4.4	El establecimiento cuenta con elementos y/o equipos para la contención de derrames (trincheras, canales, muros de contención entre otros) (Art 102 Ley 9 de 1979)	X	1.5	0		
4.5	El establecimiento tiene alarma de emergencia. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	X	1	0		
4.7	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	X	1.5	0		
4.8	Todos los trabajadores cuentan con los elementos de protección personal de acuerdo a la actividad laboral desarrollada (Art 123 de ley 9 de 1979)	X	1.5	0		
4.9	Existe botiquín completo de primeros auxilios. (Art 240 de ley 9 de 1979)	X	1	0		
4.10	El establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas en el proceso productivo y estas se encuentran rotuladas y etiquetadas y con la implementación de prácticas de manejo y almacenamiento seguro. (Artículo 121 de la Ley 9 de 1979)	X	0	0		
4.11	El establecimiento cuenta con hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas en el proceso productivo y estas son almacenadas cumpliendo con una matriz de compatibilidad. (Artículo 102 de la Ley 9 de 1979) (Art 8 ley 65 de 1993)	X	1	0		
4.12	El establecimiento cuenta con las medidas de higiene y seguridad para controlar los agentes químicos y biológicos donde se empleen procedimientos, equipos, máquinas, materiales o sustancias que den origen a condiciones ambientales que puedan afectar la salud y seguridad de los trabajadores o su capacidad normal de trabajo. (Art 98, Art 101 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		30%				La calificación del bloque corresponde al 30 % 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		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, representando el riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (DS-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.		
98%	FAVORABLE	95%-100%				
	FAVORABLE 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.						
3.3.1 - 3.3.4						

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Esta es una copia de la Inspección de la
 Española de Activación de Limpieza de Confites
 El FORTALIZACION DE LA INSPECCIÓN

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 enfermedad | ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas |
| ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades | | |

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRAS

¿SE TOMÓ LA MUESTRA?

SI ☐ NO ☐

N° DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

VIII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES PLAZO

FECHA INICIO PLAZO

FECHA LÍMITE DE PLAZO

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, he 23 del mes de 07 del año 2020
 en la Ciudad de Ciudad de Panamá

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: <u>Jorge Luis Sánchez</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>0417386-267</u>	CÉDULA:
CARGO: <u>H. O. Pantoja</u>	CARGO:
INSTITUCIÓN: <u>SAHUA</u>	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: <u>JOSE MANUEL CAUCCAM</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>79 424 324</u>	CÉDULA:
CARGO: <u>TECNICO</u>	CARGO:
INSTITUCIÓN: <u>SAHUA</u>	INSTITUCIÓN: