

 ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ Municipio de Salud	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA		Código: MPDS-GSP-IVS-FR-144 Versión: 01 Fecha de aprobación: 10 / Abril / 2019
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE HOGARES GERIÁTRICOS O DE LARGA ESTANCIA		
	CIUDAD FUSAGASUGÁ ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	FECHA 13/12/2021 SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ	ACTA N° 08-0319

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
RAZÓN SOCIAL FUNDACIÓN OBRAS DE MISERICORDIA - CAMINOS DE VIDA			
CÉDULA / NIT 907742353-2		NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2512007142353	
NOMBRE COMERCIAL CAMINOS DE VIDA			
DIRECCIÓN VEREDA PANCHES		MATRÍCULA MERCANTIL 03358142	
DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA		MUNICIPIO FUSAGASUGÁ	
Barrio <input type="text"/> Vereda <input type="text"/> Comuna <input type="text"/> Localidad <input type="text"/>	Sector <input type="text"/> Corregimiento CHIVON Caserio <input type="text"/> UPZ <input type="text"/>		
TELÉFONOS 3133579415		CORREO ELECTRÓNICO cpsobrasde@misericordia.org.co@gmail.com	
NOMBRE DEL PROPIETARIO/ REP. LEGAL FREDY ANDRÉS GODOY OLIVERA LUCIA ROSAS			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN ☒ CC ☐ CE ☐ NT ☐ Número de documento 53930566		NOMBRE DEL DIRECTOR FREDY ANDRÉS GODOY	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN ☒ CC ☐ CE ☐ NT ☐ Número de documento 5112		CORREO ELECTRÓNICO cpsobrasde@misericordia.org.co@gmail.com	
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FINCA TRANQUILIDAD VEREDA LOS PANCHES			
EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: ☒ SI ☐ NO			
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA cpsobrasde@misericordia.org.co@gmail.com			
DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA		MUNICIPIO FUSAGASUGÁ	
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 10:00 - Domingo 24/12/2021		N° DE TRABAJADORES Admón. 10 Operativos 56	
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES 66		N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL 66	
CÓDIGO CIU ☐ SI ☐ NO ☐ DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD <input type="text"/>			
INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: Número de Habitaciones ☐			

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 18/12/2021	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA	FAVORABLE ☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 97.5 %
N° ACTA DE ÚLTIMA VISITA 08-0665	DESFAVORABLE ☐	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS O PENDIENTE ☐	

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. ☐
OTRO ☐ Especifique: <input type="text"/>		
NÚMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PGR <input type="text"/>		

CONTENIDO 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
Crítico (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 impida 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)

DOCUMENTOS	DOCUMENTADOS		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)	☒	☐	
Folios de Seguridad de las sustancias empleadas labores de limpieza y desinfección y mantenimiento (Artículo 102 de la Ley 9 de 1979/ Art 8 ley 55 de 1990)	☒	☐	
El hogar cuenta con concepto sanitario, de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o norma que la modifique o sustituya, independiente de si los alimentos son preparados en el	☒	☐	
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.	☒	☐	
Permisos de vertimientos (en caso de requerir notificar a la autoridad ambiental)	☐	☒	

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD						
1. CONDICIONES LOCATIVAS Y ÁREAS						
ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
1.1 El establecimiento está 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	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	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	1.5	0			
1.4 La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso. (Art 196 y 197 Ley 9 de 1979)	3	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	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	0			
1.7 El establecimiento cuenta con cocina con los siguientes ambientes: para recepción, almacenamiento de víveres secos, refrigeración para víveres perecederos, despensa diaria, preparación, cocción y distribución de alimentos con cumplimiento de normatividad vigente para inocuidad de alimentos	2	1	0			
1.8 Las escaleras, rampas son seguras, cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizantes. (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0			
1.9 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)	2	1	0			
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	1	0			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25 % del total del acta		
2. CONDICIONES SANITARIAS Y DE DORMITORIOS						
ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
2.1 El establecimiento cuenta, 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 Ducha). (Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	3	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	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)	3		0			C
2.4 En las habitaciones el mobiliario está compuesto por guardamopa con espacio para cada uno de los residentes y un nochedero por cama, se encuentran en buen estado y en condiciones óptimas de limpieza y aseo.	3	1.5	0			
2.5 La ropa de cama, lencería, cortinas, persianas se encuentra en buenas condiciones de aseo y limpieza así como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979)	3	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	0			
2.7 Los baños utilizados por los beneficiarios, se encuentran en buen estado y aseados (Art 207 ley 9 de 1979)	3	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	1	0			
2.9 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, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito. (Art 207 ley 9 de 1979)	3	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			30	La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta		

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 alternativo)	2	1	0		P222 S50150	
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	3		0		CHSERFV57	
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 178 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			
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 otro 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			
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 09 de 79)	2	1	0		VG	
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)	4		0			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					2	5	La calificación del bloque corresponde al 25 % del total del acta
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)	2	2	0			
4.5	Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 240 de ley 9 de 1979)		1.5	0			
4.6	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			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					2	0	La calificación del bloque corresponde al 20 % 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 de 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			
100%	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 correspondiente a la categoría registrada en la presente acta.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

NINGUNA

Por parte de Establecimiento:

X Ninguna

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA

SI NO

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Cierre temporal total | ☐ Desinfección | ☐ Vacunación personal y animal |
| ☐ Cierre temporal parcial | ☐ Destrucción o desnaturalización | ☐ Construcción o desnaturalización |
| ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios | ☐ Congelación | ☐ Control de insectos u otra fauna nociva y transmisión de enfermedades |
| ☐ Suspensión total de trabajos o servicios | ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles | ☐ Construcción o desarrollo de establecimientos y áreas |
| ☐ 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 LIMITE DE PLAZO

IX. NOTIFICACIÓN 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 Diciembre año 2011 en la Ciudad de FUSAGASUGA

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: LEONARDO LESMES
CÉDULA: 82390275
CARGO: TECNICO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD

FIRMA: [Firma]
NOMBRE: Luis Felipe Molina Trujillo
CÉDULA: 1069752912 Fggg
CARGO: Ing. Ambiental
INSTITUCIÓN: sec. Salud

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: [Firma]
NOMBRE: Diana Ortega Rojas
CÉDULA: 1069752912
INSTITUCIÓN: Caminos de Vida
CARGO: Ing. Ambiental

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
INSTITUCIÓN:
CARGO: