	ALCALDÍA DE POPAYÁN	F-GS-D-D06-15
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	Versión 04
		Página 1 de 5

CIUDAD: POPAYÁN | FECHA: 28/11/2025 | ACTA N° RADICADO: 20251600693131

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Fabrica		Depósito		Comerciliazadora		Servicios	X
Taller		Estación de Servicio		Bodega		Acabado de productos	
Hangar		Otro					

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE POPAYÁN

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL	Fumigaciones lo unico SAS		
*CÉDULA / NIT	901 155 319-8	EMAIL	/
*NOMBRE COMERCIAL	Fumigaciones lo unico		
*DIRECCIÓN	Km 1 Vereda El tunel - los Farolea	MATRICULA MERCANTIL	177832
*DEPARTAMENTO	Cauca	*MUNICIPIO	Popayán
Barrio: /	Vereda: El Tunel	Comuna: /	Localidad: /
Sector: /	Corregimiento: /	Caserio: /	UPZ: /
Otro:	Cuál: /		
TELÉFONOS	311 317 2564	MATRICULA MERCANTIL	177832
CORREO ELECTRÓNICO	Fumiunico 2 @hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Fumigaciones lo unico S.A.S		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C.:	C.E.:	NIT: X — *Numero de documento: 901 155 319-8
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	leider alberto vidal Hoyos		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C.:	C.E.:	NIT: — *Número de documento: 10 299 012
CORREO ELECTRÓNICO	Fumiunico 2 @hotmail.com		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Km 1 Vereda el Tunel - los Farolea		

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI X NO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA	Fumiunico 2 @hotmail.com		
*DEPARTAMENTO	Cauca	*MUNICIPIO	Popayan
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	8am-12Pm ; 2Pm - 6PM	N° DE TRABAJADORES Admon	Operativos 3
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES	3		
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL	3		
CÓDIGO CIUU: SI X NO	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD EVIDENCIADA	U8129	

TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO: Grande (mayor a 200 trabajadores): | Mediano (51 a 200 trabajadores): | Pequeña (11 a 50 trabajadores): | Microempresa (1 a 10 trabajadores): X

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20/11/2024	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	95 %
N°ACTA DE ULTIMA VISITA	20241600565931		RABLE CON REQUERIMIEN		
			DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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 a evaluar
Critico (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 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 (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		Se evidencia documento
Programa de capacitacion: mejores prácticas higiénicas, Identificacion y reduccion de riesgo, Almacenamiento seguro de sustancias quimicas, uso de EPP (art 12 al 17 Ley 55 de 1993)	X		Se evidencio Capacitaciones
Información sobre Buenas practicas para el manejo de sustancias quimicas Articulo 102, 130 de la Ley 9 de 1979) (ley 55 de 1993)	X		Se evidencio soporte
Manifiesto de recoleccion de residuos peligrosos por gestor, actas de tratamiento y disposicion final	X		NO. B2068 - Septiembre/25
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	X		Se evidencio Permiso Asetti SAS
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	X		
Listado de inventario de insumos quimicos empleados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad almacenada)	X		Se evidencio inventario
Listado de productos terminados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad producida)	X		Se evidencia listado
Listado de inventario residuos peligrosos generados en el establecimiento (Nombre residuo, estado de la materia, cantidad generada)	X		Se evidencio inventario R.P
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		Fumiplus 01/05/26
Registro de uso del suelo emitido por la autoridad competente	X		Rad 20241910135171

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)	(2)	1	0		
1.2	El establecimiento cuenta con una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas especificas 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)	(5)		0		CR
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)	(2)	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)	(2)	1	0		
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de caracteristicas 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 de 1979)	(2)	1	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes (Art 95 Ley 9 de 1979) (Art 47,48, (Art (Resolucion 14861 de 1985) de 1979) (Art 47,48,49 (Art (Resolucion 14861 de 1985) franja fotoluminica.	(2)	1	0		
1.7	Las areas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el transito 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 Resolucion 14861 de 1985)	(2)	1	0		
1.8	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 de 1979)	(2)	1	0		
1.9	El establecimiento cuenta con medidas necesarias donde existan condiciones o métodos que puedan afectar la salud de los trabajadores por frio o calor, para controlar y mantener las condiciones de temperatura adecuadas (Art 108 Ley 9 de 1979)	(2)	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)	(2)	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)	(2)	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 Resolucion 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	10		0		CR
2.2	Disponer de cuartos independientes con poceta 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.	3	1.5	0		
2.3	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfeccion para equipos e instalaciones documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	7	3.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20			La calificación del bloque corresponde al 20 % 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 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		CR
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua estan 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 2007)	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 2007)	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.	1	0.5	0		
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos estan 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 liquido o la formación de depositos en el interior de las tuberias y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	1	0.5	0		
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con plan de gestion integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado	3	1.5	0		
3.3.2	Cuenta con area para el almacenamiento de residuos de acuerdo a la clasificacion y caracteristicas de los residuos presente en el establecimiento (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	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	1	0.5	0		NO Se evidencio Recoleccion de Residuos Peligrosos - Recipiente Rojo
3.3.4	Cuenta con recipientes de material rigido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.(Art 199 Ley 9 de 1979)	1	0.5	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)	3	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	4		0		CR
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24			La calificación del bloque corresponde al 25 % del total del acta
4. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO						
	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Articulo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	3	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 (Articulo 112 Ley 9 de 1979)	2	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 Resolucion 14861 de 1985)	2	1	0		
4.4	El establecimiento cuenta con mecanismos de seguridad y soportes de registros de mantenimiento para maquinarias y equipos	2	1	0		
4.5	El establecimiento cuenta con elementos y/o equipos para la contencion de derrames ((trincheras, canaletas, muros de contencion entre otros)(Art 102 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
4.6	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolucion 14861 de 1985)	2	1	0		
4.7	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolucion 14861de 1985)	3	1.5	0		
4.8	Todos los trabajadores cuentan con los elementos de proteccion personal de acuerdo a la actividad laboral desarrollada (Art 123 de ley 9 de 1979)	3	1.5	0		

4.9	Existe botiquín completo de primeros auxilios. (Art 240 de ley 9 de 1979)	(2)	1	0		
4.10	El establecimiento cuenta con un area para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleados en el proceso productivo y estas se encuentran rotuladas y etiquetadas y con la implementación de prácticas de manejo y almacenamiento seguro.(Articulo 121 de la Ley 9 de 1979)	(4)		0		CR
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 compatibilibilidad.(Articulo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)	(2)	1	0		
4.12	El establecimiento cuenta con las medidas de higiene y seguridad para controlar los agentes químicos y biologicos 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)	(2)	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	
99% 0,0	**FAVORABLE** X	95%-100% X	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, 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.
	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.

hallazgos en los items : 3.3.3

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se otorga concepto sanitario Favorable

Por parte de Establecimiento:

Toma copia del Acta

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO__X

[ ] 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 enferm	[ ] 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 [X] N° DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS /

VIII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HABILES PLAZO	1 año
FECHA INICIO PLAZO	28/11/2025
FECHA LIMITE DE PLAZO	27/11/2026

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 28 del mes de Noviembre del año 2025 en la Ciudad de Popayán.

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:	Claudia Milena Patiño Imbachi	NOMBRE:	Carlos M. Osorio / Jeferson Arteaga
CÉDULA:	25282099	CÉDULA:	1061805369 / 1.061.756.036
CARGO:	Secretaria De salud Municipal	CARGO:	Ing ambiental asesor / Ing ambiental y Sanitario
INSTITUCIÓN:	S.S.M	INSTITUCIÓN:	S.S.M / S.S.M.
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Leyder Alberto Vidal M.	FIRMA:	
NOMBRE:	Leyder Alberto Vidal Moreno	NOMBRE:	
CÉDULA:	10299012	CÉDULA:	
CARGO:	Rep- legal fumigaciones la unica	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	fumigaciones la unica. SAS.	INSTITUCIÓN:	