

CIUDAD: FECHA: N°ACTA:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Fabrica Deposito Comercializadora Servicio

Taller Estacion de Servicio Bodega Acabado de productos

Mangar Otro

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: PALMERAS JUNIOR CARTAGENA

CÉDULA / NIT: 900405705-3 EMAIL: ADMINISTRACION@PALMERASJUNIOR.COM

NOMBRE COMERCIAL: PALMERAS JUNIOR CARTAGENA

DIRECCIÓN: EL BOSQUE 148 # 2147 MATRÍCULA MERCANTIL: 09-456997-02

DEPARTAMENTO: BOLIVAR MUNICIPIO: CARTAGENA

Barrío: Vereda: Comuna: Localidad:

Sector: Conejunio: Caserio: UPZ:

Otro: Cuiel:

TELÉFONOS: 3194693544 MATRÍCULA MERCANTIL: 09-456997-02

CORREO ELECTRÓNICO: ADMINISTRACION@PALMERASJUNIOR.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: JOHANN HUMBERTO PALMERAS CARREÑO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC CE NIT Número de documento: 93489856

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: JOHANN HUMBERTO PALMERAS CARREÑO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC CE NIT Número de documento: 41489856

CORREO ELECTRÓNICO: ADMINISTRACION@PALMERASJUNIOR.COM

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: ADMINISTRACION@PALMERASJUNIOR.COM

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI NO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA:

DEPARTAMENTO: BOLIVAR MUNICIPIO: CARTAGENA

HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8-0 Pm - 5pm N° DE TRABAJADORES Activos: 1 Operarios: 2

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES: 3

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 3

CÓDIGO CIIU: 7129 SI NO DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD EVIDENCIADA:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA A BARRIO AJA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20/10/21	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
N°ACTA DE ÚLTIMA VISITA		FAVORABLE CON RECOMENDACIONES	
		DESFAVORABLE	

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN: SOLICITUD DE INTERESADO ASOCIADA A PETICIONES QUEJAS Y RECLAMOS

SOLICITUD OFICIAL: EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA

OTRO: Especificar:

SOLICITUD DE PROYECTO DE PROTECCIÓN PROCELOS SANCIONATORIOS ADMS

NÚMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descriptos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descriptos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descriptos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Otro (OR)	La categoría "O" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo existente para la salud pública y debe aplicarse 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 FIC

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		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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Programa de identificación, manejo, prácticas higiénicas, identificación y reducción de riesgo Almacenamiento según de sustancias químicas uso de EPP (art 12 al 17 Ley 44 de 1993)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prácticas sobre Buenas prácticas para el manejo de sustancias químicas Artículo 102, 130 de la Ley 44 de 1993 (ley 25 de 1993)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Manifiesto de notificación de residuos peligrosos por gestión, actos de tratamiento y disposición final	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Control con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Estado de inventario de sustancias químicas empleadas en el establecimiento (Nombre genérico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad almacenada)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lista de productos terminados en el establecimiento (Nombre genérico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad producida)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Estado de inventario de residuos peligrosos generados en el establecimiento (Nombre residuo, estado de la materia, cantidad generada)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Registro de uso del suelo emitido por la autoridad competente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SOLICITUD RADICADA: AME-21-003275

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 construcción y construcción enablocadas 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		2
1.2	El establecimiento cuenta con una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, demarcadas 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 5
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 tripezones y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 92, 192, 194 Ley 9 de 1979)	2	1	0		2
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		2
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 94 Ley 9 de 1979)	2	1	0		2
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizantes (Art 95 Ley 9 de 1979) (Art 47 48, (Art (Resolución 14861 de 1955) de 1979) (Art 47, 48, 49 (Art (Resolución 14861 de 1955) trans fotoluminica	2	1	0		2
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 vitarios se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14861 de 1955)	2	1	0		2
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, acondicionados 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	1.5	0		2
1.9	El establecimiento cuenta con medidas necesarias donde existan condiciones o métodos que puedan afectar la salud de los trabajadores por frío o calor, para controlar y mantener las condiciones de temperatura adecuadas (Art 108 Ley 9 de 1979)	2	1.5	0		2
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		2
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 adecuados condiciones de visibilidad y seguridad. (Art 105 Ley 9 de 1979)	2	1	0		2
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al <u>25</u> % 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 uno de los trabajadores y visitantes (Inodoros lavamanos y Duchas). Art 50 Resolución 14861 de 1955) (Art 188 Ley 9 de 1979)	10		0		CR 10
2.2	Disponer de cuartos independientes con piletas o unidades para lavado de implementos, de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, trapeos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	3	1.5	0		1.5
2.3	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para equipos e instalaciones documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros) (Art 207 Ley 9 de 1979)	7	3.5	0		7
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al <u>20</u> % del total del acta
3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ASPECTO A VERIFICAR		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de abastecido u otro sistema alternativo)	2	1	0		2
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	3		0		3
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal, con dilación 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		1
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		2
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 registros) (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	1	0.5	0		1
3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIENTOS						
ASPECTO A VERIFICAR		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistema alternativo	1	0.5	0		1
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 vaporemiento, 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)	1	0.5	0		1
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS						
ASPECTO A VERIFICAR		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado	3	1.5	0		3
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos de acuerdo a la clasificación y características de los residuos presente en el establecimiento (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		2
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		1
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		1
3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS						
ASPECTO A VERIFICAR		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	0		3
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		4
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al <u>25</u> % del total del acta
4. CONDICIONES DE SEGURIDAD- 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)	3	1.5	0		3
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		2
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 Resolución 14861 de 1955)	2	1	0		2
4.4	El establecimiento cuenta con mecanismos de seguridad y soportes de registros de mantenimiento para maquinarias y equipos	2	1	0		2
4.5	El establecimiento cuenta con elementos y/o equipos para la contención de derrames (trincheras, canchetas, muros de contención entre otros) (Art 102 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA <i>Andrés Felipe Olivares Díaz</i>	FIRMA
NOMBRE <i>Andrés Felipe Olivares Díaz</i>	NOMBRE
CÉDULA <i>1143368969</i>	CÉDULA
CARGO <i>Ing. Ambiental</i>	CARGO
INSTITUCIÓN <i>DDPES</i>	INSTITUCIÓN
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA <i>Jesús Augusto Pardo</i>	FIRMA
NOMBRE <i>Yenny Kay Pardo</i>	NOMBRE
CÉDULA <i>073237009</i>	CÉDULA
CARGO <i>Administradora</i>	CARGO
INSTITUCIÓN <i>Palmera Juvic SAS</i>	INSTITUCIÓN