

La salud es de todos Minsalud

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD **FUSAGASUGÁ**
 ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO
 ESTABLECIMIENTOS DE HOGARES GERIÁTRICOS O DE LARGA ESTANCIA

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
 Secretaría de Salud

CIUDAD **FUSAGASUGÁ** FECHA **31/10/2022** ACTA N° **13-1251**
 ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD **Secretaría de Salud de Fusagasugá**

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

*RAZÓN SOCIAL **Instituto de Hermanas Franciscanas de Santa Elena**
 *CÉDULA / NIT **810480597-7** *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN **153108101820917**
 *NOMBRE COMERCIAL **Instituto de Hermanas Franciscanas de Santa Elena**
 *DIRECCIÓN **Km 2 vía Fusagasugá-Pesca** MATRÍCULA MERCANTIL **FUSAGASUGÁ**
 *DEPARTAMENTO **Cundinamarca** *MUNICIPIO **FUSAGASUGÁ**
 Barrio **Vereda** Comuna **Localidad**
 Sector **Corregimiento** Caserio **UPZ**
 Otro **Cul** **Los Sapeles**
 TELÉFONOS **3722540** CORREO ELECTRÓNICO **hna.angelavirgiz@protonmail.com**
 NOMBRE DEL PROPIETARIO/ REP LEGAL **HNA ANGELA VIRGIZ MACCONIA**
 *DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento **193981**
 *NOMBRE DEL DIRECTOR **HNA JESÚS EUBENGA**
 *DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento **431680925**
 CORREO ELECTRÓNICO **hna.jesus@protonmail.com**
 *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN **En vía Fusagasugá / Pesca**
 EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: ☒ SI ☐ NO
 DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA **hna.jesus@protonmail.com**
 *DEPARTAMENTO **Cundinamarca** *MUNICIPIO **FUSAGASUGÁ**
 *HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO **24 Horas** N° DE TRABAJADORES Admón. **Operativos**
 N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES **110**
 N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL **110**
 CÓDIGO CIU **SI** ☐ **NO** ☒ DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD **Hogar geriátrico**
 INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: Número de Habitaciones **100**

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	N° ACTA DE ÚLTIMA VISITA	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA	FAVORABLE	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
31/10/2022	05,0587		☒	☐	100%

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.
OTRO	Especifique:	

NÚMERO 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 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 Med 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)

REVISIÓN DOCUMENTAL (Marque con una X)

Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	
Hojas de Seguridad de las sustancias empleadas labores de limpieza y desinfección y mantenimiento (Artículo 102 de la Ley 9 de 1979 y Art 8 ley 55 de 1992)	☒
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.	☒
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a la autoridad ambiental)	☒

CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

CONDICIONES LOCATIVAS Y ÁREAS

ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
Latitud 4,3355 Longitud -74,3540					

con la FUERZA de la **gente**
 FUSAGASUGÁ

Carrera 7 No. 6-19. Piso 2. Barrio Centro www.fusagasuga-cundinamarca.gov.co
 secretaria@salud.fusagasuga-cundinamarca.gov.co
 Línea Gratuita Nacional: 018000-127202
 Código Postal: 252211

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	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 198 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)	4		0		C
2.4	En las habitaciones el mobiliario esta compuesto por guardarropa con espacio para cada uno de los residentes y un nocho por cama, se encuentran en buen estado y en condiciones optimas 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)	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			30	La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta		
3. CONDICIONES DE BANEAMIENTO						
	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		C
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		

