



**Gobernación del Meta**  
**Secretaría de Salud**  
**Gerencia de Promoción y Prevención**  
**Grupo de Salud Ambiental**



**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VIGILANCIA Y CONTROL EN SALUD PÚBLICA**  
**OTROS ESTABLECIMIENTOS**

Municipio: Puerto Boybón N° de Acta: 6575  
6091 Hora de inicio inspección: 9:00 am  pm

**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:**

Razón Social: POLIMERA JUNIOR VITHUNCAERO NIT: 9004007058  
Dirección: Transversal 9 N° 8-46 Barrio/Vereda: El Triunfo  
Teléfono: 3194693544 Email: oacepbiblical@polimerajunior.com Área: 12 m²  
Nombre del Representante Legal: POLIMERA JUNIOR SAS No. CC: 9004007058  
Matrícula Mercantil Vigente: SI  NO  Existencia y Representación Legal: SI  NO  Concepto de Uso de Suelo: SI  NO   
Número de Empleados: Operarios: 3 Profesionales: 1 Administrativos: 1 Mujeres: 2 Hombres: 2  
Número de Empleados afiliados al sistema de seguridad social: EPS: SI AFP: SI ARL: SI

**OBJETO DE LA VISITA:**

FECHA ÚLTIMA VISITA OFICIAL: 06.02.2020 CONCEPTO:  Favorable  
 (FC) Favorable Condicionado  
 (D) Desfavorable  
FECHA VISITA OFICIAL ACTUAL: 30.12.2020 MOTIVO DE LA VISITA:  Visita de oficio  
 (NC) Notificación comunitaria  
 (AB) Asociada a brote  
 (SI) Solicitud del interesado  
 (SO) Solicitud oficial  
DESCRIPCIÓN DEL MOTIVO DE LA VISITA: \_\_\_\_\_

ÍTEM	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	<b>LOCALIZACIÓN Y CONDICIONES LOCATIVAS</b>		
1.1	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación como botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores	2	
1.2	Los alrededores y accesos se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basura, objetos en desuso y estancamiento de agua	2	
1.3	Las estructuras que soportan los pisos, las paredes y los techos se observan seguras, brindan protección para operarios, administrativos, visitantes y, garantizan el normal funcionamiento del establecimiento	2	
1.4	Los pisos, paredes y techos se encuentran limpios, sin grietas, perforaciones o roturas y libres de humedad, hongos, desprendimientos, telarañas, etc.	2	
1.5	Las estructuras elevadas y de tránsito complementarias (escaleras, rampas, plataformas, etc.) tienen pasamanos, se encuentran bien ubicadas, son resistentes y cuentan con la capacidad para el tránsito de todas las personas que permanecen o acceden al establecimiento.	2	
1.6	Los sistemas de iluminación y ventilación (natural y/o artificial) garantizan el desarrollo seguro y efectivo de las actividades, no generan ni permiten molestias a quienes allí permanecen y aseguran el bienestar de los empleados y clientes	2	

Calificación: 2: cumple completamente. 1: cumple parcialmente. 0: no cumple. NA: no aplica. NO: no observado

1.7	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están debidamente aisladas y protegidas, reciben el mantenimiento preventivo y correctivo necesario y no representan riesgos para quienes permanecen o acceden al establecimiento.	2
1.8	La ubicación, el estado, la señalización y la distribución de la maquinaria y los equipos utilizados en el establecimiento, garantizan condiciones de seguridad para las personas que permanecen o acceden al establecimiento.	2
1.9	Las diferentes áreas de la edificación se encuentran limpias y ordenadas, cuentan con el espacio suficiente para el desarrollo de las actividades, la circulación de las personas, la limpieza y el mantenimiento respectivo.	2
<b>2</b>	<b>ABASTECIMIENTO DE AGUA, DISPOSICIÓN DE RESIDUOS E INSTALACIONES SANITARIAS</b>	<b>2</b>
2.1	El establecimiento cuenta con abastecimiento de agua potable y la cantidad, continuidad y presión es suficiente para realizar todas las actividades.	2
2.2	Al interior del establecimiento el agua se transporta por tuberías en buen estado, bien ubicadas y se almacena en lugares alejados de focos de insalubridad (excrementos, basuras, plaguicidas, pipetas de gas, gasolina, etc.).	2
2.3	Los tanques de almacenamiento están contruidos, revestidos y protegidos con material sanitario y cuentan con la capacidad para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de labores y, se lavan y desinfectan periódicamente.	2
2.4	El manejo de los residuos líquidos dentro y fuera del establecimiento, no presenta riesgo para la comunidad ni genera molestias sanitarias o malos olores.	2
2.5	Se cuenta con recipientes de material sanitario suficientes, con tapa y bolsa, bien ubicados e identificados para recolección interna de residuos sólidos.	2
2.6	Existe un lugar, sección o área destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegida y en perfecto estado de mantenimiento (se lava y desinfecta al igual que los recipientes cada vez que se desocupa).	2
2.7	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo y en buen estado de funcionamiento para clientes, operarios y personal administrativo.	2
2.8	Los servicios sanitarios están limpios, dotados con los elementos de higiene personal (papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos) y disponen de papelera con tapa y bolsa.	2
<b>3</b>	<b>SANEAMIENTO</b>	
3.1	Se conocen y ejecutan acciones de saneamiento e incluyen tareas de limpieza y desinfección, desechos sólidos y control de plagas.	2
3.2	Se tienen definidos los productos utilizados (preparación, concentración, uso), los equipos e implementos requeridos para desarrollar los procedimientos de limpieza y desinfección y, la frecuencia con que se llevan a cabo.	2
3.3	Se tienen definidas las instalaciones, recipientes y recursos para garantizar una eficiente labor de segregación, recolección, almacenamiento interno, entrega y disposición final de residuos sólidos.	2
3.4	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos) y no hay evidencia o huellas de la presencia o daños causados por estas.	2
3.5	Los productos utilizados para limpieza, desinfección y control de plagas no dejan residuos peligrosos, se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado y protegido.	2
<b>4</b>	<b>CONDICIONES DE SEGURIDAD Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN</b>	
4.1	Las actividades en el establecimiento se desarrollan preservando, conservando y asegurando la salud y el bienestar de las personas por efecto de sus ocupaciones.	2
4.2	El establecimiento tiene identificadas y señalizadas las rutas de evacuación, las salidas de emergencia y en términos generales cada una de sus áreas.	2
4.3	Existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento, bien ubicados y señalizados (extintores, campanas extractoras de aire, barandas).	2
4.4	El establecimiento cuenta con un botiquín de primeros auxilios dotado con los elementos mínimos requeridos y cerca de las áreas de mayor riesgo.	2
4.5	No hay evidencia de polvo, olores, humo u otros gases que puedan causar incomodidad o riesgo para el personal que labora o ingresa al establecimiento.	2
4.6	Los operarios están dotados y usan los elementos de protección personal requeridos (gafas, tapa oídos, cascos, guantes, botas, etc.).	2
4.7	Existen avisos o letreros que indiquen el correcto uso de los equipos, adviertan sus riesgos y restrinjan su puesta en marcha.	2

Calificación: 2: cumple completamente, 1: cumple parcialmente, 0: no cumple, NA: no aplica, NO: no observado



4.8	Existen avisos alusivos a las medidas de seguridad requeridas para el desarrollo de las diferentes actividades y están diseñados y ubicados estratégicamente	2	
4.9	Existen avisos que contengan mensajes alusivos a ambientes libres de humo y que prohíban el consumo de tabaco y sus derivados	2	

<b>5</b>	<b>EXIGENCIAS:</b>	SI _____	NO <input checked="" type="checkbox"/>
Para ajustar el establecimiento a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales):			
_____ _____ _____			
Para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de _____ días a partir de la firma de esta acta			

<b>6</b>	<b>CONCEPTO:</b>	
<input checked="" type="radio"/> (F)	Favorable	Cumple totalmente las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad
<input type="radio"/> (FC)	Favorable Condicionado	Condicionado al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 5 de la presente acta y las demás que pongan en riesgo la Salud Pública.
<input type="radio"/> (D)	Desfavorable	No admite exigencias. Se procede a aplicar medida sanitaria.

<b>7</b>	<b>APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (Art. 576 Ley 9ª de 1979)</b>	SI _____	NO <input checked="" type="checkbox"/>
Medida(s) sanitaria(s) aplicada(s):			
(CT) Clausura Temporal Total		(CG) Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos	
(CP) Clausura Temporal Parcial		(DC) Decomiso del producto	
(ST) Suspensión Total de trabajos o servicios		(DT) Destrucción o desnaturalización	
(SP) Suspensión Parcial de trabajos o servicios			

<b>8</b>	<b>MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO Y/O DE QUIEN REPRESENTA LA AUTORIDAD SANITARIA</b>	SI _____	NO <input checked="" type="checkbox"/>
_____ _____ _____ _____ _____			

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, con fecha (día/mes/año) 30/12/20 en el Municipio de Punto Gordo Departamento del Meta.

**FUNCIONARIO QUE PRACTICÓ LA VISITA Y REPRESENTA LA AUTORIDAD SANITARIA:**

Firma: Julio Almeida Soboral  
Nombre: Julio Almeida Soboral  
C.C: 8.190.612  
Cargo: Psicólogo  
Institución: S.S. 19

**REPRESENTANTE LEGAL, ADMINISTRADOR O PERSONA QUE ATENDIÓ LA VISITA:**

Firma: Jessica Pérez  
Nombre: Jessica Pérez  
C.C: 1-073.255-080  
Cargo: Asistente MIP-SSIP  
Hora de finalización de la inspección: 10:00 AM  PM

NOTA: De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o de quien atendió la visita.  
Calificación: 2: cumple completamente; 1: cumple parcialmente; 0: no cumple NA: no aplica NO: no observado

PÁGINA 3 DE 3 - ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA VIGILANCIA Y CONTROL EN SALUD PÚBLICA OTROS ESTABLECIMIENTOS