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

CIUDAD VILLAVICENCIO FECHA 03/09/2025 ACTA Nº 0750

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Fabrica	☐	Deposito	☐	Comercializadora	☐	Servicios	☐
Taller	☐	Estación de servicio	☐	Bodega	☐	Acabado de productos	☐
Hangar	☐	Otros	☒	Cual	Empresa de manejo de plagas, fumigación y lavado de tanques		

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*RAZÓN SOCIAL JOSE MANUEL CANCINO RODRIGUEZ
*CÉDULA / NIT 79424324-9 EMAIL —
*NOMBRE COMERCIAL SAFUEX SALUD FUMIGACION EXTINTORES
*DIRECCIÓN CARRERA 36 No. 25-76 L78 MATRICULA MERCANTIL 134471
*DEPARTAMENTO META *MUNICIPIO VILLAVICENCIO
Barrio SAN BENITO Vereda Comuna Localidad
Sector Corregimiento Caserio UPZ
Otro ☐ Cuál:
TELÉFONOS 3115664029 / 3144359663 MATRICULA MERCANTIL 134471
CORREO ELECTRÓNICO saludyfumigacion0@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO JOSE MANUEL CANCINO RODRIGUEZ
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C ☐ C.E ☐ NIT ☒ *Número de documento 79424324-9
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL JOSE MANUEL CANCINO RODRIGUEZ
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐ *Número de documento 79424324
CORREO ELECTRÓNICO saludyfumigacion0@gmail.com
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CARRERA 36 No. 25-76-78, SAN BENITO
EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI ☒ NO ☐
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA saludyfumigacion0@gmail.com
*DEPARTAMENTO META *MUNICIPIO VILLAVICENCIO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 8 am a 6 pm, Lunes a Sábado Nº DE TRABAJADORES Admon 1 Operativos 1
Nº DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES 2
Nº DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL 2
CÓDIGO CIUU SI ☒ NO ☐ DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD EVIDENCIADA N8129 - Otras actividades de limpieza
TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO: Grande (mayor a 200 trabajadores) ☐ Mediano (51 a 200 trabajadores) ☐ Pequeña (11 a 50 trabajadores) ☐ Micro empresa (1 a 10 trabajadores) ☒

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	03 06 2025	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	64 %
Nº ACTA DE ÚLTIMA VISITA	0685		☒ 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 PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	☐
OTRO	☐	Especifique:			
NÚMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISTA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR					

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 (PC)	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
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 avaluar 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 SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
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, acta de tratamiento y disposición final.	X		
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar autoridades ambiental)		X	NA

Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar autoridad ambiental)	✓		
Listado de inventario de insumos químicos empleados en establecimiento (Nombre genérico, nombre comercial estado de materia, cantidad almacenada)	✓		
Listado de productos terminados en el establecimiento (Nombre genérico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad producida)	✓		
Listado de inventario residuos peligrosos generados en el establecimiento (Nombre residuo estado de materia cantidad generada)	✓		
Si se requiere de medidas de control la empresa contratará para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitarios favorables expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción	✓		
Registro de uso del suelo emitido por la autoridad competente	✓		

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

	ASPECTOS 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 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)	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 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 de 1979)	2	1	0			
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antidestizantes (Art 95 Ley 9 de 1979) (Art 47 7,48, (Art (Resolución 14861 de 1985) de 1979) (Art 47,48,49 (Art (Resolucion 14681 de 1985) franja fotoluminica.	2	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 esfablecidas 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)	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

	ASPECTOS 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 ABASTIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC		NA	HALLAZGOS
3.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos)	2	1	0			
3.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potabie (Art 165 Ley 9 de 1979)	3		0			CR
3.3	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			
3.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con canacidad suficiente nara narantizar el suminisimo en la totaldad de sus instalaciones (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0			
3.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisa soportes).(Art 10 Decreto 1575 de 2007)	1	0.5	0			
	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIEMIENTOS	**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 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 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			
3.3.4	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.(Art 199 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0			
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**		**NA**	**HALLAZGOS**
3.4.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos.	3	1.5	0			
3.4.2	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			R
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25		La Calificación del Bloque Corresponde Al __25____% del total del acta	

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD - GESTIÓN DEL RIESGO

	ASPECTO DE 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)	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.(Artículo 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 botiquin 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 quimicas 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 quimicas 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 quimicos 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

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO: Seleccione con una equis (X) el cocepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X	FAVORABLE	95%-100%	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%	
		DESFAVORABLES	< 49,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMEROS DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimineto a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Concepto válido para actividades de lavado de tanques elevados y subterráneos, cuenta con curso de trabajo en altura y en espacios confinados, también para control de plagas y fumigación.

Por parte de establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI ___ NO X

- ☐ Clausura temporal total
- ☐ Clausura temporal parcial
- ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios
- ☐ Suspensión total de trabajos o servicios
- ☐ Decomiso
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Congelación
- ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades
- ☐ Vacunación personas o animales
- ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRAS

¿SE TOMÓ MUESTRA? SI ☐ NO ☒ N° DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

VIII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

ÍAS HABILES PLAZO	
ECHA INICIO PLAZO	
ECHA LÍMITE 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 03 del mes de Septiembre del año 2025 en la Ciudad de Villavicencio

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta 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: José Fernando Salgado Marquez	NOMBRE:
CÉDULA: 1032456662 de Bta	CÉDULA:
CARGO: CPS- Inspector Sanitario	CARGO:
INSTITUCIÓN: DISAM / Secretaria Salud Alc. Vill	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: José Manuel Conejo M	NOMBRE:
CÉDULA: 79 424 324 Bta	CÉDULA:
CARGO: Gerente	CARGO:
INSTITUCIÓN: Salud Fumigacion Extinciones (SAFUEL)	INSTITUCIÓN: