

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	1 de 171	

1. CARACTERIZACIÓN

En atención a las competencias enmarcadas en la ley 715 del 2001, la Secretaria de Salud Municipal y el Área de Salud Ambiental realizan actividades de Inspección, Vigilancia y Control a establecimientos que puedan generar riesgo en la salud de las personas, el presente protocolo pretende orientar la normatividad aplicable a establecimientos especiales como Bares, Cantinas, Clubes, Hoteles, Moteles, Residencias, Salud Ocupacional, (Industria Manufacturera e Industria Extractiva), Peluquerías, Salones de Belleza, Cuarteles, Cementerios, Salas de velación, Teatros, Coliseos, Gimnasios, Estadios, Generadores de Residuos Hospitalarios, Piscinas, Almacenes, Bancos y Oficinas, Hogares Infantiles y comunitarios y Establecimientos Educativos, estableciendo objetivos para el cumplimiento de metas, en torno a la evaluación del riesgo y su prevención, respetando las competencias en atención a las reglas trazadas en el presente documento.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Disminuir los factores de riesgo que afectan la salud de los habitantes del Municipio de Pasto, en establecimientos especiales, que forman parte del programa, a través de acciones de inspección, vigilancia y control.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Ejercer Inspección, vigilancia y control sanitario mediante visitas periódicas a los sujetos que forman parte del componente de establecimientos especiales, según lo previsto en la Ley 9 de 1979 y sus normas reglamentarias.
- Aplicar medidas preventivas y de seguridad a los establecimientos que no cumplan lo establecido en la Ley 9 de 1979 y normatividad reglamentaria.

3. ALCANCE

Este protocolo aplica para las visitas realizadas a los establecimientos especiales del Municipio de Pasto.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	2 de 171	

4. RESPONSABLE

Los responsables de la coordinación de las actividades desarrolladas en este protocolo es el Profesional Especializado (Salud Ambiental), Supervisores y Técnicos de Salud Ambiental.

5. MARCO LEGAL

Para el grupo de establecimientos especiales conformado por: Bares, Cantinas, Griles, lavandería, estaciones de servicios, talleres e industria manufacturera, Hoteles, residencias y Moteles, teatros, colegios, gimnasios y estadios, residuos hospitalarios – consultorios odontológicos, médicos y similares. Almacenes, bancos, oficinas y parqueaderos, hogares comunitarios, cuarteles y cárceles, salones de belleza, peluquerías, barberías y centros de estética, salas de velación, escuelas, colegios, universidades, el compilado normativo se presenta de acuerdo a los sujetos inspeccionados y controlados, así:

5.1 BARES, CANTINAS, GRILES

- **Norma: NFPA 101:** código de seguridad humana.
- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Decreto 3192 de 1983:** Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación, envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional.
- **Ley 124 de 1994:** por la cual se prohíbe el Expendio de Bebidas Embriagantes a Menores de Edad y se dictan otras disposiciones.
- **Decreto 1543 de 1997:** Por el cual se reglamenta el manejo de la infección por el Virus de Inmunodeficiencia Humana (VIH), Síndrome de la Inmunodeficiencia Adquirida (SIDA) y las otras Enfermedades de Transmisión Sexual (ETS).
- **Decreto 3075 de 1997:** Reglamentación sobre proceso, almacenamiento, distribución, transporte, expendio, y manipulación de alimentos.
- **Resolución 5109 de 2005:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Resolución 0627 de 2006:** Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental.
- **Decreto 262 de 2006:** Por el cual se establecen los requisitos y las condiciones mínimas locativas que deben cumplir algunos establecimientos de comercio cuyo uso de suelos es comercial y de servicios.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	3 de 171	

- **Decreto 3888 de 2007:** Por el cual se adopta el Plan Nacional de Emergencia y Contingencia para Eventos de Afluencia Masiva de Público y se conforma la Comisión Nacional Asesora de Programas Masivos y se dictan otras disposiciones.
- **Decreto 1879 de 2008:** Por el cual se reglamentan la Ley 232 de 1995, el artículo 27 de la Ley 962 de 2005, los artículos 46, 47 y 48 del Decreto Ley 2150 de 1995 y se dictan otras disposiciones. (*Requisitos documentales exigibles a los establecimientos de comercio para su apertura y operación*)
- **Resolución 1956 de 2008:** Por la cual se adoptan medidas en relación con el consumo de cigarrillo o de tabaco.
- **Ley 1209 de 2008:** Por la cual se establecen normas de seguridad en piscinas
- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.

5.2 INDUSTRIA MANUFACTURERA, DEPÓSITOS, TALLERES, ESTACIONES DE SERVICIO E INDUSTRIA EXTRACTIVA

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Resolución 2400 de 1979:** Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
- **Resolución 2013 de 1986:** Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los comités de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial en los lugares de trabajo.
- **Resolución 1016 de 1989:** Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país.
- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.

5.3 HOTELES, RESIDENCIAS, MOTELES

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Decreto 3075 de 1997:** Manipulación higiénica de alimentos.
- **Decreto 0475 de 1998:** Normas técnicas de calidad del agua potable.
- **Decreto 1543 de 1998:** Control del VIH.
- **Decreto 3518 del 2006:** Por el cual se crea y reglamenta el sistema de vigilancia en Salud pública y se dictan otras disposiciones.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	4 de 171	

- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.

5.4 TEATROS, COLISEOS, GIMNASIOS Y ESTADIOS

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Decreto 3075 de 1997:** Reglamentación sobre proceso, almacenamiento, distribución, transporte, expendio, y manipulación de alimentos.
- **Resolución 5109 de 2005:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Decreto 3518 del 2006:** Por el cual se crea y reglamenta el sistema de vigilancia en Salud pública y se dictan otras disposiciones.
- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.

5.5 CUARTELES, CÁRCELES Y CORREGIDURIAS

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Decreto 3075 de 1997:** Reglamentación sobre proceso, almacenamiento, distribución, transporte, expendio, y manipulación de alimentos.
- **Resolución 1164 de 2002:** Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.
- **Resolución 5109 de 2005:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Decreto 3518 del 2006:** Por el cual se crea y reglamenta el sistema de vigilancia en Salud pública y se dictan otras disposiciones.
- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	5 de 171	

5.6 INSTITUCIONES DE SALUD GENERADORES DE RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Resolución 4445 de 1996:** Por la cual se dictan las normas para las instituciones de salud.
- **Decreto 3075 de 1997:** Reglamentación sobre proceso, almacenamiento, distribución, transporte, expendio, y manipulación de alimentos.
- **Decreto 2676 de 2000:** El presente decreto tiene por objeto reglamentar ambiental y sanitariamente, la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares, generados por personas naturales o jurídicas.
- **Decreto 1669 de 2002:** Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2676 de 2000.
- **Resolución 1164 de 2002:** Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.
- **Decreto 4126 de 2005:** Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2676 de 2000, modificado por el Decreto 2763 de 2001 y el Decreto 1669 de 2002, sobre la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares.
- **Resolución 5109 de 2005:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Decreto 1575 de 2007:** Normas Técnicas de Calidad de Agua Potable.
- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.

5.7 RADIACIONES IONIZANTES

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Resolución 9031 de 1990:** Por la cual se dictan normas y se establecen procedimientos relacionados con el funcionamiento y operación de equipos de Rayos X y otros emisores de radiaciones ionizantes y se dictan otras disposiciones.
- **Decreto 3518 de 2006:** Por el cual se crea y reglamenta el sistema de vigilancia en Salud pública y se dictan otras disposiciones.

5.8 ALMACENES, BANCOS, OFICINAS Y PARQUEADEROS.

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Resolución 2400 de 1979:** Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
- **Resolución 2013 de 1986:** que establece la creación y funcionamiento de los Comités de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial en las empresas.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	6 de 171	

- **Resolución 1016 de 1989:** que establece el funcionamiento de los Programas de Salud Ocupacional en las empresas.
- **La Ley 100 de 1993:** Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones.
- **Decreto 1295 de 1994:** que establece la afiliación de los funcionarios a una entidad Aseguradora en Riesgos Profesionales (ARP).
- **Decreto 1772 de 1994:** por el cual se reglamenta la afiliación y las cotizaciones al Sistema General de Riesgos Profesionales.
- **Decreto 1832 de 1994:** por el cual se adopta la Tabla de Enfermedades Profesionales.
- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.

5.9 HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIOS

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Decreto 3075 de 1997:** Reglamentación sobre proceso, almacenamiento, distribución, transporte, expendio, y manipulación de alimentos.
- **Resolución 5109 del 2005:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Decreto 3518 del 2006:** Por el cual se crea y reglamenta el sistema de vigilancia en Salud pública y se dictan otras disposiciones.
- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.

5.10 PELUQUERÍAS, SALONES DE BELLEZA, CENTROS DE ESTÉTICA

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Ley 711 de 2001:** Por la cual se reglamenta el ejercicio de la ocupación de la cosmetología y se dictan otras disposiciones en materia de salud estética.
- **Resolución 1164 de 2002:** Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.
- **Resolución 797 de 2004:** Reglamento de la Decisión 516 sobre Control y Vigilancia Sanitaria de Productos cosméticos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	7 de 171	

- **Resolución 2263 de 2004:** Por la cual se establecen los requisitos para la apertura y funcionamiento de los centros de estética y similares y se dictan otras disposiciones.
- **Resolución 3924 de 2005:** Por la cual se adopta la Guía de Inspección para la Apertura y Funcionamiento de los Centros de Estética y Similares y se dictan otras disposiciones.
- **Resolución 2827 de 2006:** Por la cual se adopta el Manual de bioseguridad para establecimientos que desarrollen actividades cosméticas o con fines de embellecimiento facial, capilar, corporal y ornamental.
- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.
- **Resolución 2117 de 2010:** por la cual se establecen los requisitos para la apertura y funcionamiento de los establecimientos que ofrecen servicios de estética ornamental tales como barberías, peluquerías, escuelas de formación de estilistas y manicuristas, salas de belleza y afines y se dictan otras disposiciones.

5.11 CEMENTERIOS, SALAS DE VELACION Y LABORATORIOS DE TANATOPRAXIA.

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.
- **Decreto 1594 de 1984:** Por el cual se reglamenta parcialmente el Título 1 de la Ley 09 de 1979, así como el Capítulo II del Título VI – Parte III – Libro II y el Título III de la parte III – Libro I - del Decreto 2811 de 1974 en cuanto a Usos del Agua y Residuos Líquidos.
- **Resolución 1164 de 2002:** Por la cual se adopta el Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.
- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.
- **Resolución 5194 de 2010:** Por la cual se reglamenta la prestación de los servicios de cementerios, inhumación, exhumación y cremación de cadáveres.

5.12 ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

Para el programa de establecimientos educativos se debe tener en cuenta las normas referentes a Restaurantes, Cafetería y Heladerías, teniendo en cuenta que este tipo de programas los encontramos inmersos en establecimientos educativos:

- **Ley 9 de 1979:** Código Sanitario Nacional, Capítulo V, Alimentos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	8 de 171	

- **Decreto 3075 de 1997:** Reglamentación sobre proceso, almacenamiento, distribución, transporte, expendio, y manipulación de alimentos.
- **Resolución 5109 de 2005:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- **Ley 1335 de 2009:** por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.

6. DEFINICIONES

6.1 BARES, CANTINAS, GRILES

Bar: Se designa a aquel establecimiento comercial en el cual los clientes consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aperitivos, infusiones, algún alimento.

Barra o Mostrado: un pequeño muro más o menos de la altura del pecho de un individuo, sobre el cual está dispuesta una tabla alargada donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los clientes.

Bebidas alcohólicas: Las bebidas alcohólicas son bebidas que contienen etanol (alcohol etílico).

Bebidas no alcohólicas: Son las bebidas no fermentadas carbonatadas o no, que se elaboran con agua, ingredientes característicos de la propia bebida y productos autorizados. La mayoría suelen ser de fabricación industrial, limitándose la elaboración en el establecimiento a zumos y batidos.

Discoteca: Son establecimientos destinados principalmente a ofrecer al público la actividad recreativa del baile, en los que se sirven bebidas, que dispone de una o más pistas, no disponen del servicio de cocina.

Grill, coreográfico: Local en el que un grupo de mujeres ejerce la prostitución.

6.2 INDUSTRIA MANUFACTURERA, DEPÓSITOS, TALLERES, ESTACIONES DE SERVICIO E INDUSTRIA EXTRACTIVA

Ambiente de trabajo: Es el conjunto de condiciones que rodean a la persona y que directa o indirectamente influyen en su estado de salud y en su vida laboral.

Estación de servicio: Una estación de servicio o gasolinera es un punto de venta de combustible y lubricantes para vehículos de motor; generalmente gasolina o acpm, derivados del petróleo.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	9 de 171	

Factor de riesgo: Es un elemento, fenómeno o acción humana que puede provocar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones. Ejemplo, sobre esfuerzo físico, ruido, monotonía.

Industrias Extractivas: Dedicadas a explotar recursos naturales.

Industrias manufactureras.- Se entiende como industria manufacturera a las actividades orientadas a la transformación mecánica, física o química de bienes naturales o semi procesados en artículos cualitativamente diferentes.

Mina.- Conjunto de las excavaciones e instalaciones que sirven para la explotación de un yacimiento de minerales.

Mineral.- Elemento o compuesto inorgánico que ocurre en forma natural, teniendo una estructura interna ordenada y como características: composición química, forma cristalina y propiedades físicas.

Obreros.- Comprende a los trabajadores directamente ocupados en las etapas y procesos de la construcción, como albañilería, yesería, carpintería, electricidad, pintura, operadores mecánicos, chóferes, soldadores, etc.; incluye personal de limpieza, veladores y bodegueros.

Riesgo: Es la probabilidad de ocurrencia de un evento. Ejemplo Riesgo de una caída, o el riesgo de ahogamiento.

Salud ocupacional: Se define como la disciplina que busca el bienestar físico, mental y social de los empleados en sus sitios de trabajo.

Taller: lugar en que se trabaja principalmente con las manos.

Taller Mecánico: es aquel que se dedica a la reparación de vehículos, como automóviles o motocicletas.

6.3 HOTELES, RESIDENCIAS, MOTELES

Hotel: Establecimiento en el que se proporciona alojamiento y alimento a cambio de una remuneración. Sus clientes pueden ser personas que se encuentran temporalmente en el pueblo, ciudad o de paso.

Motel: Se aplica a los hoteles situados junto a las autopistas o en cruces de carreteras muy transitadas, que están destinados especialmente para albergar durante una noche a viajeros con vehículo que están de paso por el lugar.

Residencia: Establecimiento en el que se brinda hospedaje. Suele haber varias modalidades, como son las residencias permanentes, usualmente para universitarios o personas solas que trabajan; las que brindan hospedaje temporal, ya sea por horas o por días.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	10 de 171	

6.4 TEATROS, COLISEOS, GIMNASIOS, ESTADIOS, CUARTELES, CÁRCELES

Cárceles: Se designa con el nombre de cárcel a aquellos espacios que son específicamente pensados, diseñados y construidos para albergar a individuos considerados criminales o peligrosos para el resto de la sociedad. La cárcel tiene por objetivo, entonces, mantener en cautiverio a quienes no respetan la ley explícitamente establecida por una sociedad y deben así recibir algún tipo de castigo o pena por tal situación.

Cuarteles: Instalación para el alojamiento permanente de una tropa.

Estadio: Se denomina estadio a aquellas construcciones que son especialmente creadas para realizar en ellas eventos de importancia en los cuales el público participa como espectador en gran número. Un estadio es por lo general un espacio abierto aunque también hay estadios cerrados y de diferente tamaño.

Gimnasios: Se denominan gimnasios a aquellos espacios especialmente creados para que se realicen en ellos diversos tipos de actividad física. Hoy en día, la palabra gimnasio es más que nada utilizada para clubes o centros de deporte de tipo privado, cuenta con máquinas cardiovasculares y de musculación tales como pesas, mancuernas y aparatos de diferente tipo.

Coliseos: Sala construida para espectáculos públicos, cerrado, para algunos juegos deportivos.

Teatros: La palabra teatro viene del griego y significa "lugar para contemplar". Se trata de un arte que busca representar historias frente a una audiencia, combinando actuación, discurso, gestos, escenografía, música y sonido.

6.5 INSTITUCIONES DE SALUD GENERADORES DE RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES – RADIACIONES IONIZANTES

Gestión integral: Es el manejo que implica la cobertura y planeación de todas las actividades relacionadas con la gestión de los residuos hospitalarios y similares desde su generación hasta su disposición final.

Generador: Es la persona natural o jurídica que produce residuos hospitalarios y similares en desarrollo de las actividades, manejo e instalaciones relacionadas con la prestación de servicios de salud, incluidas las acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación; la docencia e investigación con organismos vivos o con cadáveres; los bioterios y laboratorios de biotecnología; los cementerios, morgues, funerarias y hornos crematorios; los consultorios, clínicas, farmacias, centros de pigmentación y/o tatuajes, laboratorios veterinarios, centros de zoonosis, zoológicos, laboratorios farmacéuticos y de producción de dispositivos médicos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	11 de 171	

Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares

–MPGIRH: Es el documento expedido por los Ministerios del Medio Ambiente y Salud, mediante el cual se establecen los procedimientos, procesos, actividades y estándares de microorganismos que deben adoptarse y realizarse en los componentes interno y externo de la gestión de los residuos provenientes del generador.

Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares PGIRH: Es el documento diseñado por los generadores, los prestadores del servicio de desactivación y especial de aseo, el cual contiene de una manera organizada y coherente las actividades necesarias que garanticen la Gestión Integral de los Residuos Hospitalarios y Similares, de acuerdo con los lineamientos del presente manual.

Residuos No Peligrosos: Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y/o el medio ambiente.

Residuos Peligrosos: Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos y/o tóxicos; los cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Equipos de rayos x y otras fuentes de radiaciones ionizantes: Son las máquinas o materiales radiactivos capaces de generar energía, que a su paso por la materia producen iones que alteran su composición.

Licencia de funcionamiento: Es el documento expedido por la Secretaria de Salud Municipal, que autoriza el funcionamiento de los equipos de rayos x y otras fuentes de radiaciones ionizantes, de acuerdo con los requisitos que se establecen en normatividad vigente segundas características y la actividad de la fuente.

6.6 ALMACENES, BANCOS, OFICINAS Y PARQUEADEROS.

Accidente de trabajo: Es un suceso repentino que sobreviene por causa o con ocasión del trabajo y que produce en el trabajador daños a la salud (una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte). Ejemplo herida, fractura, quemadura.

Ambiente de trabajo: Es el conjunto de condiciones que rodean a la persona y que directa o indirectamente influyen en su estado de salud y en su vida laboral.

Enfermedad profesional: Es el daño a la salud que se adquiere por la exposición a uno o varios factores de riesgo presentes en el ambiente de trabajo.

Factor de riesgo: Es un elemento, fenómeno o acción humana que puede provocar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones. Ejemplo, sobre esfuerzo físico, ruido, monotonía.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	12 de 171	

Incidente: Es un acontecimiento no deseado, que bajo circunstancias diferentes, podría haber resultado en lesiones a las personas o a las instalaciones. Es decir UN CASI ACCIDENTE. Ejemplo un tropiezo o un resbalón.

Riesgo: Es la probabilidad de ocurrencia de un evento. Ejemplo Riesgo de una caída, o el riesgo de ahogamiento.

Salud: Es un estado de bienestar físico, mental y social. No solo en la ausencia de enfermedad.

Salud ocupacional: Se define como la disciplina que busca el bienestar físico, mental y social de los empleados en sus sitios de trabajo.

Trabajo: Es toda actividad que el hombre realiza de transformación de la naturaleza con el fin de mejorar la calidad de vida.

6.7 HOGARES INFANTILES Y COMUNITARIOS

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Ambiente: Cualquier sea interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la educación, al aprendizaje, la fabricación, al procesamiento, a la preparación de alimentos.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Desinfección – descontaminación: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Hogar comunitario: Un hogar comunitario es una familia de la comunidad, que cumple con ciertos requisitos y cuya casa funciona como una microempresa. En el hogar

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	13 de 171	

comunitario se reúnen de 8 a 10 niños o niñas que son atendidos durante las horas del día. Se trata de un programa del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF- cuyo objetivo es propiciar el desarrollo psicosocial, moral y físico de los niños (as) menores de 6 años de edad, de familias con vulnerabilidad económica, social, cultural, nutricional y/o sicoafectiva, a través de acciones de formación integral y de fortalecimiento de la familia, de organización y participación comunitaria, que les permita mejorar sus condiciones y calidad de vida, potencializar su sentido de responsabilidad y pertenencia, con el apoyo de la sociedad y de las instituciones para que se garantice el cumplimiento de los derechos de los niños (as) usuarios.

Hogar comunitario de Bienestar – FAMI: Programa del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF- cuyo objetivo es apoyar a las familias en desarrollo que tienen mujeres gestantes, madres lactantes y niños (as) menores de 2 años, en la cualificación de las relaciones intrafamiliares y el fortalecimiento de vínculos afectivos, para que apoyen el desarrollo de los niños (as) desde su gestación, vinculando otros adultos para que participen de la crianza de los niños. Se promoverán las prácticas de crianza adecuadas, la construcción de redes familiares de apoyo, la capacitación y actualización en contenidos de lactancia materna y la coordinación con los organismos de salud.

Hogar infantil: Programa del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF- cuyo objetivo es propiciar el desarrollo integral de los niños (as) menores de 6 años, prioritariamente los niños de familias con alta vulnerabilidad socioeconómica, a través de acciones que posibiliten el ejercicio de sus derechos con la participación activa, organizada y corresponsable de la comunidad, los entes territoriales, organizaciones comunitarias, empresas privadas, Cajas de Compensación y el Estado Colombiano.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos: Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	14 de 171	

6.8 PELUQUERÍAS, SALONES DE BELLEZA, CENTROS DE ESTÉTICA

Centros de estética: Centro de estética y cosmetología. Es aquel establecimiento dedicado a la realización de tratamientos cosméticos, que dispone de recintos aislados, para uso individual destinados exclusivamente a la prestación de servicios de estética personal, incluyendo técnicas de aparatología y procedimientos no invasivos.

Estilista: Es un profesional que se dedica a asesorar sobre la vestimenta, el peinado y en general la imagen y estética de sus clientes, normalmente tomando como guía la moda o tendencias del momento.

Peluquerías: Una peluquería o barbería es un local donde se ofrecen varios servicios estéticos, principalmente el corte de pelo, pero también suelen realizarse otros como afeitado, depilado, manicura, pedicura, etc. Cuando se trata de muchos servicios diferentes suele llamarse salón de belleza.

Peluquero o peluquera: A la persona que tiene por profesión el arreglo del cabello de las personas incluyendo operaciones como lavado, corte, peinado, teñido, etc.

Salón de belleza: Un salón de belleza o estética es un establecimiento comercial que ofrece a sus clientes tratamientos estéticos como cortes de cabello, manicura, depilación, coloración, rizado. Algunos son exclusivos para un determinado sexo, aunque también existen establecimientos llamados unisex. Se distingue de la peluquería o barbería en que en el salón de belleza el número de servicios es mayor y no se limita a cortes de cabello.

6.9 CEMENTERIOS, SALAS DE VELACION Y LABORATORIOS DE TANATOPRAXIA

Cementerio: Lugar destinado a recibir y alojar cadáveres, restos de órganos y partes humanas; ya sea en bóveda o bajo tierra.

Horno crematorio: Instrumento mecánico por medio del cual la energía calórica reduce a cenizas cadáveres y restos humanos en un periodo determinado de tiempo.

Funeraria o agencias mortuorias: Establecimientos destinados a la venta de ataúdes, traslado y arreglo de cadáveres, velación y exequias, tramitación de autorizaciones de inhumación, cremación y exhumación de cuerpos.

Sala de velación: Lugar destinado a la velación de los cadáveres, y donde no se realiza ningún tipo de tratamiento o conservación a los mismos.

Preparación del cadáver: Proceso por el cual se realizan al cadáver diferentes procedimientos para garantizar la adecuada conservación del cuerpo y la estética del mismo.

Maquillaje del cuerpo: Se realiza por estética a solicitud de la familia o el encargado del cuerpo.

Velación: Ritual durante el cual el cadáver se encuentra dentro del ataúd en espera de ser llevado al cementerio o ser sometido al proceso de incineración.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	15 de 171	

Carro fúnebre: Vehículo encargado de llevar el cadáver de la funeraria a la iglesia, el cementerio o directamente al horno crematorio.

Inhumación: Consiste en el depósito de un cadáver, órganos o partes de restos humanos en una fosa ubicada en bóvedas o en la tierra, por un tiempo determinado durante el cual se suceden todas las fases de putrefacción, hasta la descomposición de los tejidos o modificación del cadáver dependiendo de la preparación del mismo.

Exhumación: Proceso que se realiza terminado el periodo de inhumación y descomposición del cadáver, el cual consiste en desenterrar los restos. Este procedimiento es de alto riesgo ocupacional, debido a los factores de riesgo físico, químico y biológico presentes en el proceso.

Cremación Reducción a cenizas del cadáver por medio del calor (Resolución 7731 de 1983).

Tanatopraxia: técnicas propias del manejo, preparación y conservación de cadáveres.

6.10 ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

Institución Educativa: Es un conjunto de personas y bienes promovida por las autoridades públicas o por particulares, cuya finalidad será prestar un año de educación preescolar y nueve grados de educación básica como mínimo y la media.

Aula: Es una sala en la cual se enseña una lección por parte de un profesor en la escuela o en otra institución educativa.

7. CONTENIDO

7.1 ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN LOS PROGRAMAS DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES

7.1.1 PROGRAMAS

Bares, cantinas, griles, lavandería, estaciones de servicios, talleres e industria manufacturera, hoteles, residencias y moteles, teatros, colegios, gimnasios y estadios, residuos hospitalarios – consultorios odontológicos, médicos y similares. Almacenes, bancos, oficinas y parqueaderos, hogares comunitarios, cuarteles y cárceles, salones de belleza, peluquerías, barberías y centros de estética, salas de velación, escuelas, colegios, universidades.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	16 de 171	

7.1.2 OBJETIVO

Controlar y vigilar los sujetos que forman parte del componente de Establecimientos Especiales para comprobar la conformidad de los mismos con las disposiciones o normas sanitarias vigentes para prevenir los riesgos para la salud pública.

7.1.3 ALCANCE

Las actividades de Inspección Vigilancia y Control (IVC) desarrollados en los Programas del componente de Establecimientos Especiales se basan en la verificación de las condiciones higiénico locativas y sanitarias, personal que labora, manuales de bioseguridad, operaciones de manejo, almacenamiento, protección, y conservación, rotulado y salud ocupacional, en cumplimiento de lo exigido por las normas sanitarias vigentes.

7.1.4 RECURSOS

- Implementos de oficina.
- Transporte para el personal que realiza las visitas.
- Papelería impresa (Actas validadas y documentación).
- Equipo de cómputo.
- Implementos de oficina: papel bond, lapiceros, lápiz, marcadores, borradores, sacapuntas, cosedora, stickers.
- Instrumentos de medición.
- Dotación: blusa, malefín, guantes, tapabocas.
- Termo con pilas de hielo, bolsas para tomar muestras.

7.1.5 FRECUENCIA Y DURACIÓN DE LA VISITA

La inspección de los establecimientos se hace en terreno de forma habitual, periódica y programada, sobre todo en aquellos casos donde existan irregularidades y en la mayoría de los casos debe hacerse sin previo aviso.

Se debe trabajar una frecuencia de visitas de acuerdo al nivel de riesgo epidemiológico detectado, por lo cual se debe hacer énfasis en los establecimientos que presenten alto riesgo, a los cuales debe practicárseles más visitas al año.

También se tendrá en cuenta otros criterios como el cumplimiento de plazos fijados en primera visita, reportes de laboratorio y quejas presentadas, ante lo cual debe darse prioridad a la visita.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	17 de 171	

7.1.6 DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

1. Planificar las visitas anuales a establecimientos de cada uno de los programas de Establecimientos especiales de acuerdo al censo sanitario precedente (Nota 1). Registro actualizado de Estado Sanitario y Programación anual.
2. Planificar toma de muestras de alimentos y ambientes programadas en coordinación con Instituto Departamental de Salud.
3. Planea visitas de inspección sanitaria a los establecimientos programados y/o a solicitud del usuario.
4. Verifica información del establecimiento para determinar si este es nuevo sujeto o ya existente.
5. Preparar los elementos para la ejecución de la visita de acuerdo a lista de chequeo (Nota 2).
6. Realizar apertura de visita de inspección con el representante legal o propietario del establecimiento para determinar el objetivo de la visita.
7. Desarrollo del objetivo de la visita (Nota 3).
8. Elaborar los correspondientes soportes que oficialicen la visita (Notas 4 Y 5). Actas de visita: Actas de IVC, acta de toma de muestra, actas de clausura, actas de apertura, actas de decomiso, actas de congelamiento.
9. Si la visita es para toma de muestras, tomar muestras, diligenciando el acta respectiva.
10. Terminación de visita de inspección en el establecimiento.
11. Diligenciamiento del registro diario. Registro de trabajo diario.
12. Entregar actas de visita, fichas y registro diario a sistemas de información.
13. Elaboración de concentrado y resumen mensual de actividades desarrolladas y logros obtenidos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	18 de 171	

14. Elaboración de concentrados cada tres meses consolidado el acumulado anual de actividades y logros.

15. Presentar informe a nivel superior

NOTA 1: DOCUMENTOS A ELABORAR EN PROGRAMACIÓN ANUAL

- Formato de Estado Sanitario.
- Formato de Auxiliar de Programación.
- Formato de Programación de actividades.
- Formato de Programación de logros.

NOTA 2: ELEMENTOS DE CHEQUEO

- Actas de Inspección, Vigilancia y Control del correspondiente programa.
- Actas de toma de muestras.
- Boletas de citación.
- Actas de Congelamiento.
- Actas de Decomiso.
- Actas de destrucción o desnaturalización.
- Actas de Clausura.
- Sello preventivo.
- Acta de levantamiento de medida preventiva.
- Acta de apertura.
- Registro diario de actividades y logros.

NOTA 3: ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN

Las actividades operativas prioritarias a considerarse dentro de las visitas de IVC incluyen:

- Inspección sanitaria del establecimiento.
- Toma y análisis de muestras para laboratorio.
- Control de la higiene del personal.
- Verificación de equipos e instrumental.
- Verificación de documentación.

Etapas en la ejecución de la inspección:

- Saludo, presentación e identificación.
- Apertura de visita de inspección: Objetivos y alcances.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	19 de 171	

- Trabajo de campo: Este comprende la Inspección visual de áreas, equipos e instalaciones, registro de observaciones.
- Cierre de visita de inspección: Presentación de observaciones, conclusiones.
- Levantamiento de actas: con recomendaciones y plazos debidamente diligenciados.

Aspectos a observar:

- Higiénico – locativos:
 - Pisos, paredes y techos.
 - Ventilación e iluminación.
 - Disposición de residuos sólidos, líquidos y especiales.
 - Revisión de unidades sanitarias.
- Condiciones de Saneamiento:
 - Abastecimiento de agua.
 - Disposición de residuos sólidos y líquidos.
 - Control de plagas.
- Equipos e instrumental:
 - Condiciones generales.
 - Condiciones específicas.
 - Condiciones de instalación y funcionamiento.
 - Procesos de limpieza y desinfección.
- Personal:
 - Estado de salud.
 - Educación y capacitación.
 - Prácticas higiénicas y medidas de protección.
- Almacenamiento, protección y conservación de alimentos:
 - Almacenamiento.
 - Protección.
 - Conservación.
- Salud ocupacional:
 - Extintor.
 - Botiquín de primeros de auxilios.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	20 de 171	

NOTA 4: APLICACIÓN DE ACTAS DE VISITA

A cada establecimiento debe levantarse su correspondiente Acta de IVC, en la cual se consigna la situación sanitaria encontrada dejando las exigencias pertinentes en la columna de Visita de Inspección. Para la verificación de cumplimiento, en los plazos fijados, se utiliza la misma Acta en la columna de Control.

Las Actas de IVC que se aplica a los diferentes programas que contienen los siguientes ítems los cuales deben ser diligenciados de forma clara:

1. Identificación:

- Lugar y fecha.
- Municipio y número de acta y ficha.
- Identificación del Establecimientos.
 - ✓ Tipo de establecimiento.
 - ✓ Razón Social.
 - ✓ Dirección, barrio y comuna.
 - ✓ Teléfono.
- Representante Legal y cédula de ciudadanía.
- Fecha de la última visita oficial: se debe especificar día, mes y año.
- Concepto que se emitió.
- Motivo actual visita. Especificar si es de oficio, queja o solicitud del interesado.
- Número de empleados: Especificar el ítem en número:
 - ✓ Operarios.
 - ✓ Profesionales.
 - ✓ Técnicos.
 - ✓ Administrativos.

2. Diagnóstico Sanitario:

Contemplado en los ítems: Aspectos a Verificar, Calificación y Observaciones.

3. Calificación:

Maneja los siguientes criterios para evaluar en el ítem "Calificación" de acuerdo al diagnóstico sanitario:

CALIFICACIÓN	SIGNIFICADO	OBSERVACIONES
2	Cumple Completamente	
1	No Cumple	Describir el requisito Faltante
NA	No Aplica	Proceso que no corresponde a la actividad desarrollada en el establecimiento.
NO	No Observado	Procesos que no se están efectuando en el momento

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	21 de 171	

4. Exigencias:

En este ítem se debe citar los numerales calificados como 2 y 1 (si se requiere NO Y NA), para ajustar al establecimiento a las normas sanitarias.

5. Aspectos Legales:

Debe explicarse al usuario que el procedimiento de la visita se efectúa de conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 09 de 1979 y su reglamentación, concediendo un plazo máximo 30 días a partir de la notificación para el cumplimiento de las exigencias y que en el caso de incumplimiento de procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

6. Concepto:

Todo proceso de Inspección, Vigilancia y Control, requiere establecer el concepto Sanitario, estipulado en los siguientes términos:

- **FAVORABLE:** Se expide este concepto cuando el establecimiento cumple con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria. No debe existir calificaciones con 1.
- **NO FAVORABLE:** Se expide este concepto cuando el establecimiento no cumple requisitos sanitarios que afectan en forma directa y manifiesta la inocuidad de los alimentos y puede poner en riesgo la salud del consumidor. Se debe proceder a aplicar la medida sanitaria de seguridad que corresponda.

7. Observaciones o Manifestaciones del Responsable o Representante del Establecimiento:

Se escribe las aclaraciones o manifestaciones que el propietario o representante legal del establecimiento quiere dar a conocer en el acta, y que son de carácter relevante.

8. Notificaciones y firmas:

- Se especifica para dejar constancia, previa su lectura y ratificación, del contenido del acta. Firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita. Del acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
- Nota

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	22 de 171	

Se aclara que la respectiva acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

9. Visita de control

Para la realización de la visita de verificación, una vez cumplido los plazos fijados en primera visita, se aplica la misma acta de IVC diligenciando la casilla correspondiente al control, indicando en ésta la situación encontrada y emitiendo un concepto definitivo.

Si se encuentra que hay cumplimiento parcial de las exigencias sanitarias dejadas y esto no pone en riesgo la salud de la comunidad, se puede permitir un último plazo y también consignar nuevas exigencias frente a una nueva situación sanitaria encontrada.

NOTA 5. APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD.

MEDIDAS PREVENTIVAS

Las medidas sanitarias de seguridad son de inmediata ejecución, transitorias, y se levantan cuando se compruebe que han desaparecido las causas que las originaron y contra ellas no procede recurso alguno. Se aplican sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar.

Las principales medidas sanitarias de seguridad son:

Clausura temporal de establecimientos. Consiste en impedir por razones de prevención o control epidemiológico y por un tiempo determinado las tareas que se desarrollan en un establecimiento, cuando se considere que están causando un problema sanitario. La clausura podrá aplicarse sobre todo el establecimiento o sobre parte del mismo.

Suspensión parcial o total de trabajos o servicios. Consiste en la orden por razones de prevención o control epidemiológico, de cese de actividades o servicios, cuando con éstos se estén violando las normas sanitarias, la suspensión podrá ordenarse sobre todos o parte de los trabajos o servicios que se adelanten o se presten.

Decomiso de objetos o productos. El decomiso de objetos o productos consiste en su aprehensión material, cuando no cumplan con los requisitos, normas o disposiciones sanitarias y por tal motivo constituyan un factor de riesgo epidemiológico. El decomiso se cumplirá colocando los bienes en depósito, en poder de la autoridad sanitaria.

Destrucción o desnaturalización de artículos o productos. La destrucción consiste en la inutilización de un producto o artículo. La desnaturalización consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	23 de 171	

propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad.

Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos.

Consiste en colocar fuera del comercio, temporalmente y hasta por sesenta (60) días, cualquier producto cuyo uso, en condiciones normales, pueda constituir un factor de riesgo desde el punto de vista epidemiológico. Esta medida se cumplirá mediante depósito dejado en poder del tenedor, quien responderá por los bienes. Ordenada la congelación se practicarán una o más diligencias en los lugares en donde se encontraren existencias y se colocarán bandas, sellos u otras señales de seguridad, si es el caso. El producto cuya venta o empleo haya sido suspendido o congelado deberá ser sometido a un análisis en el cual se verifique si sus condiciones se ajustan o no a las normas sanitarias. Según el resultado del análisis el producto se podrá decomisar o devolver a los interesados.

7.2 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO ACTA DE INSPECCION SANITARIA A BARES, CANTINAS, GRILES

7.2.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCION SANITARIA A BARES CANTINAS, GRILES", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 60 de 1993, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Municipales de Salud en tal materia.

Este documento es aplicable para: bares, cantinas, griles y sitios donde se comercialicen bebidas alcohólicas.

7.2.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta.
3. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
4. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	24 de 171	

7.2.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en diez (10) partes:

1. La primera parte identifica el motivo y objetivo de la visita.
2. La segunda, corresponde a la identificación del establecimiento
3. La tercera parte (numerales 1 al 11) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.
6. La sexta parte corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.
7. La séptima parte establece las definiciones del concepto y el riesgo para conocimiento del usuario.
8. La octava parte Observaciones del funcionario.
9. La novena parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.
10. La décima parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.2.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento.

7.2.5 OBJETIVO DE LA VISITA

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.2.6 IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la vista.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	25 de 171	

- Número de acta: escribir el número de consecutivo y numero de ficha.
 - Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
 - Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
 - Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
 - Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
 - Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
 - Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.
 - Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.
 - Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.
- Motivo de la visita: aclarar si es visita de oficio, queja o solicitud de interesado. Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
- Visita de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.
 - Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
 - Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.
- Número de empleados: escriba el número de empleados administrativos u operativos o manipuladores.

7.2.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos como los bares, cantinas, griles. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	26 de 171	

7.2.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian once partes que son: 1. Ubicación, 2. Abastecimiento de Agua, 3. Disposición de excretas y aguas servidas, 4. Disposición de residuos sólidos, 5. Condiciones higiénico locativas, 6. Condiciones de saneamiento, 7. Control de alimentos, equipos y utensilios, 8. Rotulado, 9. Condiciones de conservación y manejo de los productos, 10. Personal Manipulador, 11 Medidas de seguridad. Cada uno de los anteriores aspectos contiene unos parámetros específicos los cuales deberán ser calificados.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario.

Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1).

En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada.

Finalmente se introducen dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto. En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de establecimiento.

7.2.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA BARES, CANTINAS Y GRILES:

7.2.9.1. UBICACIÓN

7.2.9.1.1. El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos, roedores y animales domésticos. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros,

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	27 de 171	

chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas.

7.2.9.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.2.9.2.1. Cuenta con red y conexión interna de acueducto. Se Verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.2.9.2.2. El agua utilizada es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones: Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento.

7.2.9.2.3. Cuenta con Tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

7.2.9.3. DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.2.9.3.1 Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema. Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.2.9.3.2. Dispone de baterías sanitarias en cantidad suficiente, separados por sexo, en buen estado de funcionamiento y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico, espejo y papeleria): Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.2.9.3.3. Cuenta con artefactos sanitarios suficientes, y adecuados y en buen estado (lavavajillas, lava traperos): Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	28 de 171	

7.2.9.3.4. Existe sifones o rejillas de drenaje adecuadas.. Las trampas grasas deben tener un diseño y ubicación que garanticen y faciliten su permanente limpieza y no generen riesgo de contaminación.

7.2.9.4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

7.2.9.4.1. Existe recipientes higiénicos, suficientes, adecuados y bien ubicados y son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.2.9.5 CONDICIONES HIGIENICO LOCATIVAS

7.2.9.5.1. Los pisos, paredes y techos son de material sanitario y se encuentran limpios y en buen estado: Los pisos, con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen por tanto en importantes fuentes de contaminación. En los establecimientos deben estar construida de manera que se eviten encharcamientos o apozamientos del agua, lo cual se constituye en fuente de contaminación y proliferación microbiana, Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

7.2.9.5.2. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.2.9.5.3. El establecimiento cuenta con la iluminación y ventilación natural o artificial adecuada y suficiente. La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y de los usuarios, facilitar las diferentes operaciones de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación), Además debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	29 de 171	

para la salud de los operarios y los usuarios así como el continuo intercambio de aire de las diferentes áreas del establecimiento.

7.2.9.5.4. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento.

Verificar que el área este acorde con el número de personas que permanecen en el establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

7.2.9.6 CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.2.9.6.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección; manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

7.2.9.6.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, alimentos y manipuladores a través de métodos adecuados (físicos-químicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.2.9.6.3. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (físicos-químicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.2.9.6.4. Se observa presencia, huellas o daños ocasionados por plagas: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

7.2.9.7 CONTROL DE ALIMENTOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

7.2.9.7.1. Los equipos, utensilios, mobiliario y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con material inerte, no toxico, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección: No se permite que las superficies o equipos liberen sustancias

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	30 de 171	

contaminantes de los mismos o permitan el albergue y proliferación de contaminación biológica. Dentro de materiales no permitidos se encuentran las maderas y metales oxidables.

7.2.9.7.2. Cuando se requiere el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.): Cuando el establecimiento no cuente con agua, equipos en cantidad suficiente para los procesos de lavado y desinfección y por seguridad del personal, los utensilios podrán de ser desechables y de primer uso.

7.2.9.8. ROTULADO

7.2.9.8.1. Los productos están envasados o empacados en condiciones técnicas y sanitarias; se reciben y almacenan en un lugar limpio, protegido y adecuado y se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente decretos 3192 de 1983, decreto 365 de 1994 o resolución 05109 de 2005 y están dentro de su vida útil: Es necesario conocer el contenido básico del rotulado de los alimentos y bebidas alcohólica conforme lo establecido en las normas oficializadas por el Ministerio de la protección Social. Dentro de los aspectos a considerar se encuentran el registro sanitario, las condiciones de conservación y modo de empleo, cantidad, fecha de vencimiento, nombre del fabricante o importador.

7.2.9.9 CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

7.2.9.9.1. Los alimentos y bebidas expuestas a la venta se mantienen en vitrinas, canastillas plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior: En la exhibición del producto se debe eliminar cualquier posibilidad de deterioro contaminación o proliferación microbiana garantizar la conservación de las características de calidad propias del producto.

7.2.9.9.2. El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria: Durante el expendio y la venta debe observarse las máximas condiciones de higiene para evitar contaminaciones, verificar los utensilios necesarios para dicha actividad.

7.2.9.10 PERSONAL MANIPULADOR

7.2.9.10.1. El personal manipulador de alimentos y bebidas tiene carné de salud vigente: El personal debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y por lo menos una vez al año.

7.2.9.10.2. Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene, manipulación de alimentos: Las personas que realizan actividades de manipulación,

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	31 de 171	

conservación de alimentos y bebidas deben tener formación en material de educación sanitaria certificada una vez al año.

7.2.9.10.3. Los empleados utilizan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado, de acuerdo a la actividad específica de los trabajadores: El uniforme debe estar diseñado de tal manera que evite guardar suciedad, mantener el cabello recogido y cubierto totalmente y calzado cerrado antideslizante.

7.2.9.10.4. Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte: A través de preguntas cortas y observación el técnico de saneamiento debe asegurarse de que los manipuladores tienen pleno conocimiento de las prácticas higiénicas.

7.2.9.11 MEDIDAS DE SEGURIDAD

7.2.9.11.1. Existen extintores de incendios vigentes y debidamente ubicados: Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire.

7.2.9.11.2. Existe botiquín de primeros auxilios debidamente dotado: El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios puede incidir en la calidad de los alimentos y bebidas, puede permitir el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo de contaminación de los productos.

7.2.9.11.3. El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009): La presencia de colillas y ceniceros es muestra clara de la violación a la norma de espacios libres de humo.

7.2.10 CONCEPTO Y RIESGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

7.2.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido en normas sanitarias vigentes, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	32 de 171	

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente en la Ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular _____, para el cumplimiento de las exigencias dejadas en cada visita, se concede el plazo fijado al final del recuadro. (El plazo máximo fijado no podrá ser mayor a 30 días hábiles contados a partir de la notificación). En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas preventivas y/o de seguridad previstas en la legislación sanitaria vigente: La legislación sanitaria, en particular la ley 232 de 1995, ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, así como resultado de las actividades de vigilancia y control se comprueba que los establecimientos no cumplen lo establecido en las normas sanitarias, se podrá conceder un plazo de 30 días.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

7.2.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

7.2.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

PENDIENTE: Al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 12 de la presente ACTA.

NO FAVORABLE: No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

7.2.12.2 RIESGO

RIESGO BAJO: Cuando no hay riesgo o condiciones que puedan afectar la calidad de los alimentos, los procesos de preparación, la actividad comercial o la seguridad de los operarios.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	33 de 171	

RIESGO MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento; el cual no incide en la calidad o preparación de los alimentos, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

RIESGO ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la calidad de los alimentos, procesos o seguridad de los operarios.

7.2.13 OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO VISITA DE INSPECCION: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO VISITA DE CONTROL:

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy ____ del mes de _____ del año _____, en la ciudad de _____: Antes de proceder a la firma del acta por parte de las partes (empresa y funcionarios de salud), debe leerse detenidamente y discutir el procedimiento a seguir frente a la situación sanitaria encontrada.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable de la planta o quien atendió la visita: Es necesario dejar siempre copia del acta en poder del interesado o representante legal del establecimiento a fin de no invalidar la actuación.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la primera visita o visita de inspección: En los casos en que por alguna circunstancia no se pudo notificar el acta en forma inmediata, esta actuación debe surtirse dentro de los cinco días siguientes a la realización de la respectiva visita.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
	VIGENCIA 18-Feb-14	VERSIÓN 02	CODIGO SP-R-001	PÁGINA 34 de 171

NOTIFICACIÓN VISITA DE INSPECCIÓN: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Firma _____

Nombre _____

Nombre _____

C.C. _____

C.C. _____

Cargo _____

Cargo _____

Institución _____

Institución _____

NOTIFICACIÓN VISITA DE CONTROL: Fecha _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Firma _____

Nombre _____

Nombre _____

C.C. _____

C.C. _____

Cargo _____

Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	35 de 171	

7.3 ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES A DEPÓSITO, LAVANDERÍA, ESTACIONES DE SERVICIO, TALLERES, INDUSTRIA MANUFACTURERA Y EXTRACTIVA.

7.3.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES A DEPÓSITO, LAVANDERÍA, ESTACIONES DE SERVICIO, TALLERES, INDUSTRIA MANUFACTURERA Y EXTRACTIVA", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 60 de 1993, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Municipales de Salud en tal materia, Este documento es aplicable para: lavandería, estaciones de servicio, talleres e industria manufacturera.

7.3.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
3. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

7.3.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en diez (10) partes

1. La primera parte identifica el motivo y objetivo de la visita.
2. La segunda, corresponde a la identificación del establecimiento.
3. La tercera parte (numerales 1 al 10) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.
6. La sexta parte corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	36 de 171	

7. La séptima parte Observaciones del funcionario.

8. La octava parte establece las definiciones del concepto y el riesgo para conocimiento del usuario.

9. La novena parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.

10. La décima parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.3.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento.

7.3.5 OBJETIVO DE LA VISITA

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.3.6 IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la vista.
- Número de acta: escribir el número de consecutivo.
- Número de ficha
- Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
- Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
- Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
- Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
- Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
- Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.
- Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	37 de 171	

- Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.
- Motivo de la visita: : Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
- Vigilancia de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.
- Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
- Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.
- Número de empleados: escriba el número de empleados administrativos u operativos o manipuladores.

7.3.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos como lavandería, estaciones de servicio, talleres e industria manufacturera. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

7.3.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian diez partes que son: 1. Ubicación, 2. Abastecimiento de agua, 3. Disposición de excretas y aguas servidas, 4. Disposición de residuos líquidos, 5. Disposición de desechos sólidos, 6. Condiciones Higiénico locativas, 7. Condiciones de Saneamiento, 8. Equipos y utensilios, 9. Salud Ocupacional.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario.

Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1).

En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	38 de 171	

entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada.

Finalmente se introducen dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto. En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de producto procesado o el nivel tecnológico que dispone.

7.3.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA LAVANDERIA, ESTACIONES DE SERVICIO, TALLERES E INDUSTRIA MANUFACTURERA:

7.3.9.1. UBICACIÓN

7.3.9.1.1. El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos, roedores y animales domésticos. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros, chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas.

7.3.9.2 ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.3.9.2.1. Cuenta con red y conexión interna de acueducto. Se Verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.3.9.2.2. El agua utilizada es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones: Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento.

7.3.9.2.3. Cuenta con Tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	39 de 171	

7.3.9.3 DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.3.9.3.1 Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema apropiado.

Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.3.9.3.2. Dispone de unidades sanitarias adecuadas y suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de la vivienda y/o los ubicados en los centros comerciales), separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico): Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.3.9.3.3. Cuenta con artefactos sanitarios suficientes, y adecuados para la evaluación de aguas servidas (duchas, lavavajillas, lavaderos): Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

7.3.9.4 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

7.3.9.4.1. Los trampa grasas están bien ubicados y diseñados y permiten su limpieza.

Las trampas grasas deben tener un diseño y ubicación que garanticen y faciliten su permanente limpieza y no generen riesgo de contaminación.

7.3.9.4.2. Se tiene implementado un Programa de limpieza y mantenimiento a los elementos que conforman el sistema de tratamiento (rejillas, desarenadores, trampa de grasas, etc): Verificar si se está realizando mantenimiento a los sistemas de tratamiento, periodicidad, responsable y registro de dicha actividad, y efectividad de la misma.

7.3.9.4.3. Se cuenta con los Permisos de vertimientos industriales vigentes: Verificar el permiso de vertimiento emitido por la autoridad ambiental competente.

7.3.9.5 DISPOSICIÓN DE DESECHOS SOLIDOS

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	40 de 171	

7.3.9.5.1. Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para recolección de basuras y se les hace mantenimiento. Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.3.9.5.2. Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: La periodicidad de remoción de las basuras debe garantizar que ésta no se convierta en problema sanitario por emanación de olores o proliferación de plagas. A fin de facilitar el manejo interno de las basuras debe existir un sitio apropiado, bien ubicado y ventilado, alejado de los alimentos y protegido destinado exclusivamente para el almacenamiento interno de estos desechos.

7.3.9.6 CONDICIONES HIGIENE LOCATIVAS

7.3.9.6.1. Los Pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuenta con la inclinación y drenaje adecuado: Los pisos con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen por tanto en importantes fuentes de contaminación. En los establecimientos donde se preparan alimentos, particularmente la sala de proceso debe estar construida de manera que se eviten encharcamientos o apozamientos del agua, lo cual se constituye en fuente de contaminación y proliferación microbiana.

7.3.9.6.2. Las Paredes son lisas, de fácil limpieza y pintadas con colores claros: Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

7.3.9.6.3. Los Techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades hongos, polvo o humedad: Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y encontrarse limpios, sin humedad u formación de hongos. No se recomiendan los falsos techos a menos que sean de materiales impermeables, resistentes y de fácil limpieza.

7.3.9.6.4. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	41 de 171	

proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.3.9.6.5. El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial): La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y facilitar las operaciones propias del proceso de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación).

7.3.9.6.6. La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada en todas las áreas. En el establecimiento, debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo para la salud y la comodidad de los operarios.

7.3.9.6.7. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento. Verificar que el área este acorde con el número de personas que permanecen en el establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

7.3.9.7. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.3.9.7.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección; manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

7.3.9.7.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (físicos-químicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.3.9.7.3 Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido y bajo llave: De conformidad con las normas, todas las sustancias químicas, incluido los plaguicidas, deben almacenarse en un sitio protegido de acceso restringido que garantice la conservación de los productos y elimine la posibilidad de contaminación.

7.3.9.7.4 Se observa la presencia o huellas o daños ocasionados por plagas.: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	42 de 171	

7.3.9.8. EQUIPOS UTENSILIOS

7.3.9.8.1. Existen manuales de procedimientos para servicio de mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos: El establecimiento debe contar con un programa escrito (incluyendo manuales) que considere los procedimientos y operaciones que requiere cada uno de los equipos para su adecuado funcionamiento. El programa debe considerar el respectivo cronograma de actividades, responsable de su ejecución y recursos requeridos.

7.3.9.9. SALUD OCUPACIONAL

7.3.9.9.1. El personal que labora en el establecimiento posee carne de ARL correspondiente: El personal debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y una vez al año.

7.3.9.9.2. Los empleados utilizan uniforme adecuado, limpio y calzado cerrado, de acuerdo a la actividad específica que desarrollan.: El uniforme debe estar diseñado de manera adecuada y acorde a la actividad que realice el personal y calzado cerrado antideslizante.

7.3.9.9.3. El personal cuenta con los elementos de protección completos y adecuados (overol, casco, botas, guantes, protector de oídos, mascarilla, gafas, entre otros: A través de preguntas y observación el técnico de saneamiento debe asegurarse de que los operarios cuentan con la dotación necesaria para el desarrollo de una determinada

7.3.9.9.4 El personal cuenta con capacitación en salud ocupacional Las personas que trabajan en los establecimientos deben tener formación en materia de salud ocupacional con el fin de mitigar riesgos ocupacionales.

7.3.9.9.5. Existen extintores de incendios vigentes y debidamente ubicados: Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire.

7.3.9.9.6. Existe botiquín de primeros auxilios: El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios permite el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo para la salud.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	43 de 171	

7.3.9.9.7. El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009): El establecimiento debe garantizar el no consumo de cigarrillo dentro de sus instalaciones y su compromiso con la salud de los usuarios.

7.3.10 CONCEPTO Y RIESGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de _____ (máximo 30 días a partir de la notificación): La legislación sanitaria, en particular la ley 232 de 1995, ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, así como resultado de las actividades de vigilancia y control se comprueba que los establecimientos no cumplen lo establecido en las normas sanitarias, se podrá conceder un plazo de 30 días.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

7.3.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido por la norma sanitaria vigente, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1.

7.3.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

7.3.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

PENDIENTE: Al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 10 de la presente ACTA.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	44 de 171	

NO FAVORABLE: No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

7.3.12.2 RIESGO

RIESGO BAJO: Cuando no hay riesgo que pueda afectar la salud de la comunidad, la actividad comercial o la seguridad de los operarios

RIESGO MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento, el cual no incide en la salud de la comunidad, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

RIESGO ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la salud de la comunidad, procesos o seguridad de los operarios.

7.3.13. OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO VISITA DE INSPECCIÓN: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO VISITA DE CONTROL

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy ____ del mes de _____ del año _____, en la ciudad de _____: Antes de proceder a la firma del acta por parte de las partes (empresa y funcionarios de salud), debe leerse detenidamente y discutir el procedimiento a seguir frente a la situación sanitaria encontrada.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable de la planta o quien atendió la visita: Es necesario dejar siempre copia del acta en poder del interesado o representante legal del establecimiento a fin de no invalidar la actuación.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	45 de 171	

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: En los casos en que por alguna circunstancia no se pudo notificar el acta en forma inmediata, esta actuación debe surtir dentro de los cinco días siguientes a la realización de la respectiva visita.

NOTIFICACIÓN VISITA DE INSPECCIÓN: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____ Firma _____

Nombre _____ Nombre _____

C.C. _____ C.C. _____

Cargo _____ Cargo _____

Institución _____ Institución _____

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma _____ Firma _____

Nombre _____ Nombre _____

C.C. _____ C.C. _____

Cargo _____ Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	46 de 171	

7.4 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES HOTELES, RESIDENCIAS Y MOTELES.

7.4.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES HOTELES, RESIDENCIAS Y MOTELES", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 60 de 1993, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Municipales de Salud en tal materia.

Este documento es aplicable para: Hoteles, Residencias y moteles.

7.4.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta.
3. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
4. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

7.4.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en diez (10) partes:

1. La primera parte identifica el motivo y objetivo de la visita.
2. La segunda corresponde a la identificación del establecimiento.
3. La tercera parte (numerales 1 al 12) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.
6. La sexta parte corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.
7. La séptima parte establece las definiciones del concepto y el riesgo para conocimiento del usuario.
8. La octava parte Observaciones del funcionario.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	47 de 171	

9. La novena parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.

10. La décima parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.4.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento.

7.4.5 OBJETIVO DE LA VISITA

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.4.6 IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la vista.
- Número de acta: escribir el número de consecutivo.
- Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
- Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
- Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
- Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
- Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
- Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.
- Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.
- Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.
- Motivo de la visita: aclarar si es visita de oficio, queja o solicitud de interesado. Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
- Vigilancia de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	48 de 171	

- Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
- Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.
- Número de empleados: escriba el número de empleados administrativos u operativos o manipuladores.

7.4.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos como los Hoteles, Residencias, y Moteles. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

7.4.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian doce partes que son: 1. Ubicación, 2. Abastecimiento de agua, 3. Disposición de excretas y aguas servidas, 4. Disposición de residuos sólidos, 5. Condiciones higiénico locativas, 6. Condiciones de saneamiento, 7. Equipos y utensilios, 8. Control de alimentos, 9. Rotulado y soporte documental de procedencia legal, 10. Condiciones de conservación y manejo de los productos, 11. Personal manipulador y 12. Medidas de seguridad.

Cada uno de los anteriores aspectos contiene unos parámetros específicos los cuales deberán ser calificados.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario. Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1). En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	49 de 171	

Finalmente se introducen dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto.

En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de producto procesado o el nivel tecnológico que dispone.

7.4.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA HOTEL, RESIDENCIA Y MOTEL:

7.4.9.1. UBICACIÓN

7.4.9.1.1. El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, y alejado de cualquier fuente de contaminación. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros, chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas.

7.4.9.2 ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.4.9.2.1. Cuenta con red y conexión interna de acueducto. Se verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.4.9.2.2. El agua utilizada es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones: Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento debe garantizar la cantidad y presión del agua adecuada para la realización de operaciones de limpieza y desinfección idónea.

7.4.9.2.3. Cuenta con Tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	50 de 171	

7.4.9.3 DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.4.9.3.1. Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema. Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.4.9.3.2. Dispone de artefactos sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico, papelera y espejo), en buen estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos: Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.4.9.3.3. Cuenta con otros artefactos sanitarios suficientes, adecuados y en buen estado (duchas, lavavajillas, lava traperos, posetas): Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

7.4.9.3.4. Existen trampa grasas, sifones o rejillas de drenaje adecuados. Las trampas grasas deben tener un diseño y ubicación que garanticen y faciliten su permanente limpieza y no generen riesgo de contaminación.

7.4.9.4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

7.4.9.4.1. Existen recipientes higiénicos suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados para recolección de basuras y se les hace mantenimiento. Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.4.9.4.2. Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: La periodicidad de remoción de las basuras debe garantizar que ésta no se convierta en problema sanitario por emanación de olores o proliferación de plagas. A fin de facilitar el manejo interno de las basuras debe existir un sitio apropiado, bien ubicado y ventilado, alejado de los alimentos y protegido destinado exclusivamente para el almacenamiento interno de estos desechos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	51 de 171	

7.4.9.5. CONDICIONES HIGIENICO LOCATIVAS

7.4.9.5.1. Los Pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuenta con la inclinación y drenaje adecuado: Los pisos con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen en importantes fuentes de contaminación.

7.4.9.5.2. Las Paredes son lisas, de fácil limpieza y pintadas con colores claros: Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

7.4.9.5.3. Los Techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades hongos, polvo o humedad: Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y encontrarse limpios, sin humedad u formación de hongos.

7.4.9.5.4. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.4.9.5.5. El establecimiento cuenta con la iluminación y ventilación natural o artificial adecuada y suficiente. La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y de los usuarios, facilitar las diferentes operaciones de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación), Además debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo para la salud de los operarios y los usuarios así como el continuo intercambio de aire de las diferentes áreas del establecimiento.

7.4.9.5.6. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento. Verificar que el área con la que se cuenta esta acorde con el número de personas que permanecen en el establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	52 de 171	

7.4.9.6 CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.4.9.6.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección; manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

7.4.9.6.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, alimentos y manipuladores a través de métodos adecuados (físicos-químicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.4.9.6.3 No se observa presencia, huellas o daños ocasionados por plagas: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

7.4.9.7 EQUIPOS Y UTENSILIOS

7.4.9.7.1. Los equipos, utensilios, mobiliarios y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.: No se permite que las superficies o equipos liberen sustancias contaminantes de los mismos o permitan el albergue y proliferación de contaminación biológica. Dentro de materiales no permitidos se encuentran las maderas y metales oxidables.

7.4.9.7.2. Cuando se requiere el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.): Cuando el establecimiento no cuente con agua, equipos en cantidad suficiente para los procesos de lavado y desinfección y por seguridad del personal, los utensilios podrán de ser desechables y de primer uso.

7.4.9.7.3. Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón), y se mantienen en buen estado: Las superficies y elementos de trabajo que entren en contacto con los alimentos no deben presentar riesgo para el producto por liberación de sustancias o permitir el alojamiento o reproducción microbiana. No debe permitirse el uso de superficies de madera.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	53 de 171	

7.4.9.8 CONTROL DE ALIMENTOS

7.4.9.8.1. Se lavan y desinfectan los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras y hortalizas con agua potable corriente y desinfectantes permitidos, antes de la preparación: Antes de usarse las diferentes materias primas, es necesario asegurarse a través de procedimientos establecidos de limpieza y desinfección la calidad de las mismas.

7.4.9.8.2. Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada: El almacenamiento de las materias primas debe garantizar la conservación y protección de la contaminación cruzada y mantener sus condiciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas.

7.4.9.8.3. Los alimentos perecederos tales como la leche y sus derivados, carne y sus derivados, preparados, productos de la pesca se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas: El almacenamiento de los productos debe eliminar cualquier posibilidad de deterioro contaminación o proliferación microbiana, garantizar la conservación de las características de calidad propias del producto.

7.4.9.8.4. Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben y almacenan en un lugar limpio, protegido y adecuado: El sitio destinado al almacenamiento del producto reúne los requisitos y condiciones exigidos por el producto para su conservación y no existe riesgo de deterioro o contaminación del producto. El almacenamiento del producto debe eliminar cualquier posibilidad de deterioro contaminación o proliferación microbiana garantizar la conservación de las características de calidad propias del producto.

7.4.9.9 ROTULADO Y SOPORTE DOCUMENTAL DE PROCEDENCIA LEGAL

7.4.9.9.1 Los productos están envasados, empacados en condiciones técnicas y sanitarias; se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y proceden de proveedores que garanticen su calidad y legalidad: Es necesario conocer el contenido básico del rotulado de los alimentos conforme lo establecido en las normas oficializadas por el Ministerio de la protección Social mediante resolución 5109 de 2005. Dentro de los aspectos a considerar se encuentran el registro sanitario, las condiciones de conservación y modo de empleo, cantidad, ingredientes principales y secundarios, fecha de vencimiento, nombre del fabricante o importador.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	54 de 171	

7.4.9.10 CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

7.4.9.10.1. Los alimentos y bebidas expuestas a la venta se mantienen en vitrinas, canastillas plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior: En la exhibición del producto se debe eliminar cualquier posibilidad de deterioro contaminación o proliferación microbiana garantizar la conservación de las características de calidad propias del producto.

7.4.9.10.2. El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria: Durante el expendio y la venta debe observarse las máximas condiciones de higiene para evitar contaminaciones, verificar los utensilios y formas necesarios para dicha actividad.

7.4.9.11. PERSONAL MANIPULADOR

7.4.9.11.1. El personal manipulador de alimentos tiene carné de salud vigente.: El personal debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y por lo menos una vez al año.

7.4.9.11.2. Los manipuladores acreditan certificado o capacitación en higiene y manipulación de alimentos: Las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos, bebidas y estén en contacto con usuarios deben tener formación en material de educación sanitaria certificada una vez al año.

7.4.9.11.3. Los empleados utilizan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado, de acuerdo a la actividad específica de los trabajadores.: El uniforme debe estar diseñado de tal manera que evite guardar suciedad, mantener el cabello recogido y cubierto totalmente y calzado cerrado antideslizante.

7.4.9.11.4. Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte: A través de preguntas cortas y observación el técnico de saneamiento debe asegurarse de que los manipuladores tienen pleno conocimiento de las prácticas higiénicas.

7.4.9.12 MEDIDAS DE SEGURIDAD

7.4.9.12.1. Existen extintores de incendios vigentes y debidamente ubicados: Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	55 de 171	

7.4.9.12.2. Existe botiquín de primeros auxilios, debidamente dotado.: El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios puede incidir en la calidad de los alimentos, puede permitir el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo de contaminación de los productos.

7.4.9.12.3. El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009).: El establecimiento debe garantizar el no consumo de cigarrillo dentro de sus instalaciones y su compromiso con la salud de los usuarios.

7.4.10 CONCEPTO Y RIESGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

7.4.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido en normas sanitarias vigentes, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente en la Ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular _____, para el cumplimiento de las exigencias dejadas en cada visita, se concede el plazo fijado al final del recuadro. (El plazo máximo fijado no podrá ser mayor a 30 días hábiles contados a partir de la notificación). En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas preventivas y/o de seguridad previstas en la legislación sanitaria vigente: La legislación sanitaria, en particular la ley 232 de 1995, ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, así como resultado de las actividades de vigilancia y control se comprueba que los establecimientos no cumplen lo establecido en las normas sanitarias, se podrá conceder un plazo de 30 días.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	56 de 171	

7.4.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

7.4.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

PENDIENTE: Al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 13 de la presente ACTA.

NO FAVORABLE: No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

7.4.12.2 RIESGO

RIESGO BAJO: Cuando no hay riesgo que pueda afectar la salud de la comunidad, la actividad comercial o la seguridad de los operarios

RIESGO MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento, el cual no incide en la salud de la comunidad, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

RIESGO ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la salud de la comunidad, procesos o seguridad de los operarios.

7.4.13 OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO VISITA DE CONTROL

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
	VIGENCIA 18-Feb-14	VERSIÓN 02	CODIGO SP-R-001	PÁGINA 57 de 171

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy ____ del mes de _____ del año _____, en la ciudad de _____: Antes de proceder a la firma del acta por parte de las partes (empresa y funcionarios de salud), debe leerse detenidamente y discutir el procedimiento a seguir frente a la situación sanitaria encontrada.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable de la planta o quien atendió la visita: Es necesario dejar siempre copia del acta en poder del interesado o representante legal del establecimiento a fin de no invalidar la actuación.

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: En los casos en que por alguna circunstancia no se pudo notificar el acta en forma inmediata, esta actuación debe surtirse dentro de los cinco días siguientes a la realización de la respectiva visita.

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____
 Nombre _____
 C.C. _____
 Cargo _____
 Institución _____

Firma _____
 Nombre _____
 C.C. _____
 Cargo _____
 Institución _____

NOTIFICACIÓN VISITA DE CONTROL: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____
 Nombre _____
 C.C. _____
 Cargo _____

Firma _____
 Nombre _____
 C.C. _____
 Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	58 de 171	

7.5 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES TEATROS, COLISEOS, GIMNASIOS Y ESTADIOS

7.5.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES TEATROS, COLISEOS, GIMNASIOS Y ESTADIOS", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 60 de 1993, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Municipales de Salud en tal materia.

Este documento es aplicable para: Teatros, coliseos, gimnasios y estadios.

7.5.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
3. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

7.5.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en diez (10) partes:

1. La primera parte, identifica el objetivo de la visita, fecha y número de acta.
2. La segunda parte corresponde a la identificación del establecimiento.
3. La tercera parte (numerales 1 al 10) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.
6. La sexta parte corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.
7. La séptima parte establece las definiciones del concepto y el riesgo para conocimiento del usuario.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	59 de 171	

8. La octava parte Observaciones del funcionario.

9. La novena parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.

10. La décima parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.5.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento.

7.5.5 OBJETIVO DE LA VISITA

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.5.6 IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la visita.
- Número de acta: escribir el número de consecutivo.
- Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
- Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
- Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
- Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
- Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
- Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.
- Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.
- Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.
- Motivo de la visita: Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
- Vigilancia de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	60 de 171	

- Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
- Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.
- Número de empleados: escriba el número de empleados administrativos u operativos o manipuladores.

7.5.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos como salones de belleza, peluquerías, barberías, centros de estética. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

7.5.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian once partes que son: 1. Ubicación, 2. Abastecimiento de agua, 3. Disposición de excretas y aguas servidas, 4. Disposición de desechos sólidos, 5. Higiene locativa, 6. Condiciones de saneamiento, 7. Control de alimentos, 8. Rotulado y soporte documental de procedencia legal, 9. Condiciones de conservación y manejo de los productos, 10. Personal manipulador, 11. Medidas de seguridad. Cada uno de los anteriores aspectos contiene unos parámetros específicos los cuales deberán ser calificados.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario.

Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1).

En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	61 de 171	

Finalmente se introducen dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto.

En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de producto procesado o el nivel tecnológico que dispone.

7.5.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA: ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES TEATROS, COLISEOS, GIMNASIOS Y ESTADIOS:

7.5.9.1. UBICACIÓN

7.5.9.1.1. El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos, roedores y animales domésticos. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros, chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas.

7.5.9.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.5.9.2.1. Cuenta con red y conexión interna de acueducto. Se Verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.5.9.2.2. El agua utilizada es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones: Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento debe garantizar la cantidad y presión del agua adecuada para la realización de operaciones de limpieza y desinfección idónea.

7.5.9.2.3. Cuenta con Tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	62 de 171	

7.5.9.3. DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.5.9.3.1. Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema. Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.5.9.3.2. Dispone de artefactos sanitarios, en cantidad suficiente, separados por sexo, en buen estado y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico), en buen estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos: Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.5.9.3.3. Cuenta con otros artefactos sanitarios suficientes, y adecuados y en buen estado (Duchas, Lavavajillas, Lavatraperos): Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

7.5.9.3.4. Existen trampa grasas, sifones o rejillas de drenaje adecuados. Las trampas grasas deben tener un diseño y ubicación que garanticen y faciliten su permanente limpieza y no generen riesgo de contaminación.

7.5.9.4. DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS

7.5.9.4.1 Existen recipientes higiénicos, suficientes, adecuados y bien ubicados para recolección de basuras. Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.5.9.4.2. Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: La periodicidad de remoción de las basuras debe garantizar que ésta no se convierta en problema sanitario por emanación de olores o proliferación de plagas. A fin de facilitar el manejo interno de las basuras debe existir un sitio apropiado, bien ubicado y ventilado, alejado de los alimentos y protegido destinado exclusivamente para el almacenamiento interno de estos desechos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	63 de 171	

7.5.9.5. HIGIENE LOCATIVA

7.5.9.5.1 Los Pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuenta con la inclinación y drenaje adecuado: Los pisos con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen por tanto en importantes fuentes de contaminación. En los establecimientos donde se preparan alimentos, particularmente la sala de proceso debe estar construida de manera que se eviten encharcamientos o apozamientos del agua, lo cual se constituye en fuente de contaminación y proliferación microbiana.

7.5.9.5.2. Las Paredes son lisas, de fácil limpieza y pintadas con colores claros: Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

7.5.9.5.3. Los Techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades hongos, polvo o humedad: Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y encontrarse limpios, sin humedad u formación de hongos. No se recomiendan los falsos techos a menos que sean de materiales impermeables, resistentes y de fácil limpieza.

7.5.9.5.4. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.5.9.5.5. El establecimiento cuenta con iluminación natural o artificial adecuada y suficiente en todas las áreas: La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y facilitar las operaciones propias del proceso de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación).

7.5.9.5.6. La ventilación del establecimiento es adecuada en todas las áreas. En el establecimiento, debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo para la salud y la comodidad de los operarios.

7.5.9.5.7. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento. Verificar que el área este acorde con el número de personas que permanecen en el

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	64 de 171	

establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

7.5.9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.5.9.6.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección; manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

7.5.9.6.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (físicos-químicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.5.9.6.3 Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado y protegido: De conformidad con las normas, todas las sustancias químicas, incluido los plaguicidas, deben almacenarse en un sitio protegido de acceso restringido que garantice la conservación de los productos y elimine la posibilidad de contaminación.

7.5.9.6.4 Se observa presencia, huellas o daños ocasionados por plagas: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

7.5.9.7. CONTROL DE ALIMENTOS

7.5.9.7.1 Los equipos y utensilios, mobiliarios y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección: No se permite que las superficies o equipos en contacto con los alimentos liberen sustancias contaminantes de los mismos o permitan el albergue y proliferación de contaminación biológica. Dentro de materiales no permitidos se encuentran las maderas y metales oxidables.

7.5.9.7.2. Cuando se requiere el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.): Cuando el establecimiento no cuente con agua, equipos en cantidad suficiente para los procesos de lavado y desinfección y por seguridad del personal, los utensilios podrán de ser desechables y de primer uso.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	65 de 171	

7.5.9.7.3. Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben y almacenan en un lugar limpio protegido y adecuado. El sitio destinado al almacenamiento del producto reúne los requisitos y condiciones exigidos por el producto para su conservación y no existe riesgo de deterioro o contaminación del producto. El almacenamiento del producto debe eliminar cualquier posibilidad de deterioro contaminación o proliferación microbiana garantizar la conservación de las características de calidad propias del producto.

7.5.9.7.4. Se lavan y desinfectan los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras y hortalizas con agua potable corriente y desinfectantes permitidos, antes de la preparación: Antes de usarse las diferentes materias primas, es necesario asegurarse a través de procedimientos establecidos de limpieza y desinfección la calidad de las mismas.

7.5.9.7.5. Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescado) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados de tal manera que se evita la contaminación cruzada: El almacenamiento de las materias primas debe garantizar la conservación y protección de la contaminación cruzada y mantener sus condiciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas.

7.5.9.7.6. Los alimentos perecederos se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.: El almacenamiento de los productos debe eliminar cualquier posibilidad de deterioro contaminación o proliferación microbiana, garantizar la conservación de las características de calidad propias del producto.

7.5.9.7.7. Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón), y se mantienen en buen estado: Los equipos, superficies y elementos de trabajo que entren en contacto con los alimentos no deben presentar riesgo para el producto por liberación de sustancias o permitir el alojamiento o reproducción microbiana. No debe permitirse el uso de superficies de madera.

7.5.9.8. ROTULADO Y SOPORTE DOCUMENTAL DE PROCEDENCIA LEGAL

7.5.9.8.1. Los productos se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente y están dentro de su vida útil y proceden de proveedores que garanticen su calidad y legalidad.: es necesario conocer el contenido básico del rotulado de los alimentos conforme lo establecido en las normas oficializadas por el Ministerio de la protección Social. Dentro de los aspectos a considerar se encuentran el registro sanitario, las condiciones de conservación y modo de empleo, cantidad, ingredientes principales y secundarios, nombre del fabricante o importador.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	66 de 171	

7.5.9.8.2. Los productos que lo requieren tienen registro sanitario: Dentro de los aspectos a verificar se encuentran el registro sanitario, el cual lo debe tener todo producto que tenga marca de fábrica y nombre determinado

7.5.9.9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

7.5.9.9.1 Los alimentos y bebidas expuestas a la venta se mantienen en vitrinas, canastillas plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del medio exterior: En la exhibición del producto se debe eliminar cualquier posibilidad de deterioro contaminación o proliferación microbiana garantizar la conservación de las características de calidad propias del producto.

7.5.9.9.2. El proceso de expendio y venta al consumidor se realiza en forma sanitaria: Durante el expendio y la venta debe observarse las máximas condiciones de higiene para evitar contaminaciones, verificar los utensilios y formas necesarios para dicha actividad.

7.5.9.10. PERSONAL MANIPULADOR

7.5.9.10.1. Los trabajadores tienen reconocimientos médicos vigentes: El personal debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y controles por lo menos una vez al año.

7.5.9.10.2. Los trabajadores acreditan cursos o capacitación de manipulación de alimentos BPM: Las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en material de educación sanitaria certificada una vez al año o cuantas veces sea necesario.

7.5.9.10.3. Los empleados utilizan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado, de acuerdo a la actividad específica de los trabajadores.: El uniforme debe estar diseñado de tal manera que evite guardar suciedad, mantener el cabello recogido y cubierto totalmente y calzado cerrado antideslizante.

7.5.9.10.4. Las manos de los manipuladores se encuentran limpias, sin joyas uñas cortas y sin esmalte.: A través de preguntas cortas y observación el técnico de saneamiento debe asegurarse de que los manipuladores tienen pleno conocimiento de las prácticas higiénicas.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	67 de 171	

7.5.9.11 MEDIDAS DE SEGURIDAD

7.5.9.11.1. Existen extintores de incendios vigentes y debidamente ubicados: Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire.

7.5.9.11.2. Existe botiquín de primeros auxilios completo: El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios puede incidir en la calidad de los alimentos, puede permitir el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo de contaminación de los productos.

7.5.9.11.3. El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009): El establecimiento debe garantizar el no consumo de cigarrillo dentro de sus instalaciones y su compromiso con la salud de los usuarios.

7.5.10 CONCEPTO Y RIESGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente en la Ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular _____, para el cumplimiento de las exigencias dejadas en cada visita, se concede el plazo fijado al final del recuadro. (El plazo máximo fijado no podrá ser mayor a 30 días hábiles contados a partir de la notificación). En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas preventivas y/o de seguridad previstas en la legislación sanitaria vigente: La legislación sanitaria, en particular la ley 232 de 1995, ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, así como resultado de las actividades de vigilancia y control se comprueba que los establecimientos no cumplen lo establecido en las normas sanitarias, se podrá conceder un plazo de 30 días.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

7.5.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido por la norma sanitaria vigente, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	68 de 171	

utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1. Se incluye visita de inspección y visita de control.

7.5.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

7.5.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cuando el establecimiento cumple esencialmente las normas establecidas en la legislación sanitaria, se emite el concepto de favorable.

PENDIENTE: Cuando el establecimiento presente deficiencias que no afecten en forma directa la inocuidad del producto y no se vea amenazada la inocuidad de los productos procesados, se emite el concepto de favorable, el cual quedará condicionado al cumplimiento de las exigencias identificadas y consignadas en el numeral 8 del acta.

NO FAVORABLE: Cuando se considere que las deficiencias encontradas puedan afectar la inocuidad del producto o se pone en riesgo la salud del consumidor, se procede a aplicar la medida sanitaria de seguridad respectiva, la cual deberá mantenerse hasta que se corrijan las deficiencias encontradas, de conformidad con la legislación sanitaria vigente.

7.5.12.2 RIESGO

RIESGO BAJO: Cuando no hay riesgo o condiciones que puedan afectar la calidad de los alimentos, los procesos de preparación, la actividad comercial o la seguridad de los operarios.

RIESGO MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento; el cual no incide en la calidad o preparación de los alimentos, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

RIESGO ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la calidad de los alimentos, procesos o seguridad de los operarios

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
	VIGENCIA 18-Feb-14	VERSIÓN 02	CODIGO SP-R-001	PÁGINA 69 de 171

7.5.13 OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman las personas que intervinieron en la visita y 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 primera visita o visita de inspección.

Notificación visita de inspección: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

Notificación visita de control: Fecha: _____

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	70 de 171	

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Firma _____

Nombre _____

Nombre _____

C.C. _____

C.C. _____

Cargo _____

Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

7.6 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES CUARTELES Y CORREGIDURIAS

7.6.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES CUARTELES Y CORREGIDURIAS", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 60 de 1993, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Municipales de Salud en tal materia.

Este documento es aplicable para: Cuarteles, Cárceles y Corregidurías.

7.6.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta.
3. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
4. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	71 de 171	

7.6.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en diez (10) partes:

1. La primera parte corresponde al objetivo de la visita, la identificación del establecimiento
2. La segunda, identifica el motivo y objetivo de la visita
3. La tercera parte (numerales 1 al 10) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.
6. La sexta parte (numeral (9)) corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.
7. La séptima parte establece las definiciones del concepto y el riesgo para conocimiento del usuario.
8. La octava parte Observaciones del funcionario.
9. La novena parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.
10. La décima parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.6.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento.

7.6.5 OBJETIVO DE LA VISITA

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.6.6 IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la vista.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	72 de 171	

- Número de acta: escribir el número de consecutivo.
- Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
- Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
- Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
- Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
- Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
- Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.
- Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.
- Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.
 Motivo de la visita: Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
 - Vigilancia de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.
 - Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
 - Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.
- Número de empleados: escriba el número de empleados administrativos u operativos o manipuladores.

7.6.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos como Cuarteles, Cárceles y Corregidurías. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

7.6.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian 10 partes que son: 1. Ubicación, 2. Abastecimiento de Agua, 3. Disposición de excretas y aguas servidas, 4. Disposición de desechos sólidos, 5. Higiene

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	73 de 171	

locativa, 6. Condiciones de Saneamiento, 7. Medidas de Seguridad, 8. Plan e implementación residuos hospitalarios y similares, 9. Almacenamiento de residuos. 10. Programa de seguridad industrial y plan de contingencia, Cada uno de los anteriores aspectos contiene unos parámetros específicos los cuales deberán ser calificados.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario.

Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1).

En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada.

Finalmente se introducen dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto.

En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de producto procesado o el nivel tecnológico que dispone.

7.6.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA: CUARTELES Y CARCELES:

7.6.9.1. UBICACIÓN

7.6.9.1.1. El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos, roedores y animales domésticos.. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros, chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	74 de 171	

7.6.9.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.6.9.2.1. Cuenta con red y conexión interna de acueducto. Se Verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.6.9.2.2. El agua utilizada es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones: Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento debe garantizar la cantidad y presión del agua adecuada para la realización de operaciones de limpieza y desinfección idónea.

7.6.9.2.3. Cuenta con Tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

7.6.9.3. DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.6.9.3.1. Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema. Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.6.9.3.2. Dispone de artefactos sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico), en buen estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos: Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.6.9.3.3. Cuenta con otros artefactos sanitarios suficientes, adecuados y en buen estado (duchas, lavavajillas, lavaderos, orinales y lavamanos): Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	75 de 171	

7.6.9.3.4. Existen trampa grasas, sifones o rejillas de drenaje adecuados. Las trampas grasas deben tener un diseño y ubicación que garanticen y faciliten su permanente limpieza y no generen riesgo de contaminación.

7.6.9.4. DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS

7.6.9.4.1. Existen recipientes higiénicos, suficientes, adecuados y bien ubicados para recolección de basuras. Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.6.9.4.2. Son retirados los residuos con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: La periodicidad de remoción de las basuras debe garantizar que ésta no se convierta en problema sanitario por emanación de olores o proliferación de plagas. A fin de facilitar el manejo interno de las basuras debe existir un sitio apropiado, bien ubicado y ventilado, alejado de los alimentos y protegido destinado exclusivamente para el almacenamiento interno de estos desechos.

7.6.9.5. HIGIENE LOCATIVA

7.6.9.5.1. Los Pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuenta con la inclinación y drenaje adecuado: Los pisos con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen por tanto en importantes fuentes de contaminación. En los establecimientos donde se preparan alimentos, particularmente la sala de proceso debe estar construida de manera que se eviten encharcamientos o apozamientos del agua, lo cual se constituye en fuente de contaminación y proliferación microbiana.

7.6.9.5.2. Las Paredes son lisas, de fácil limpieza y pintadas con colores claros: Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	76 de 171	

7.6.9.5.3. Los Techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades hongos, polvo o humedad: Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y encontrarse limpios, sin humedad u formación de hongos. No se recomiendan los falsos techos a menos que sean de materiales impermeables, resistentes y de fácil limpieza.

7.6.9.5.4. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.6.9.5.5. El establecimiento cuenta con iluminación natural o artificial adecuada y suficiente: La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y facilitar las operaciones propias del proceso de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación).

7.6.9.5.6. La ventilación del establecimiento es adecuada en todas las áreas: En el establecimiento, debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo para la salud y la comodidad de los operarios.

7.6.9.5.7. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento. Verificar que el área este acorde con el número de personas que permanecen en el establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

7.6.9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.6.9.6.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección; manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

7.6.9.6.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (físicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.6.9.6.3 Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio adecuado, alejado y protegido: De

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	77 de 171	

conformidad con las normas, todas las sustancias químicas, incluido los plaguicidas, deben almacenarse en un sitio protegido de acceso restringido que garantice la conservación de los productos y elimine la posibilidad de contaminación.

7.6.9.6.4 Se observa presencia, huellas o daños ocasionados por plagas: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

7.6.9.7. MEDIDAS DE SEGURIDAD

7.6.9.7.1. Existen extintores de incendios vigentes y debidamente ubicados: Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire.

7.6.9.7.2. Existe botiquín de primeros auxilios completo: El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios puede incidir en la calidad de los alimentos, puede permitir el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo de contaminación de los productos.

7.6.9.7.3. El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009): El establecimiento debe garantizar el no consumo de cigarrillo dentro de sus instalaciones y su compromiso con la salud de los usuarios.

7.6.9.8. PLAN E IMPLEMENTACIÓN DE RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES

7.6.9.8.1. ASPECTO ORGANIZACIONAL

7.6.9.8.1.1 Está conformado el grupo administrativo de Gestión Ambiental y se han establecidos las funciones generales y específicas: Verificar la conformación del grupo administrativo para el diseño y la ejecución del Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares (PGIRHS).

7.6.9.8.1.2 Existe compromiso institucional sanitario y ambiental y realiza auditorias e interventorias al Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares PGIRHS: El compromiso de carácter sanitario y ambiental debe ser claro, realista y verdadero, con propuestas de mejoramiento continuo de los procesos, orientado a la minimización de riesgos para la salud y el medio ambiente. El compromiso debe ser divulgado

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	78 de 171	

ampliamente y responder a las preguntas qué, cómo, cuándo, dónde, por qué, para qué y con quién.

7.6.9.8.2. DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO

7.6.9.8.2.1 Se identifica los servicios prestados y los servicios generados: La institución debe tener identificada claramente las fuentes de generación de residuos, las cantidades y el tipo de residuos que se producen en el establecimiento.

7.6.9.8.2.2 Se diligencia el formulario RH1 y se desarrolla los indicadores de gestión: Verificar los formularios RH1 donde se consigna el tipo y cantidad de residuos, en peso y unidades, que entrega al prestador del servicio especial de aseo, para tratamiento y/o disposición final o someterlos a desactivación para su posterior disposición en relleno sanitario, especificando tipo de desactivación, sistema de tratamiento y/o disposición final que se dará a los residuos, observaciones pertinentes en el formulario con el fin de mejorar las condiciones de recolección para la gestión externa. Y la elaboración del Plan de Gestión.

7.6.9.8.2.3. El tiempo máximo de almacenamiento es adecuado: La institución debe garantizar que el tiempo de almacenamiento no genera riesgos de contaminación en las áreas, a los usuarios o a su personal.

7.6.9.9. PROGRAMA DE FORMACIÓN Y EDUCACIÓN

7.6.9.9.1 Se establece jornadas anuales de formación y educación mediante un cronograma donde se tratan temas generales y específicos en el manejo de Residuos Hospitalarios y Similares (RHS) y se registran las capacitaciones realizadas: De conformidad con la legislación sanitaria todo establecimiento generador de residuos hospitalarios y similares deben tener un programa escrito de capacitación en donde se incluya estrategias, temas, contenidos, cronograma, asistentes, metodología, etc.

7.6.9.10. SEGREGACIÓN EN LA FUENTE

7.6.9.10.1 Aplica código de colores establecido en el Manual de Procedimientos de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares (MPGIRH). Todos deben estar perfectamente identificados y marcados, del color correspondiente a la clase de residuos que se va a depositar en ellos.

7.6.9.10.2 Se usa un número de recipientes y bolsas en cantidades suficientes acorde a la generación de Residuos Hospitalarios y Similares (RHS) en todas las áreas: Para la correcta segregación de los residuos se ubicarán los recipientes en cada una de las

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	79 de 171	

áreas y servicios de la institución, en las cantidades necesarias de acuerdo con el tipo y cantidad de residuos generados.

7.6.9.11. CARACTERÍSTICAS DE RECIPIENTES Y BOLSAS

7.6.9.11.1 Las características de recipientes reutilizables y bolsas son adecuadas: Los recipientes para la segregación, colección y almacenamiento de los residuos deben ser adecuados a las características físicas, químicas, biológicas y radiológicas de los productos que contendrán.

7.6.9.11.2. Las características para recipientes corto punzantes son adecuados: Debe cuidarse que los recipientes para residuos corto punzantes sean desechables y cumplan con las características para su uso.

7.6.9.12. DESACTIVACIÓN

7.6.9.11.1 Los residuos de riesgo biológico son incinerados previa desactivación de baja eficiencia cuando es requerida: Debe garantizarse que los residuos hospitalarios peligrosos infecciosos deben ser desactivados mediante técnicas adecuadas y eficientes en desinfección, para su posterior envío al relleno sanitario, o ser tratados en plantas de incineración u hornos.

7.6.9.11.2. Metales pesados y químicos mercuriales son devueltos al proveedor o encapsulados para ser dispuestos en el relleno sanitario: Los residuos de metales pesados y residuos químicos mercuriales, deben ser separados, realizar tratamiento, encapsulados con técnicas adecuadas o debe ser devuelto al proveedor para su aprovechamiento, o recibir el tratamiento previo cuando no sea posible su reutilización. Se debe llevar registro.

7.6.9.11.3. Los químicos reactivos (líquidos de revelado o fijado de placas de rayos X) son devueltos al proveedor.: Estos residuos se encuentran en la clasificación como residuos peligrosos químicos reactivos (provenientes del revelado de placas de rayos x); deben devolverse al proveedor, quien realizará el tratamiento fisicoquímico.

7.6.9.11.4. Los residuos radioactivos son manejados según anexo MPGIRH: El objetivo general de la gestión de residuos radiactivos es garantizar la protección de los seres humanos y del medio ambiente por períodos adecuados a cada tipo de residuo en conformidad con los principios vigentes de protección radiológica internacionales, mediante un sistema eficaz de control, gestión y evacuación que garantice la seguridad de las personas y el medio ambiente.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	80 de 171	

7.6.9.11.5. Los químicos de medicamentos se desactivan y eliminan según su riesgo: Los medicamentos usados, vencidos, deteriorados, mal conservados o provenientes de lotes que no cumplen especificaciones de calidad, son considerados como residuos peligrosos y representan un problema sanitario y ambiental que debe ser resuelto. Los generadores y prestadores de servicios deben tomar las medidas para el almacenamiento, transporte, tratamiento y disposición final de residuos de fármacos y sus empaques o envases, de forma segura, atendiendo a su composición química, toxicidad y estado físico.

7.6.9.12. MOVIMIENTO INTERNO DE LOS RESIDUOS

7.6.9.12.1 Presentan planos con rutas de transporte de RHS: Las rutas deben cubrir la totalidad de la institución. Se elaborará un diagrama del flujo de residuos sobre el esquema de distribución de planta, identificando las rutas internas de transporte y en cada punto de generación: el número, color y capacidad de los recipientes a utilizar, así como el tipo de residuo generado.

7.6.9.12.2. Los horarios y frecuencia de recolección de residuos al igual que la frecuencia de la limpieza y desinfección es adecuada: Debe establecerse un mecanismo de tiempo de permanencia mínimo en los sitios de generación de los residuos, especialmente en áreas donde se generan residuos peligrosos, la frecuencia de recolección debe hacerse de acuerdo a la capacidad de almacenamiento y el tipo de residuo, como complemento se efectuará de inmediato la limpieza y desinfección del área, conforme a los protocolos de bioseguridad.

7.6.9.12.3. Existe protocolo para atender derrames e residuos peligrosos: En toda institución generadora de residuos hospitalarios y similares debe tenerse y ejecutarse un protocolo en el evento de un derrame de residuos peligrosos mediante procesos de limpieza y desinfección del área, la utilización de elementos o sustancias que ayuden a minimizar el riesgo conforme a los protocolos de bioseguridad.

7.6.9.13. ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

7.6.9.13.1 Cuenta con almacenamiento intermedios (si genera más de 65kg/día): En los sitios destinados a realizar el depósito temporal antes de la recolección interna, los residuos deben permanecer el menor tiempo posible, dependiendo de la capacidad de recolección y almacenamiento que tenga cada generador, estos sitios deben reunir las condiciones para facilitar el almacenamiento seguro y estar dotados con recipientes conforme la clasificación de residuos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	81 de 171	

7.6.9.13.2. Las características del (los) almacenamiento (s) son adecuadas: Debe evaluarse el sitio de la institución generadora donde se depositan temporalmente los residuos hospitalarios y similares para su posterior entrega a la empresa prestadora del servicio público especial de aseo, con destino a disposición final o a la planta de tratamiento si es el caso. El tamaño de la unidad técnica de almacenamiento central debe obedecer al diagnóstico de las cantidades generadas en la institución y al tiempo de almacenamiento de acuerdo a su complejidad, se debe verificar características como. Localización, acceso, espacios, básculas, señalización, tipo y características de los recipientes entre otros.

7.6.9.13.3 El establecimiento cuenta con plan de residuos y manual de bioseguridad: El establecimiento debe contar con los procedimientos, procesos, actividades y estándares establecidos en un manual para la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares, es de obligatorio cumplimiento.

7.6.9.14. PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y PLAN DE CONTINGENCIA

7.6.9.14.1 Se suministra al trabajador el equipo de protección personal: Debe igualmente chequearse la dotación de los equipo de protección personal necesario para llevar a cabo el manejo de los residuos hospitalarios y similares, por los generadores, desactivadores y prestadores del servicio público especial de aseo, debe estar de acuerdo al manual de bioseguridad expedido por el ministerio de salud sin perjuicio de las demás normas que al respecto emita la autoridad competente.

7.6.9.14.2. Se realizan chequeos médicos, jornadas de vacunación: Debe observarse las medidas de higiene y seguridad que permiten proteger la salud del trabajador y prevenir riesgos que atenten contra su integridad, las cuales contemplan aspectos de capacitación en procedimientos de bioseguridad y el trabajo, higiene personal y protección personal, entre otras y son complementarias a las condiciones del ambiente de trabajo, tales como iluminación, ventilación, ergonomía, etc.

7.6.9.14.3. Se identifican las situaciones de emergencias y se establecen las medidas a tomar en caso de fallas de algún componente del Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares (PGIRHS): El Plan de Contingencia forma parte integral del PGIRH – componente interno y debe contemplar las medidas para situaciones de emergencia por manejo de residuos hospitalarios y similares por eventos como sismos, incendios, interrupción del suministro de agua o energía eléctrica, problemas en el servicio público de aseo, suspensión de actividades, alteraciones del orden público, etc.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	82 de 171	

7.6.10 CONCEPTO Y RIESGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente en la Ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular _____, para el cumplimiento de las exigencias dejadas en cada visita, se concede el plazo fijado al final del recuadro. (El plazo máximo fijado no podrá ser mayor a 30 días hábiles contados a partir de la notificación). En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas preventivas y/o de seguridad previstas en la legislación sanitaria.: La legislación sanitaria, en particular la ley 232 de 1995, ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, así como resultado de las actividades de vigilancia y control se comprueba que los establecimientos no cumplen lo establecido en las normas sanitarias, se podrá conceder un plazo de 30 días. En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

7.6.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido por la norma sanitaria vigente, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1. Se incluye visita de inspección y visita de control.

7.6.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

7.6.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cuando el establecimiento cumple esencialmente las normas establecidas en la legislación sanitaria, se emite el concepto de favorable.

PENDIENTE: Cuando el establecimiento presente deficiencias que no afecten en forma directa la inocuidad del producto y no se vea amenazada la inocuidad de los productos procesados, se emite el concepto de favorable, el cual quedará condicionado al cumplimiento de las exigencias identificadas y consignadas en el numeral 8 del acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	83 de 171	

NO FAVORABLE: Cuando se considere que las deficiencias encontradas puedan afectar la inocuidad del producto o se pone en riesgo la salud del consumidor, se procede a aplicar la medida sanitaria de seguridad respectiva, la cual deberá mantenerse hasta que se corrijan las deficiencias encontradas, de conformidad con la legislación sanitaria vigente.

7.6.12.2 RIESGO

RIESGO BAJO: Cuando no hay riesgo o condiciones que puedan afectar la calidad de los alimentos, los procesos de preparación, la actividad comercial o la seguridad de los operarios.

RIESGO MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento; el cual no incide en la calidad o preparación de los alimentos, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

RIESGO ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la calidad de los alimentos, procesos o seguridad de los operarios

7.6.13 OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman las personas que intervinieron en la visita y se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	84 de 171	

Nota: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la primera visita o visita de inspección.

Notificación visita de inspección: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

Notificación visita de control: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	85 de 171	

7.7 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES GENERADORES DE RESIDUOS HOSPITALARIOS, LAVANDERÍAS HOSPITALARIAS

7.7.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES GENERADORES DE RESIDUOS HOSPITALARIOS, LAVANDERÍAS HOSPITALARIAS", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 60 de 1993, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Municipales de Salud en tal materia.

Este documento es aplicable para: Generadores de residuos hospitalarios- consultorios odontológicos, Médicos y Similares.

7.7.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta.
3. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
4. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

7.7.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en diez (10) partes:

1. La primera parte corresponde al objetivo de la visita, la identificación del establecimiento
2. La segunda, identifica el motivo y objetivo de la visita
3. La tercera parte (numerales 1 al 8) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	86 de 171	

6. La sexta parte (numeral (15)) corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.

7. La séptima parte establece las definiciones del concepto y el riesgo para conocimiento del usuario.

8. La octava parte Observaciones del funcionario.

9. La novena parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.

10. La décima parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.7.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento.

7.7.5 OBJETIVO DE LA VISITA

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.7.6 IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la vista.
- Número de acta: escribir el número de consecutivo.
- Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
- Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
- Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
- Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
- Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
- Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	87 de 171	

- Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.
- Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.
- Motivo de la visita: Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
- Vigilancia de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.
- Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
- Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.

7.7.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos como establecimientos especiales generadores de residuos hospitalarios, lavanderías hospitalarias. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

7.7.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian catorce partes que son: 1. Ubicación, 2. Abastecimiento de agua, 3. Disposición de excretas y aguas servidas, 4. Disposición de residuos líquidos, 5. Disposición de desechos sólidos, 6. Higiene locativa, 7. Condiciones de saneamiento, 8. Plan e implementación residuos hospitalarios y similares decreto 2676 de 2000 y decreto 4126 de 2005, 9. Diagnóstico ambiental y sanitario, 10. Programa de formación y educación. 11. Segregación en la fuente, 12. Movimiento interno de los residuos y almacenamiento, 13. Programa de seguridad industrial y plan de contingencia, 14. Medidas de seguridad y salud ocupacional (resolución 1956 de 2008). Cada uno de los anteriores aspectos contiene unos parámetros específicos los cuales deberán ser calificados.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario.

Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	88 de 171	

sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1).

En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada.

Finalmente se introducen dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto.

En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de producto procesado o el nivel tecnológico que dispone.

7.7.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA: GENERADORES DE RESIDUOS HOSPITALARIOS, LAVANDERIAS HOSPITALARIAS

7.7.9.1. UBICACIÓN

7.7.9.1.1. El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos, roedores y animales domésticos. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros, chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas.

7.7.9.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.7.9.2.1 Cuenta con red y conexión interna de acueducto: Se Verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.7.9.2.2 El agua que utiliza es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones. Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento debe garantizar la cantidad y presión del agua adecuada para la realización de operaciones de limpieza y desinfección idónea.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	89 de 171	

7.7.9.2.3 Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente; se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

7.7.9.3. DISPOSICION DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.7.9.3.1 Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema apropiado. Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.7.9.3.2 Dispone de artefactos sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de la vivienda y/o los ubicados en los centros comerciales), separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico). Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.7.9.3.3 Cuenta con artefactos sanitarios suficientes y adecuados para la evacuación de aguas servidas (duchas, Lavaderos y Lavamanos). Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

7.7.9.4 DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS

7.7.9.4.1 Las trampas de grasa están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. Las trampas de grasas deben tener un diseño y ubicación que garanticen y faciliten su permanente limpieza y no generen riesgo de contaminación.

7.7.9.4.2 Se tiene implementado un programa de limpieza y mantenimiento a los elementos que conforman el sistema de tratamiento (Rejillas, desarenadores, trampa de grasas, etc). Las estructuras que conforman el sistema de tratamiento, deben tener un programa de limpieza y mantenimiento para evitar obstrucciones y contaminación.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	90 de 171	

7.7.9.4.3 Se cuenta con los permisos de vertimientos industriales vigentes. Verificar el permiso de vertimiento emitido por la autoridad ambiental competente.

7.7.9.5 DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS

7.7.9.5.1 Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección de basuras y se les hace mantenimiento.. Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.7.9.5.2 Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: La periodicidad de remoción de las basuras debe garantizar que ésta no se convierta en problema sanitario por emanación de olores o proliferación de plagas. A fin de facilitar el manejo interno de las basuras debe existir un sitio apropiado, bien ubicado y ventilado, alejado de los alimentos y protegido destinado exclusivamente para el almacenamiento interno de estos desechos.

7.7.9.6 HIGIENE LOCATIVA

7.7.9.6.1. Los Pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuenta con la inclinación y drenaje adecuado: Los pisos con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen por tanto en importantes fuentes de contaminación. En los establecimientos donde se preparan alimentos, particularmente la sala de proceso debe estar construida de manera que se eviten encharcamientos o apozamientos del agua, lo cual se constituye en fuente de contaminación y proliferación microbiana.

7.7.9.6.2. Las Paredes son lisas, de fácil limpieza y pintadas con colores claros: Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

7.7.9.6.3. Los Techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades hongos, polvo o humedad: Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	91 de 171	

encontrarse limpios, sin humedad u formación de hongos. No se recomiendan los falsos techos a menos que sean de materiales impermeables, resistentes y de fácil limpieza.

7.7.9.6.4. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.7.9.6.5. El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial): La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y facilitar las operaciones propias del proceso de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación).

7.7.9.6.6. La temperatura ambiente y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal. En el establecimiento, debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo para la salud y la comodidad de los operarios.

7.7.9.6.7. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento. Verificar que el área este acorde con el número de personas que permanecen en el establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

7.7.9.7 CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.7.9.7.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección; manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

7.7.9.7.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (físicos-químicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.7.9.7.3 Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido y bajo llave: De conformidad con las normas, todas las sustancias químicas, incluido los plaguicidas,

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	92 de 171	

deben almacenarse en un sitio protegido de acceso restringido que garantice la conservación de los productos y elimine la posibilidad de contaminación.

7.7.9.7.4 No se observa presencia, huellas o daños ocasionados por plagas: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

7.7.9.7.5 Existe manual de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos: el técnico en la visita evaluará los registros de mantenimiento de los equipos y si la institución cuenta con un manual de procedimientos para ello.

7.7.9.8 PLAN E IMPLEMENTACIÓN RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES DECRETO 2676 DE 2000 Y DECRETO 4126 DE 2005.

7.7.9.8.1 Está conformado el grupo administrativo de Gestión Ambiental y se han establecido las funciones generales específicas: Verificar la conformación del grupo administrativo para el diseño y la ejecución del PEGIRH.

7.7.9.8.2 Existe compromiso institucional sanitario y ambiental y realiza auditorías e interventorías al PGRHS: El compromiso de carácter sanitario y ambiental debe ser claro, realista y verdadero, con propuestas de mejoramiento continuo de los procesos, orientado a la minimización de riesgos para la salud y el medio ambiente. El compromiso debe ser divulgado ampliamente y responder a las preguntas qué, cómo, cuándo, dónde, por qué, para qué y con quién.

7.7.9.9 DIAGNÓSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO

7.7.9.9.1. Se identifica los servicios prestados y los servicios generados: La institución debe tener identificada claramente las fuentes de generación de residuos, las cantidades y el tipo de residuos que se producen en el establecimiento.

7.7.9.9.2. Se diligencia el formulario RH1 y se desarrolla los indicadores de gestión: Verificar los formularios RH1 donde se consigna el tipo y cantidad de residuos, en peso y unidades, que entrega al prestador del servicio especial de aseo, para tratamiento y/o disposición final o someterlos a desactivación para su posterior disposición en relleno sanitario, especificando tipo de desactivación, sistema de tratamiento y/o disposición final que se dará a los residuos, observaciones pertinentes en el formulario con el fin de mejorar las condiciones de recolección para la gestión externa. Y la elaboración del Plan de Gestión.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	93 de 171	

7.7.9.9.3. El tiempo máximo de almacenamiento es adecuado: La institución debe garantizar que el tiempo de almacenamiento no genera riesgos de contaminación en las áreas, a los usuarios o a su personal.

7.7.9.10 PROGRAMA DE FORMACIÓN Y EDUCACIÓN

7.7.9.10.1. Establece jornadas anuales de formación y educación mediante un cronograma donde se tratan temas generales y específicos en el manejo de RHS y se registran las capacitaciones realizadas: De conformidad con la legislación sanitaria todo establecimiento generador de residuos hospitalarios y similares deben tener un programa escrito de capacitación en donde se incluya estrategias, temas, contenidos, cronograma, asistentes, metodología, etc.

7.7.9.11 SEGREGACIÓN EN LA FUENTE

7.7.9.11.1. Aplica código de colores establecidos en el MPGIRH. Todos deben estar perfectamente identificados y marcados, del color correspondiente a la clase de residuos que se va a depositar en ellos.

7.7.9.11.2 Se usa un número de recipientes y bolsas en cantidades y capacidades acorde a la generación de RHS en toda el área: Para la correcta segregación de los residuos se ubicarán los recipientes en cada una de las áreas y servicios de la institución, en las cantidades necesarias de acuerdo con el tipo y cantidad de residuos generados.

7.7.9.11.3. Las características de recipientes reutilizables y bolsas son adecuadas: Los recipientes para la segregación, colección y almacenamiento de los residuos deben ser adecuados a las características físicas, químicas, biológicas y radiológicas de los productos que contendrán.

7.7.9.11.4. Las características para recipientes corto punzantes son adecuados: Debe cuidarse que los recipientes para residuos corto punzantes sean desechables y cumplan con las características para su uso.

7.7.9.11.5. Los residuos de riesgo biológico son incinerados previa desactivación de baja eficiencia cuando esta se requiera: Debe garantizarse que los residuos hospitalarios peligrosos infecciosos deben ser desactivados mediante técnicas adecuadas y eficientes en desinfección, para su posterior envío al relleno sanitario, o ser tratados en plantas de incineración u hornos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	94 de 171	

7.7.9.12 MOVIMIENTO INTERNO DE LOS RESIDUOS Y ALMACENAMIENTO

7.7.9.12.1. Presentan planos con rutas de transporte de RHS: Las rutas deben cubrir la totalidad de la institución. Se elaborará un diagrama del flujo de residuos sobre el esquema de distribución de planta, identificando las rutas internas de transporte y en cada punto de generación: el número, color y capacidad de los recipientes a utilizar, así como el tipo de residuo generado.

7.7.9.12.2 Los horarios y frecuencia de recolección de residuos al igual que la frecuencia de la limpieza y desinfección es adecuada: Debe establecerse un mecanismo de tiempo de permanencia mínimo en los sitios de generación de los residuos, especialmente en áreas donde se generan residuos peligrosos, la frecuencia de recolección debe hacerse de acuerdo a la capacidad de almacenamiento y el tipo de residuo, como complemento se efectuará de inmediato la limpieza y desinfección del área, conforme a los protocolos de bioseguridad.

7.7.9.12.3. Existe protocolo para atender derrames e residuos peligrosos: En toda institución generadora de residuos hospitalarios y similares debe tenerse y ejecutarse un protocolo en el evento de un derrame de residuos peligrosos mediante procesos de limpieza y desinfección del área, la utilización de elementos o sustancias que ayuden a minimizar el riesgo conforme a los protocolos de bioseguridad.

7.7.9.12.4. Cuenta con almacenamiento intermedios (si genera más de 65kg/día): En los sitios destinados a realizar el depósito temporal antes de la recolección interna, los residuos deben permanecer el menor tiempo posible, dependiendo de la capacidad de recolección y almacenamiento que tenga cada generador, estos sitios deben reunir las condiciones para facilitar el almacenamiento seguro y estar dotados con recipientes conforme la clasificación de residuos.

7.7.9.12.5. Las características del (los) almacenamiento (s) son adecuadas: Debe evaluarse el sitio de la institución generadora donde se depositan temporalmente los residuos hospitalarios y similares para su posterior entrega a la empresa prestadora del servicio público especial de aseo, con destino a disposición final o a la planta de tratamiento si es el caso. El tamaño de la unidad técnica de almacenamiento central debe obedecer al diagnóstico de las cantidades generadas en la institución y al tiempo de almacenamiento de acuerdo a su complejidad, se debe verificar características como. Localización, acceso, espacios, básculas, señalización, tipo y características de los recipientes entre otros.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	95 de 171	

7.7.9.13 PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y PLAN DE CONTINGENCIA

7.7.9.13.1 El personal que labora en el establecimiento posee carné de ARP correspondiente: El personal debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y una vez al año.

7.7.9.13.2 Los empleados utilizan uniforme adecuado, limpio y calzado cerrado de acuerdo a la actividad específica de los trabajadores: El uniforme debe estar diseñado de manera adecuada y acorde a la actividad que realice el personal y calzado cerrado antideslizante.

7.7.9.13.3 El personal cuenta con los elementos de protección completos y adecuados (overol, casco, botas, guantes, protector de oídos, mascarilla, gafas, entre otros: A través de preguntas y observación el técnico de saneamiento debe asegurarse de que los operarios cuentan con la dotación necesaria para el desarrollo de una determinada actividad, con el fin de proteger a la salud e integridad del trabajador.

7.7.9.13.4 El personal cuenta con capacitación en salud ocupacional: De conformidad con la legislación sanitaria todo el personal que tenga contacto con residuos hospitalarios y similares deben contar con el programa de capacitación en salud ocupacional.

7.7.9.13.5 Se identifican las situaciones de emergencia y se establecen las medidas a tomar en casos de fallas de algún componente de PGIRHS: El Plan de Contingencia forma parte integral del PGIRH – componente interno y debe contemplar las medidas para situaciones de emergencia por manejo de residuos hospitalarios y similares por eventos como sismos, incendios, interrupción del suministro de agua o energía eléctrica, problemas en el servicio público de aseo, suspensión de actividades, alteraciones del orden público, etc.

7.7.9.13.6 Se realizan chequeos médicos, jornadas de vacunación: Debe observarse las medidas de higiene y seguridad que permiten proteger la salud del trabajador y prevenir riesgos que atenten contra su integridad, las cuales contemplan aspectos de capacitación en procedimientos de bioseguridad y el trabajo, higiene personal y protección personal, entre otras y son complementarias a las condiciones del ambiente de trabajo, tales como iluminación, ventilación, ergonomía, etc.

7.7.9.14 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

7.7.9.14.1. Existen extintores de incendios vigentes y debidamente ubicados: Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	96 de 171	

establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire.

7.7.9.14.2. Existe botiquín de primeros auxilios, debidamente dotados: El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios permite el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo para la salud.

7.7.9.14.3. El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009): El establecimiento debe garantizar el no consumo de cigarrillo dentro de sus instalaciones y su compromiso con la salud de los usuarios.

7.7.10 CONCEPTO Y RIEGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de _____ (máximo 30 días a partir de la notificación): La legislación sanitaria, en particular la ley 232 de 1995, ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, así como resultado de las actividades de vigilancia y control se comprueba que los establecimientos no cumplen lo establecido en las normas sanitarias, se podrá conceder un plazo de 30 días.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

7.7.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido en normas sanitarias vigentes, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1.

7.7.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	97 de 171	

7.7.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cuando el establecimiento cumple esencialmente las normas establecidas en la legislación sanitaria, se emite el concepto de favorable.

PENDIENTE: Cuando el establecimiento presente deficiencias que no afecten en forma directa la inocuidad del producto y no se vea amenazada la inocuidad de los productos procesados, se emite el concepto de favorable, el cual quedará condicionado al cumplimiento de las exigencias identificadas y consignadas en el numeral 8 del acta.

NO FAVORABLE: Cuando se considere que las deficiencias encontradas puedan afectar la inocuidad del producto o se pone en riesgo la salud del consumidor, se procede a aplicar la medida sanitaria de seguridad respectiva, la cual deberá mantenerse hasta que se corrijan las deficiencias encontradas, de conformidad con la legislación sanitaria vigente.

7.7.12.2 RIESGO

RIESGO BAJO: Cuando no hay riesgo o condiciones que puedan afectar la calidad de los alimentos, los procesos de preparación, la actividad comercial o la seguridad de los operarios.

RIESGO MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento; el cual no incide en la calidad o preparación de los alimentos, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

RIESGO ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la calidad de los alimentos, procesos o seguridad de los operarios

7.7.13 OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
	VIGENCIA 18-Feb-14	VERSIÓN 02	CODIGO SP-R-001	PÁGINA 98 de 171

representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman las personas que intervinieron en la visita. 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 primera visita o visita de inspección.

Notificación visita de inspección: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

Notificación visita de control: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	99 de 171	

7.8 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES ALMACENES, BANCOS, OFICINAS Y PARQUEADEROS.

7.8.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES ALMACENES, BANCOS, OFICINAS Y PARQUEADEROS", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 60 de 1993, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Municipales de Salud en tal materia.

Este documento es aplicable para: Almacenes, Bancos, oficinas y parqueaderos.

7.8.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta.
3. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
4. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

7.8.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en diez (10) partes:

1. La primera parte corresponde identificar el motivo y objetivo de la visita
2. La segunda, a la identificación del establecimiento.
3. La tercera parte (numerales 1 al 8) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.
6. La sexta parte (numeral (9)) corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	100 de 171	

7. La séptima parte establece las definiciones del concepto y el riesgo para conocimiento del usuario.

8. La octava parte Observaciones del funcionario.

9. La novena parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.

10. La décima parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.8.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento:

7.8.5 OBJETIVO DE LA VISITA

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.8.6 IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la vista.
- Número de acta: escribir el número de consecutivo.
- Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
- Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
- Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
- Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
- Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
- Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.
- Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	101 de 171	

- Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.
- Motivo de la visita: aclarar si es visita de oficio, queja o solicitud de interesado.
- Número de empleados: escriba el número de empleados administrativos u operativos o manipuladores.
- Motivo de la visita: Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
- Vigilancia de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.
- Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
- Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.

7.8.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos como los Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

7.8.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian 8 partes que son: 1. Ubicación. 2. Abastecimiento de agua. 3. Disposición de excretas y aguas servidas. 4. Disposición de residuos sólidos. 5. Condiciones higiénico locativas, 6. Condiciones de saneamiento, 7. Condiciones higiénico sanitarias del producto (colchones y colchonetas) y 8. Salud ocupacional. Cada uno de los anteriores aspectos contiene unos parámetros específicos los cuales deberán ser calificados.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario.

Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1).

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	102 de 171	

En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada.

Finalmente se introducen dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto.

En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de producto procesado o el nivel tecnológico que dispone.

7.8.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA ALMACENES, BANCOS, OFICINAS, PARQUEADEROS:

7.8.9.1. UBICACIÓN

7.8.9.1.1. El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, alejado de cualquier foco de contaminación.. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros, chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas.

7.8.9.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.8.9.2.1. Cuenta con red y conexión interna de acueducto. Se Verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.8.9.2.2. El agua que utiliza es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones: Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento.

7.8.9.2.3. Cuenta con Tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	103 de 171	

de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

7.8.9.3. DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.8.9.3.1 Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema. Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.8.9.3.2. Dispone de artefactos sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico): Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.8.9.3.3. Cuenta con artefactos sanitarios suficientes, y adecuados para la evaluación de aguas servidas (lavavajillas, lavamanos): Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

7.8.9.4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

7.8.9.4.1. Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para recolección de basuras y se les hace mantenimiento. Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.8.9.4.2. Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: La periodicidad de remoción de las basuras debe garantizar que ésta no se convierta en problema sanitario por emanación de olores o proliferación de plagas. A fin de facilitar el manejo interno de las basuras debe existir un sitio apropiado, bien ubicado y ventilado, alejado de los alimentos y protegido destinado exclusivamente para el almacenamiento interno de estos desechos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	104 de 171	

7.8.9.5. CONDICIONES HIGIÉNICO LOCATIVAS

7.8.9.5.1. Los Pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuenta con la inclinación y drenaje adecuado: Los pisos con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen por tanto en importantes fuentes de contaminación. En los establecimientos donde se preparan alimentos, particularmente la sala de proceso debe estar construida de manera que se eviten encharcamientos o apozamientos del agua, lo cual se constituye en fuente de contaminación y proliferación microbiana.

7.8.9.5.2. Las paredes son lisas, de fácil limpieza y pintadas adecuadamente: Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

7.8.9.5.3. Los Techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades hongos, polvo o humedad: Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y encontrarse limpios, sin humedad u formación de hongos. No se recomiendan los falsos techos a menos que sean de materiales impermeables, resistentes y de fácil limpieza.

7.8.9.5.4. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.8.9.5.5. El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial): La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y facilitar las operaciones propias del proceso de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación).

7.8.9.5.6. La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento es adecuada en todas las áreas del establecimiento. En el establecimiento, debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo para la salud y la comodidad de los operarios.

7.8.9.5.7. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento. Verificar que el área este acorde con el número de personas que permanecen en el

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	105 de 171	

establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

7.8.9.5.8. Las gradas y escaleras no representan un peligro para los funcionarios, está debidamente dotado con su pasamanos: Estas deben ubicarse y construirse de manera que no causen riesgo para los empleados, usuarios y personal flotante, deben cumplir las normas de diseño y protección.

7.8.9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.8.9.6.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección; manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

7.8.9.6.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (físicos-químicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.8.9.6.3 Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido y bajo llave: De conformidad con las normas, todas las sustancias químicas, incluido los plaguicidas, deben almacenarse en un sitio protegido de acceso restringido que garantice la conservación de los productos y elimine la posibilidad de contaminación.

7.8.9.6.4 Se observa la presencia o huellas o daños ocasionados por plagas: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

7.8.9.7. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DEL PRODUCTO (COLCHONES Y COLCHONETAS)

7.8.9.7.1. El comercializador presenta el concepto higiénico sanitario vigente del fabricante: El personal debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y una vez al año.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	106 de 171	

7.8.9.7.2. Los productos se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente: El uniforme debe estar diseñado de manera adecuada y acorde a la actividad que realice el personal y calzado cerrado antideslizante.

7.8.9.7.3. Se mantiene forrados los colchones y colchonetas que permanecen en exhibición con un material que evite la acumulación de polvo y similares en estos productos: A través de preguntas y observación el técnico de saneamiento debe asegurarse de que los operarios cuentan con la dotación necesaria para el desarrollo de una determinada actividad, con el fin de proteger a la salud e integridad del trabajador.

7.8.9.8. SALUD OCUPACIONAL

7.8.9.8.1. El personal que labora en el establecimiento posee carné del ARL correspondiente ubicados: El personal debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y controles por lo menos una vez al año y contar con carné de ARL.

7.8.9.8.2 Los empleados utilizan uniforme adecuado, limpio y calzado cerrado, de acuerdo a la actividad específica de los trabajadores. El uniforme debe estar diseñado de tal manera que evite guardar suciedad, mantener el cabello recogido y cubierto totalmente y calzado cerrado antideslizante.

7.8.9.8.3 El personal cuenta con los elementos de protección completos y adecuados (overol, casco, botas, guantes, protector de oídos, mascarilla, gafas, entre otros). a través de preguntas y observación el técnico de saneamiento debe asegurarse de que los operarios cuentan con la dotación necesaria para el desarrollo de una determinada

7.8.9.8.4. Existen extintores de incendios cargados y debidamente ubicados. Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire

7.8.9.8.5. Existe botiquín de primeros auxilios: El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios permite el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo para la salud.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	107 de 171	

7.8.9.8.6. El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009): El establecimiento debe garantizar el no consumo de cigarrillo dentro de sus instalaciones y su compromiso con la salud de los usuarios.

7.8.10 CONCEPTO Y RIEGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de _____ (máximo 30 días a partir de la notificación): La legislación sanitaria, en particular la ley 232 de 1995, ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, así como resultado de las actividades de vigilancia y control se comprueba que los establecimientos no cumplen lo establecido en las normas sanitarias, se podrá conceder un plazo de 30 días.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

7.8.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido en normas sanitarias vigentes, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1.

7.8.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

7.8.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

PENDIENTE: Al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 9 de la presente ACTA.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	108 de 171	

NO FAVORABLE: No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

7.8.12.2 RIESGO

RIESGO BAJO: Cuando no hay riesgo o condiciones que puedan afectar la calidad de los alimentos, los procesos de preparación, la actividad comercial o la seguridad de los operarios.

RIESGO MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento; el cual no incide en la calidad o preparación de los alimentos, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

RIESGO ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la calidad de los alimentos, procesos o seguridad de los operarios

7.8.13 OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman las personas que intervinieron en la visita. 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: En los casos en que por alguna circunstancia no se pudo notificar el acta en forma inmediata, esta actuación debe surtirse dentro de los cinco días siguientes a la realización de la respectiva visita.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	109 de 171	

NOTIFICACIÓN VISITA DE INSPECCION: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

NOTIFICACIÓN VISITA DE CONTROL: Fecha: _____

FUNCIONARIO (S) DE LA SALUD:

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	110 de 171	

7.9 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES HOGARES COMUNITARIOS

7.9.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES HOGARES COMUNITARIOS", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 60 de 1993, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Seccionales de Salud en tal materia.

Este documento es aplicable para: Hogares comunitarios.

7.9.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta.
3. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
4. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

7.9.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en diez (10) partes:

1. La primera parte corresponde a la identificación del establecimiento
2. La segunda, identifica el motivo y objetivo de la visita
3. La tercera parte (numerales 1 al 10) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.
6. La sexta parte corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.
7. La séptima parte Observaciones del funcionario

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	111 de 171	

8. La octava parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.

9. La novena parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.9.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento.

7.9.5 OBJETIVO DE LA VISITA

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.9.6 IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la visita.
- Número de acta: escribir el número de consecutivo.
- Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
- Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
- Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
- Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
- Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
- Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.
- Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.
- Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.
- Motivo de la visita: Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
- Vigilancia de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	112 de 171	

- Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
- Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.
- Número de empleados: escriba el número de empleados administrativos u operativos o manipuladores.

7.9.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos Especiales Hogares Comunitarios. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

7.9.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian diez partes que son: 1. Ubicación, 2. Abastecimiento de agua, 3. Disposición de excretas y aguas servidas, 4. Disposición de residuos sólidos, 5. Condiciones higiénico locativas, 6. Condiciones de saneamiento, 7. Control de alimentos, 8. Rotulado, 9. Personal manipulador y 10. Medidas de seguridad. Cada uno de los anteriores aspectos contiene unos parámetros específicos los cuales deberán ser calificados.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario.

Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1).

En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	113 de 171	

Finalmente se utilizan dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto.

En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de producto procesado o el nivel tecnológico que dispone.

7.9.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA HOGARES COMUNITARIOS:

7.9.9.1. UBICACIÓN

El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos, roedores y animales domésticos. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros, chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas. Se busca que la separación o distancia con los focos de contaminación sea tal que no represente riesgo alguno para el alimento.

7.9.9.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.9.9.2.1. Cuenta con red y conexión interna de acueducto. Se Verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.9.9.2.2. El agua utilizada es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones: Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento.

7.9.9.2.3. Cuenta con Tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	114 de 171	

7.9.9.3. DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.9.9.3.1 Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema. Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.9.9.3.2. Dispone de artefactos sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico), en buen estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos: Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.9.9.3.3. Cuenta con otros artefactos sanitarios suficientes, adecuados y en buen estado (Lavavajillas, Lavamanos): Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

7.9.9.3.4. Existen trampa de grasas, sifones o rejillas de drenaje adecuados. Las trampas de grasas deben tener un diseño y ubicación que garanticen y faciliten su permanente limpieza y no generen riesgo de contaminación a los alimentos.

7.9.9.4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

7.9.9.4.1. Existe recipientes higiénicos, suficientes, adecuados y bien ubicados para recolección de basuras. Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.9.9.4.2. Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: La periodicidad de remoción de las basuras debe garantizar que ésta no se convierta en problema sanitario por emanación de olores o proliferación de plagas. A fin de facilitar el manejo interno de las basuras debe existir un sitio apropiado, bien ubicado y ventilado, alejado de los alimentos y protegido destinado exclusivamente para el almacenamiento interno de estos desechos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	115 de 171	

7.9.9.5. CONDICIÓN HIGIENICO LOCATIVAS

7.9.9.5.1. Los Pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuenta con la inclinación y drenaje adecuado: Los pisos con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen por tanto en importantes fuentes de contaminación. En los establecimientos donde se preparan alimentos, particularmente la sala de proceso debe estar construida de manera que se eviten encharcamientos o apozamientos del agua, lo cual se constituye en fuente de contaminación y proliferación microbiana.

7.9.9.5.2. Las Paredes son lisas, de fácil limpieza y pintadas con colores claros: Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

7.9.9.5.3. Los Techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades hongos, polvo o humedad: Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y encontrarse limpios, sin humedad u formación de hongos. No se recomiendan los falsos techos a menos que sean de materiales impermeables, resistentes y de fácil limpieza.

7.9.9.5.4. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.9.9.5.5. El establecimiento cuenta con iluminación natural o artificial adecuada y suficiente.: La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y facilitar las operaciones propias del proceso de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación).

7.9.9.5.6. La ventilación del establecimiento es adecuada en todas las áreas. En el establecimiento, debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo para la salud y la comodidad de los operarios.

7.9.9.5.7. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento. Verificar que el área este acorde con el número de personas que permanecen en el

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	116 de 171	

establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

7.9.9.5.8. El establecimiento cuenta con vestier para los manipuladores de alimentos.

7.9.9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.9.9.6.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección; manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

7.9.9.6.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, alimentos y manipuladores a través de métodos adecuados (físicos-químicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.9.9.6.3 Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio adecuado, alejado y protegido: De conformidad con las normas, todas las sustancias químicas, incluido los plaguicidas, deben almacenarse en un sitio protegido de acceso restringido que garantice la conservación de los productos y elimine la posibilidad de contaminación.

7.9.9.6.4 Se observa presencia, huellas o daños ocasionados por plagas: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

7.9.9.7. CONTROL DE ALIMENTOS

7.9.9.7.1. Los equipos y utensilios, mobiliarios y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en buen estado: No se permite que las superficies o equipos en contacto con los alimentos liberen sustancias contaminantes de los mismos o permitan el albergue y proliferación de contaminación biológica. Dentro de materiales no permitidos se encuentran las maderas y metales oxidables.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	117 de 171	

7.9.9.7.2. Las materias primas o alimentos sin procesar se reciben y almacenan en un lugar limpio protegido y adecuado. El sitio destinado al almacenamiento del producto reúne los requisitos y condiciones exigidos por el producto para su conservación y no existe riesgo de deterioro o contaminación del producto. El almacenamiento del producto debe eliminar cualquier posibilidad de deterioro contaminación o proliferación microbiana garantizar la conservación de las características de calidad propias del producto.

7.9.9.7.3. Se lavan y desinfectan los alimentos o materias primas crudas como carne, verduras y hortalizas con agua potable corriente y desinfectantes permitidos, antes de la preparación: Antes de usarse las diferentes materias primas, es necesario asegurarse a través de procedimientos establecidos de limpieza y desinfección la calidad de las mismas.

7.9.9.7.4. Los alimentos crudos se almacenan separadamente de los cocidos o preparados evitándose la contaminación cruzada: El almacenamiento de las materias primas debe garantizar la conservación y protección de la contaminación cruzada y mantener sus condiciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas.

7.9.9.7.5. Los alimentos perecederos se almacenan en recipientes separados bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.: El almacenamiento de los productos debe eliminar cualquier posibilidad de deterioro contaminación o proliferación microbiana, garantizar la conservación de las características de calidad propias del producto.

7.9.9.7.6. Las superficies para el picado son de material sanitario y se mantienen en buen estado: Los equipos, superficies y elementos de trabajo que entren en contacto con los alimentos no deben presentar riesgo para el producto por liberación de sustancias o permitir el alojamiento o reproducción microbiana. No debe permitirse el uso de superficies de madera.

7.9.9.8. ROTULADO

7.9.9.8.1. Los productos se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente y están dentro de su vida útil y proceden de proveedores que garanticen su calidad y legalidad: Es necesario conocer el contenido básico del rotulado de los alimentos conforme lo establecido en las normas oficializadas por el Ministerio de la protección Social mediante resolución 5109 de 2005. Dentro de los aspectos a considerar se encuentran el registro sanitario, las condiciones de conservación y modo de empleo, cantidad, ingredientes principales y secundarios, fecha de vencimiento, nombre del fabricante o importador.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	118 de 171	

7.9.9.9. PERSONAL MANIPULADOR

7.9.9.9.1. El personal manipulador de alimentos tiene carné de salud vigente.: El personal debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y por lo menos una vez al año.

7.9.9.9.2. Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y manipulación de alimentos: Las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en material de educación sanitaria certificada una vez al año o cuantas veces sea necesario.

7.9.9.9.3. Los operarios utilizan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado, de acuerdo a la actividad específica: El uniforme debe estar diseñado de tal manera que evite guardar suciedad, mantener el cabello recogido y cubierto totalmente y calzado cerrado antideslizante.

7.9.9.9.4. Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte: A través de preguntas cortas y observación el técnico de saneamiento debe asegurarse de que los manipuladores tienen pleno conocimiento de las prácticas higiénicas.

7.9.9.10. MEDIDAS DE SEGURIDAD

7.9.9.10.1. Existen extintores de incendios vigentes y debidamente ubicados: Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire.

7.9.9.10.2. Existe botiquín de primeros auxilios debidamente dotados.: El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios permite el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo para la salud.

7.9.9.10.3. El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009): El establecimiento debe garantizar el no consumo de cigarrillo dentro de sus instalaciones y su compromiso con la salud de los usuarios.

7.9.10 CONCEPTO Y RIESGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	119 de 171	

7.9.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido en normas sanitarias vigentes, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente en la Ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular _____, para el cumplimiento de las exigencias dejadas en cada visita, se concede el plazo fijado al final del recuadro. (El plazo máximo fijado no podrá ser mayor a 30 días hábiles contados a partir de la notificación). En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas preventivas y/o de seguridad previstas en la legislación sanitaria vigente.. En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas preventivas y/o de seguridad previstas en la legislación sanitaria vigente.

7.9.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

7.9.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

PENDIENTE: Al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 11 de la presente ACTA.

NO FAVORABLE: No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

7.9.12.2 RIESGO

RIESGO BAJO: Cuando no hay riesgo o condiciones que puedan afectar la calidad de los alimentos, los procesos de preparación, la actividad comercial o la seguridad de los operarios.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	120 de 171	

RIESGO MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento; el cual no incide en la calidad o preparación de los alimentos, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

RIESGO ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la calidad de los alimentos, procesos o seguridad de los operarios.

7.9.13 OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita y 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: En los casos en que por alguna circunstancia no se pudo notificar el acta en forma inmediata, esta actuación debe surtir dentro de los cinco días siguientes a la realización de la respectiva visita.

NOTIFICACIÓN VISITA DE INSPECCION: Fecha: _____

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	121 de 171	

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

FIRMA POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

NOTIFICACIÓN VISITA DE CONTROL: Fecha _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

FIRMA POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	122 de 171	

7.10 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES SALONES DE BELLEZA, PELUQUERÍAS, BARBERÍAS Y CENTROS DE ESTÉTICA.

7.10.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES SALONES DE BELLEZA, PELUQUERÍAS, BARBERÍAS Y CENTROS DE ESTÉTICA", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 9 de 1979, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Municipales de Salud en tal materia.

Este documento es aplicable para: salones de belleza, peluquerías, barberías, centros de estética.

7.10.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
3. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

7.10.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en diez (10) partes:

1. La primera parte, identifica el objetivo de la visita, fecha y número de acta.
2. La segunda parte corresponde a la identificación del establecimiento.
3. La tercera parte (numerales 1 al 10) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	123 de 171	

6. La sexta parte corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.

7. La séptima parte establece las definiciones del concepto y el riesgo para conocimiento del usuario.

8. La octava parte Observaciones del funcionario.

9. La novena parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.

10. La décima parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.10.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento.

7.10.5 OBJETIVO DE LA VISITA

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.10.6 IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la visita.
- Número de acta: escribir el número de consecutivo.
- Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
- Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
- Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
- Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
- Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
- Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	124 de 171	

- Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.
- Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.
- Motivo de la visita: Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
 - Vigilancia de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.
 - Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
 - Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.
- Número de empleados: escriba el número de empleados administrativos u operativos o manipuladores.

7.10.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos como salones de belleza, peluquerías, barberías, centros de estética. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

7.10.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian 8 partes que son: 1. Ubicación. 2. Abastecimiento de agua. 3. Disposición de excretas y aguas servidas. 4. plan e implementación residuos hospitalarios y similares. 5. Condiciones Higiene locativa, 6. Condiciones de saneamiento, 7. Rotulado, 8. Condiciones de conservación y manejo de los productos, 9. Personal, 10. Medidas de seguridad. Cada uno de los anteriores aspectos contiene unos parámetros específicos los cuales deberán ser calificados.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario.

Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1).

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	125 de 171	

En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada.

Finalmente se introducen dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto.

En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de producto procesado o el nivel tecnológico que dispone.

7.10.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA: SALONES DE BELLEZA, PELUQUERIAS, BARBERIAS, CENTROS DE ESTETICA:

7.10.9.1. UBICACION

7.10.9.1.1. El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos, roedores y animales domésticos.. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros, chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas.

7.10.9.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.10.9.2.1. Cuenta con red y conexión interna de acueducto. Se Verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.10.9.2.2. El agua utilizada es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones: Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento debe garantizar la cantidad y presión del agua adecuada para la realización de operaciones de limpieza y desinfección idónea.

7.10.9.2.3. Cuenta con Tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	126 de 171	

agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

7.10.9.3. DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.10.9.3.1. Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema. Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.10.9.3.2. Dispone de artefactos sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de la vivienda y/o los ubicados en los centros comerciales), separados por sexo y debidamente dotados de sus elementos (toallas, jabón, papel higiénico): Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.10.9.3.3. Cuenta con otros artefactos sanitarios suficientes, adecuados y en buen estado (Duchas, Lavavajillas, Lavaderos, Lavamanos y Lavacabezas): Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

7.10.9.3.4. Existen trampa grasas, sifones o rejillas de drenaje adecuados. Las trampas grasas deben tener un diseño y ubicación que garanticen y faciliten su permanente limpieza y no generen riesgo de contaminación.

7.10.9.4. PLAN E IMPLEMENTACION MANEJO DE RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES

7.10.9.4.1. Está conformado el grupo administrativo de Gestión Ambiental y se han establecidos las funciones generales y específicas: Verificar la conformación del grupo administrativo para el diseño y la ejecución del Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares (PGIRHS).

7.10.9.4.2. Existe compromiso institucional sanitario y ambiental y realiza auditorias e interventorias al Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares PGIRHS: El compromiso de carácter sanitario y ambiental debe ser claro, realista y verdadero, con

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	127 de 171	

propuestas de mejoramiento continuo de los procesos, orientado a la minimización de riesgos para la salud y el medio ambiente. El compromiso debe ser divulgado ampliamente y responder a las preguntas qué, cómo, cuándo, dónde, por qué, para qué y con quién.

7.10.9.4.3. Se identifica los servicios prestados y los servicios generados: La institución debe tener identificada claramente las fuentes de generación de residuos, las cantidades y el tipo de residuos que se producen en el establecimiento.

7.10.9.4.4. Se diligencia el formulario RH1 y se desarrolla los indicadores de gestión: Verificar los formularios RH1 donde se consigna el tipo y cantidad de residuos, en peso y unidades, que entrega al prestador del servicio especial de aseo, para tratamiento y/o disposición final o someterlos a desactivación para su posterior disposición en relleno sanitario, especificando tipo de desactivación, sistema de tratamiento y/o disposición final que se dará a los residuos, observaciones pertinentes en el formulario con el fin de mejorar las condiciones de recolección para la gestión externa. Y la elaboración del Plan de Gestión.

7.10.9.4.5. El tiempo máximo de almacenamiento es adecuado: La institución debe garantizar que el tiempo de almacenamiento no genera riesgos de contaminación en las áreas, a los usuarios o a su personal.

7.10.9.4.6. Establece jornadas anuales de formación y educación mediante un cronograma donde se tratan temas generales y específicos en el manejo de Residuos Hospitalarios y Similares (RHS) y se registran las capacitaciones realizadas.: De conformidad con la legislación sanitaria todo establecimiento generador de residuos hospitalarios y similares deben tener un programa escrito de capacitación en donde se incluya estrategias, temas, contenidos, cronograma, asistentes, metodología, etc.

7.10.9.4.7 Se programan capacitaciones anuales: El cronograma constituye una de las herramientas fundamentales para ejercer un adecuado control de los programas de formación y educación que se realizan en el establecimiento.

7.10.9.4.8. Aplica código de colores establecido en el Manual del Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares (MPGIRHS).. Todos deben estar perfectamente identificados y marcados, del color correspondiente a la clase de residuos que se va a depositar en ellos.

7.10.9.4.9 Se usa un número de recipientes y bolsas en cantidades suficientes acorde a la generación de Residuos Hospitalarios y Similares (RHS) en todas las áreas: Para la correcta segregación de los residuos se ubicarán los recipientes en cada una de las

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	128 de 171	

áreas y servicios de la institución, en las cantidades necesarias de acuerdo con el tipo y cantidad de residuos generados.

7.10.9.4.10. Las características de recipientes reutilizables y bolsas son adecuadas: Los recipientes para la segregación, colección y almacenamiento de los residuos deben ser adecuados a las características físicas, químicas, biológicas y radiológicas de los productos que contendrán.

7.10.9.4.11. Las características para recipientes corto punzantes son adecuados: Debe cuidarse que los recipientes para residuos corto punzantes sean desechables y cumplan con las características para su uso.

7.10.9.4.12. Los residuos de riesgo biológico son incinerados previa desactivación de baja eficiencia cuando es requerida: Debe garantizarse que los residuos hospitalarios peligrosos infecciosos deben ser desactivados mediante técnicas adecuadas y eficientes en desinfección, para su posterior envío al relleno sanitario, o ser tratados en plantas de incineración u hornos.

7.10.9.4.13. Presentan planos con rutas de transporte de Residuos Hospitalarios y Similares RHS: Las rutas deben cubrir la totalidad de la institución. Se elaborará un diagrama del flujo de residuos sobre el esquema de distribución de planta, identificando las rutas internas de transporte y en cada punto de generación: el número, color y capacidad de los recipientes a utilizar, así como el tipo de residuo generado.

7.10.9.4.14. Los horarios y frecuencia de recolección de residuos al igual que la frecuencia de la limpieza y desinfección son adecuados: Debe establecerse un mecanismo de tiempo de permanencia mínimo en los sitios de generación de los residuos, especialmente en áreas donde se generan residuos peligrosos, la frecuencia de recolección debe hacerse de acuerdo a la capacidad de almacenamiento y el tipo de residuo, como complemento se efectuará de inmediato la limpieza y desinfección del área, conforme a los protocolos de bioseguridad.

7.10.9.4.15. Cuenta con almacenamiento intermedios (si genera más de 65kg/día): En los sitios destinados a realizar el depósito temporal antes de la recolección interna, los residuos deben permanecer el menor tiempo posible, dependiendo de la capacidad de recolección y almacenamiento que tenga cada generador, estos sitios deben reunir las condiciones para facilitar el almacenamiento seguro y estar dotados con recipientes conforme la clasificación de residuos.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	129 de 171	

7.10.9.4.16. Las características del (los) almacenamiento (s) son adecuadas: Igualmente debe evaluarse el sitio de la institución generadora donde se depositan temporalmente los residuos hospitalarios y similares para su posterior entrega a la empresa prestadora del servicio público especial de aseo, con destino a disposición final o a la planta de tratamiento si es el caso. El tamaño de la unidad técnica de almacenamiento central debe obedecer al diagnóstico de las cantidades generadas en la institución y al tiempo de almacenamiento de acuerdo a su complejidad, se debe verificar características como. Localización, acceso, espacios, básculas, señalización, tipo y características de los recipientes entre otros.

7.10.9.4.17. Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para recolección de residuos y se les hace mantenimiento. Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.10.9.4.18. Son retirados los residuos con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: La periodicidad de remoción de las basuras debe garantizar que ésta no se convierta en problema sanitario por emanación de olores o proliferación de plagas. A fin de facilitar el manejo interno de las basuras debe existir un sitio apropiado, bien ubicado y ventilado, alejado de los alimentos y protegido destinado exclusivamente para el almacenamiento interno de estos desechos.

7.10.9.5. CONDICIONES HIGIENICO LOCATIVAS

7.10.9.5.1. Los Pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuenta con la inclinación y drenaje adecuado: Los pisos con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen por tanto en importantes fuentes de contaminación. En los establecimientos donde se preparan alimentos, particularmente la sala de proceso debe estar construida de manera que se eviten encharcamientos o apozamientos del agua, lo cual se constituye en fuente de contaminación y proliferación microbiana.

7.10.9.5.2. Las Paredes son lisas, de fácil limpieza y pintadas con colores claros: Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	130 de 171	

contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

7.10.9.5.3. Los Techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades hongos, polvo o humedad: Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y encontrarse limpios, sin humedad u formación de hongos. No se recomiendan los falsos techos a menos que sean de materiales impermeables, resistentes y de fácil limpieza.

7.10.9.5.4. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.10.9.5.5. El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial): La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y facilitar las operaciones propias del proceso de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación).

7.10.9.5.6. La ventilación del establecimiento es adecuada, evita la condensación y no incomoda al personal. En el establecimiento, debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo para la salud y la comodidad de los operarios.

7.10.9.5.7. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento. Verificar que el área este acorde con el número de personas que permanecen en el establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

7.10.9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.10.9.6.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección; manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

7.10.9.6.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (físicos-químicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	131 de 171	

indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.10.9.6.3 Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido y bajo llave: De conformidad con las normas, todas las sustancias químicas, incluido los plaguicidas, deben almacenarse en un sitio protegido de acceso restringido que garantice la conservación de los productos y elimine la posibilidad de contaminación.

7.10.9.6.4 Se observa presencia, huellas o daños ocasionados por plagas: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

7.10.9.7. ROTULADO

7.10.9.7.1. Los productos se encuentran rotulados conforme a la normatividad sanitaria vigente: es necesario conocer el contenido básico del rotulado de los alimentos conforme lo establecido en las normas oficializadas por el Ministerio de la protección Social. Dentro de los aspectos a considerar se encuentran el registro sanitario, las condiciones de conservación y modo de empleo, cantidad, ingredientes principales y secundarios, nombre del fabricante o importador.

7.10.9.7.2. Los productos que lo requieren tienen registro sanitario: Dentro de los aspectos a verificar se encuentran el registro sanitario, el cual lo debe tener todo producto que tenga marca de fábrica y nombre determinado

7.10.9.8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y MANEJO DE LOS PRODUCTOS

7.10.9.8.1. Los productos se encuentran dentro de su vida útil: Con el propósito de garantizar la inocuidad o seguridad de los productos, debe comprobarse que todos los productos estén dentro de su fecha de vencimiento.

7.10.9.8.2. Los productos están envasados o empacados en condiciones técnicas y sanitarias: El empaque constituye el elemento del cual depende en gran medida la calidad e inocuidad de un producto, debe observarse rigurosamente las condiciones.

7.10.9.9. PERSONAL

7.10.9.9.1. Los trabajadores tienen reconocimientos médicos vigentes: El personal debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y controles por lo menos una vez al año.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	132 de 171	

7.10.9.9.2. Los manipuladores acreditan cursos o capacitación bioseguridad: Las personas que realizan actividades de atención al público deben tener formación en material de educación sanitaria certificada una vez al año.

7.10.9.9.3. Los empleados utilizan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado de acuerdo a la actividad específica: El uniforme debe estar diseñado de tal manera que evite guardar suciedad, mantener el cabello recogido y cubierto totalmente y calzado cerrado antideslizante.

7.10.9.10. MEDIDAS DE SEGURIDAD

7.10.9.10.1. Existen extintores de incendios vigentes y debidamente ubicados: Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire.

7.10.9.10.2. Existe botiquín de primeros auxilios, debidamente dotado : El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios puede incidir en la calidad de los alimentos, puede permitir el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo de contaminación de los productos.

7.10.9.10.3. El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009):El establecimiento debe garantizar el no consumo de cigarrillo dentro de sus instalaciones y su compromiso con la salud de los usuarios.

7.10.9.10.4 El establecimiento cuenta con plan de residuos y manual de bioseguridad implementados: El establecimiento debe contar con los procedimientos, procesos, actividades y estándares establecidos en un manual para la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares, es de obligatorio cumplimiento.

7.10.10 CONCEPTO Y RIESGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente en la Ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular _____, para el cumplimiento de las exigencias dejadas en cada visita, se concede el plazo fijado al final del recuadro. (El plazo máximo fijado no podrá ser mayor a 30 días hábiles contados a partir del la

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	133 de 171	

notificación). En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas preventivas y/o de seguridad previstas en la legislación sanitaria vigente: La legislación sanitaria, en particular la ley 232 de 1995, ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, así como resultado de las actividades de vigilancia y control se comprueba que los establecimientos no cumplen lo establecido en las normas sanitarias, se podrá conceder un plazo de 30 días.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

7.10.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido por la norma sanitaria vigente, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1. Se incluye visita de inspección y visita de control.

7.10.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

7.10.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

PENDIENTE: Al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 11 de la presente ACTA.

NO FAVORABLE: No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

7.10.12.2 RIESGO

RIESGO BAJO: Cuando no hay riesgo o condiciones que puedan afectar la calidad de los alimentos, los procesos de preparación, la actividad comercial o la seguridad de los operarios.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	134 de 171	

RIESGO MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento; el cual no incide en la calidad o preparación de los alimentos, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

RIESGO ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la calidad de los alimentos, procesos o seguridad de los operarios

7.10.13 OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman las personas que intervinieron en la visita y 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 primera visita o visita de inspección.

Notificación visita de inspección: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	135 de 171	

Institución _____

Institución _____

Notificación visita de control: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Firma _____

Nombre _____

Nombre _____

C.C. _____

C.C. _____

Cargo _____

Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

7.11 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES CEMENTERIOS, SALAS DE VELACION Y LABORATORIOS DE TANATOPRAXIA.

7.11.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES CEMENTERIOS, SALAS DE VELACION Y LABORATORIOS DE TANATOPRAXIA", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 60 de 1993, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Municipales de Salud en tal materia.

Este documento es aplicable para: Salas de velación.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	136 de 171	

7.11.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
3. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

7.11.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en diez (10) partes:

1. La primera parte, identifica el objetivo de la visita, fecha y número de acta.
2. La segunda parte corresponde a la identificación del establecimiento.
3. La tercera parte (numerales 1 al 10) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.
6. La sexta parte corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.
7. La séptima parte establece las definiciones del concepto y el riesgo para conocimiento del usuario.
8. La octava parte Observaciones del funcionario.
9. La novena parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.
10. La décima parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.11.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento.

7.11.5 OBJETIVO DE LA VISITA

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	137 de 171	

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.11.6 IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la vista.
- Número de acta: escribir el número de consecutivo.
- Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
- Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
- Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
- Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
- Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
- Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.
- Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.
- Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.
- Motivo de la visita: Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
- Vigilancia de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.
- Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
- Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.
- Número de empleados: escriba el número de empleados administrativos u operativos o manipuladores.

7.11.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos como cementerios, salas de velación y laboratorios de tanatopraxia. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	138 de 171	

observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

7.11.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian nueve partes que son: 1. Ubicación, 2. Abastecimiento de agua, 3. Disposición de excretas y aguas servidas, 4. Disposición de desechos sólidos, 5. Higiene locativa, 6. Condiciones de saneamiento, 7. Personal, 8. Medidas de seguridad, 9. Plan e implementación de residuos hospitalarios y similares. Cada uno de los anteriores aspectos contiene unos parámetros específicos los cuales deberán ser calificados.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario. Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1).

En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada. Finalmente se introducen dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto.

En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de producto procesado o el nivel tecnológico que dispone.

7.11.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA: SALAS DE VELACIÓN Y LABORATORIOS DE TANATOPRAXIA :

7.11.9.1 UBICACIÓN

7.11.9.1.1 El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos, roedores y animales domésticos. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros, chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	139 de 171	

basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas.

7.11.9.2 ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.11.9.2.1. Cuenta con red y conexión interna de acueducto. Se Verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.11.9.2.2. El agua utilizada es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones: Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento debe garantizar la cantidad y presión del agua adecuada para la realización de operaciones de limpieza y desinfección idónea.

7.11.9.2.3. Cuenta con Tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

7.11.9.3 DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.11.9.3.1 Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema. Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.11.9.3.2. Dispone de artefactos sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público (salvo que por limitaciones de espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrá utilizar los servicios sanitarios de la vivienda y/o los ubicados en los centros comerciales), separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico): Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.11.9.3.3. Cuenta con artefactos sanitarios suficientes, y adecuados para la evaluación de aguas servidas (lavavajillas, lavamanos): Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	140 de 171	

funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

7.11.9.3.4. Existe trampa grasas, sifones o rejillas de drenaje adecuados. Las trampas grasas deben tener un diseño y ubicación que garanticen y faciliten su permanente limpieza y no generen riesgo de contaminación.

7.11.9.4 DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS

7.11.9.4.1 Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para recolección de residuos y se les hace mantenimiento. Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.11.9.4.2. Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: La periodicidad de remoción de las basuras debe garantizar que ésta no se convierta en problema sanitario por emanación de olores o proliferación de plagas. A fin de facilitar el manejo interno de las basuras debe existir un sitio apropiado, bien ubicado y ventilado, alejado de los alimentos y protegido destinado exclusivamente para el almacenamiento interno de estos desechos.

7.11.9.5 HIGIENE LOCATIVA

7.11.9.5.1 Los Pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuenta con la inclinación y drenaje adecuado: Los pisos con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen por tanto en importantes fuentes de contaminación. En los establecimientos donde se preparan alimentos, particularmente la sala de proceso debe estar construida de manera que se eviten encharcamientos o apozamientos del agua, lo cual se constituye en fuente de contaminación y proliferación microbiana.

7.11.9.5.2. Las Paredes son lisas, de fácil limpieza y pintadas con colores claros: Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	141 de 171	

cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

7.11.9.5.3. Los Techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades hongos, polvo o humedad: Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y encontrarse limpios, sin humedad u formación de hongos. No se recomiendan los falsos techos a menos que sean de materiales impermeables, resistentes y de fácil limpieza.

7.11.9.5.4. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.11.9.5.5. El establecimiento se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial): La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y facilitar las operaciones propias del proceso de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación).

7.11.9.5.6. La temperatura ambiente y ventilación del establecimiento es adecuada, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal. En el establecimiento, debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo para la salud y la comodidad de los operarios.

7.11.9.5.7. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento. Verificar que el área este acorde con el número de personas que permanecen en el establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

7.11.9.5.8 Las gradas y escaleras no representan un peligro para los funcionarios, está debidamente dotado con su pasamanos: si el lugar tiene acceso a otro piso por medio de escaleras, estas deben estar en perfectas condiciones, tener pasamanos, el piso debe ser antideslizante y contar con su respectiva señalización.

7.11.9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.11.9.6.1. Los equipos y utensilios, mobiliarios y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	142 de 171	

7.11.9.6.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados (físicos-químicos): Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.11.9.6.3 Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio alejado, protegido y bajo llave: De conformidad con las normas, todas las sustancias químicas, incluido los plaguicidas, deben almacenarse en un sitio protegido de acceso restringido que garantice la conservación de los productos y elimine la posibilidad de contaminación.

7.11.9.6.4 Se observa presencia, huellas o daños ocasionados por plagas: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

7.11.9.7 PERSONAL

7.11.9.7.1. El personal que labora en el establecimiento posee carné del ARP correspondiente y reconocimientos médicos vigentes.: El personal debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y controles por lo menos una vez al año y contar con carné de ARP.

7.11.9.7.2. Los empleados utilizan uniforme adecuado, limpio y calzado cerrado, de acuerdo a la actividad específica de los trabajadores El uniforme debe estar diseñado de tal manera que evite guardar suciedad, mantener el cabello recogido y cubierto totalmente y calzado cerrado antideslizante.

7.11.9.7.3. El personal cuenta con los elementos de protección completos y adecuados (overoles, casco, botas, guantes, protector de oídos, mascarilla, gafas, entre otros): a través de preguntas y observación el técnico de saneamiento debe asegurarse de que los operarios cuentan con la dotación necesaria para el desarrollo de una determinada

7.11.9.8. MEDIDAS DE SEGURIDAD

7.11.9.8.1. Existen extintores de incendios vigentes y debidamente ubicados: Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	143 de 171	

7.11.9.8.2. Existe botiquín de primeros auxilios completo: El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios puede incidir en la calidad de los alimentos, puede permitir el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo de contaminación de los productos.

7.11.9.8.3 El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009):El establecimiento debe garantizar el no consumo de cigarrillo dentro de sus instalaciones y su compromiso con la salud de los usuarios.

7.11.9.9. PLAN E IMPLEMENTACION MANEJO DE RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES

7.11.9.9.1 ASPECTO ORGANIZACIONAL

7.11.9.9.1.1. Está conformado el grupo administrativo de Gestión Ambiental y se han establecidos las funciones generales y específicas: Verificar la conformación del grupo administrativo para el diseño y la ejecución del Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares (PGIRHS).

7.11.9.9.1.2. Existe compromiso institucional sanitario y ambiental y realiza auditorias e interventorias al Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares PGIRHS: El compromiso de carácter sanitario y ambiental debe ser claro, realista y verdadero, con propuestas de mejoramiento continuo de los procesos, orientado a la minimización de riesgos para la salud y el medio ambiente. El compromiso debe ser divulgado ampliamente y responder a las preguntas qué, cómo, cuándo, dónde, por qué, para qué y con quién.

7.11.9.9.2 DIAGNOSTICO AMBIENTAL Y SANITARIO

7.11.9.9.2.1. Se identifica los servicios prestados y los servicios generados: La institución debe tener identificada claramente las fuentes de generación de residuos, las cantidades y el tipo de residuos que se producen en el establecimiento.

7.11.9.9.2.2. Se diligencia el formulario RH1 y se desarrolla los indicadores de gestión: Verificar los formularios RH1 donde se consigna el tipo y cantidad de residuos, en peso y unidades, que entrega al prestador del servicio especial de aseo, para tratamiento y/o disposición final o someterlos a desactivación para su posterior disposición en relleno sanitario, especificando tipo de desactivación, sistema de tratamiento y/o disposición final que se dará a los residuos, observaciones pertinentes en el formulario con el fin de

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	144 de 171	

mejorar las condiciones de recolección para la gestión externa. Y la elaboración del Plan de Gestión.

7.11.9.9.2.3. El tiempo máximo de almacenamiento es adecuado: La institución debe garantizar que el tiempo de almacenamiento no genera riesgos de contaminación en las áreas, a los usuarios o a su personal.

7.11.9.9.3 PROGRAMA DE FORMACION Y EDUCACION

7.11.9.9.3.1. Establece jornadas anuales de formación y educación mediante un cronograma donde se tratan temas generales y específicos en el manejo de Residuos Hospitalarios y Similares (RHS) y se registran las capacitaciones realizadas: De conformidad con la legislación sanitaria todo establecimiento generador de residuos hospitalarios y similares deben tener un programa escrito de capacitación en donde se incluya estrategias, temas, contenidos, cronograma, asistentes, metodología, etc.

7.11.9.9.3.2 Se programan capacitaciones anuales: El cronograma constituye una de las herramientas fundamentales para ejercer un adecuado control de los programas de formación y educación que se realizan en el establecimiento.

7.11.9.9.4 SEGREGACION EN LA FUENTE

7.11.9.9.4.1. Aplica código de colores establecidos en el Manual del Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares PGIRHS. Todos deben estar perfectamente identificados y marcados, del color correspondiente a la clase de residuos que se va a depositar en ellos.

7.11.9.9.4.2. Se usa un número de recipientes y bolsas en cantidades suficientes acorde a la generación de Residuos Hospitalarios y Similares (RHS) en todas las áreas: Para la correcta segregación de los residuos se ubicarán los recipientes en cada una de las áreas y servicios de la institución, en las cantidades necesarias de acuerdo con el tipo y cantidad de residuos generados.

7.11.9.9.5 CARACTERISTICAS DE RECIPIENTES Y BOLSAS

7.11.9.9.5.1. Las características de recipientes reutilizables y bolsas son adecuadas: Los recipientes para la segregación, colección y almacenamiento de los residuos deben ser adecuados a las características físicas, químicas, biológicas y radiológicas de los productos que contendrán.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	145 de 171	

7.11.9.9.5.2. Las características para recipientes corto punzantes son adecuados: Debe cuidarse que los recipientes para residuos corto punzantes sean desechables y cumplan con las características para su uso.

7.11.9.9.6 DESACTIVACION

7.11.9.9.6.1. Los residuos de riesgo biológico son incinerados previa desactivación de baja eficiencia cuando es requerida: Debe garantizarse que los residuos hospitalarios peligrosos infecciosos deben ser desactivados mediante técnicas adecuadas y eficientes en desinfección, para su posterior envío al relleno sanitario, o ser tratados en plantas de incineración u hornos.

7.11.9.9.7 MOVIMIENTO INTERNO DE LOS RESIDUOS

7.11.9.9.7.1. Presentan planos con rutas de transporte de Residuos Hospitalarios y Similares RHS: Las rutas deben cubrir la totalidad de la institución. Se elaborará un diagrama del flujo de residuos sobre el esquema de distribución de planta, identificando las rutas internas de transporte y en cada punto de generación: el número, color y capacidad de los recipientes a utilizar, así como el tipo de residuo generado.

7.11.9.9.7.2. Los horarios y frecuencia de recolección de residuos al igual que la frecuencia de la limpieza y desinfección son adecuados: Debe establecerse un mecanismo de tiempo de permanencia mínimo en los sitios de generación de los residuos, especialmente en áreas donde se generan residuos peligrosos, la frecuencia de recolección debe hacerse de acuerdo a la capacidad de almacenamiento y el tipo de residuo, como complemento se efectuará de inmediato la limpieza y desinfección del área, conforme a los protocolos de bioseguridad.

7.11.9.9.7.3. Existe protocolo para atender derrames e residuos peligrosos: En toda institución generadora de residuos hospitalarios y similares debe tenerse y ejecutarse un protocolo en el evento de un derrame de residuos peligrosos mediante procesos de limpieza y desinfección del área, la utilización de elementos o sustancias que ayuden a minimizar el riesgo conforme a los protocolos de bioseguridad.

7.11.9.9.8 ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS

7.11.9.9.8.1. Cuenta con almacenamiento intermedios (si genera más de 65kg/día): En los sitios destinados a realizar el depósito temporal antes de la recolección interna, los residuos deben permanecer el menor tiempo posible, dependiendo de la capacidad de recolección y almacenamiento que tenga cada generador, estos sitios deben

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	146 de 171	

reunir las condiciones para facilitar el almacenamiento seguro y estar dotados con recipientes conforme la clasificación de residuos.

7.11.9.9.8.2. Las características del (los) almacenamiento (s) son adecuadas: Igualmente debe evaluarse el sitio de la institución generadora donde se depositan temporalmente los residuos hospitalarios y similares para su posterior entrega a la empresa prestadora del servicio público especial de aseo, con destino a disposición final o a la planta de tratamiento si es el caso. El tamaño de la unidad técnica de almacenamiento central debe obedecer al diagnóstico de las cantidades generadas en la institución y al tiempo de almacenamiento de acuerdo a su complejidad, se debe verificar características como. Localización, acceso, espacios, básculas, señalización, tipo y características de los recipientes entre otros.

7.11.9.9.9 PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y PLAN DE CONTIGENCIA

7.11.9.9.9.1. Suministra al trabajador el equipo de protección personal: Debe igualmente chequearse la dotación de los equipo de protección personal necesario para llevar a cabo el manejo de los residuos hospitalarios y similares, por los generadores, desactivadores y prestadores del servicio público especial de aseo, debe estar de acuerdo al manual de bioseguridad expedido por el ministerio de salud sin perjuicio de las demás normas que al respecto emita la autoridad competente.

7.11.9.9.9.2 Se realizan cheques médicos, jornadas de vacunación: Debe observarse las medidas de higiene y seguridad que permiten proteger la salud del trabajador y prevenir riesgos que atenten contra su integridad, las cuales contemplan aspectos de capacitación en procedimientos de bioseguridad y el trabajo, higiene personal y protección personal, entre otras y son complementarias a las condiciones del ambiente de trabajo, tales como iluminación, ventilación, ergonomía, etc.

7.11.9.9.9.3. Se identifica las situaciones de emergencia y se establecen las medidas a tomar en casos de fallas de algún componente de PGIRHS: El Plan de Contingencia forma parte integral del PGIRH – componente interno y debe contemplar las medidas para situaciones de emergencia por manejo de residuos hospitalarios y similares por eventos como sismos, incendios, interrupción del suministro de agua o energía eléctrica, problemas en el servicio público de aseo, suspensión de actividades, alteraciones del orden público, etc.

9.11.10 CONCEPTO Y RIESGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	147 de 171	

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de _____ (máximo 30 días a partir de la notificación): La legislación sanitaria, en particular la ley 232 de 1995, ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, así como resultado de las actividades de vigilancia y control se comprueba que los establecimientos no cumplen lo establecido en las normas sanitarias, se podrá conceder un plazo de 30 días.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

9.11.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido por la norma sanitaria vigente, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1. Se incluye visita de inspección y visita de control.

9.11.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

9.11.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

PENDIENTE: Al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 10 de la presente ACTA.

NO FAVORABLE: No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

9.11.12.2 RIESGO

RIESGO BAJO: Cuando no hay riesgo o condiciones que puedan afectar la calidad de los alimentos, los procesos de preparación, la actividad comercial o la seguridad de los operarios.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	148 de 171	

RIESGO MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento; el cual no incide en la calidad o preparación de los alimentos, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

RIESGO ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la calidad de los alimentos, procesos o seguridad de los operarios

9.11.13 OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman las personas que intervinieron en la visita y 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 primera visita o visita de inspección.

Notificación visita de inspección: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
	VIGENCIA 18-Feb-14	VERSIÓN 02	CODIGO SP-R-001	PÁGINA 149 de 171

Institución _____

Institución _____

Notificación visita de control: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Firma _____

Nombre _____

Nombre _____

C.C. _____

C.C. _____

Cargo _____

Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	150 de 171	

7.12 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES ESCUELAS, COLEGIOS, UNIVERSIDADES

7.12.1 CONSIDERACIONES

El documento denominado "ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES ESCUELAS, COLEGIOS, UNIVERSIDADES", está destinado a facilitar las actividades de vigilancia, inspección y control; su forma de diligenciarlo es muy importante, puesto que recopila información que resulta fundamental para crear una base de datos confiable de las características más relevantes de estos establecimientos, los cuales por mandato de la ley 60 de 1993, constituyen la esencia de las actividades de inspección y control de las Secretarías Municipales de Salud en tal materia.

Este documento es aplicable para: escuelas, colegios, universidades y centros educativos en general

7.12.2 INSTRUCCIONES GENERALES

1. El Acta de visita debe ser diligenciada en letra imprenta, clara y legible, sin borrones ni enmendaduras.
2. No se debe utilizar abreviaturas o siglas en ninguno de los espacios del acta. Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
3. El Acta debe ser diligenciada en su totalidad y nunca con lápiz.

7.12.3 CONTENIDO

El Acta se halla organizada en ocho (8) partes:

1. La primera parte, identifica el objetivo de la visita, fecha y número de acta.
2. La segunda parte corresponde a la identificación del establecimiento.
3. La tercera parte (numerales 1 al 7) identifica los aspectos a verificar, los cuales permiten conocer el estado sanitario del establecimiento.
4. La cuarta parte indica el concepto y el riesgo sanitario que según criterio técnico debe asignarse al establecimiento, según la situación encontrada por la autoridad sanitaria.
5. La quinta parte establece el plazo otorgado por la autoridad sanitaria para el cumplimiento de las exigencias dejadas.
6. La sexta parte corresponde a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria al establecimiento visitado y que deben ser de obligatorio cumplimiento por parte del dueño o responsable del establecimiento en el tiempo fijado para ello.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	151 de 171	

7. La séptima parte establece las definiciones del concepto y el riesgo para conocimiento del usuario.

8. La octava parte Observaciones del funcionario.

9. La novena parte permite consignar las observaciones o manifestaciones del responsable o representante legal del establecimiento frente a las exigencias dejadas por parte de la autoridad sanitaria.

10. La décima parte permite dar legitimidad al acta, identificando a los funcionarios de salud que desarrollan la visita y el nombre del responsable o de quien atendió la visita por parte del establecimiento.

7.12.4 INSTRUCCIONES ESPECIALES

A continuación se detallan los aspectos del acta que requieren especial atención en su diligenciamiento.

7.12.5 OBJETIVO DE LA VISITA

Precisar si se trata de verificar las condiciones sanitarias o realizar el diagnóstico sanitario dependiendo del motivo de la visita.

7.12.6 IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

- Lugar y fecha de visita actual: Escribir fecha de la visita que se inicia, anotando día, mes, año y el lugar de la vista.
- Número de acta: escribir el número de consecutivo.
- Identificación del Establecimiento: se diligencia la siguiente información.
- Tipo de Establecimiento: escriba el tipo de establecimiento al cual aplica esta acta: Almacenes, bancos, oficinas, parqueaderos.
- Razón Social: Nombre del establecimiento al cual se aplicará al Acta.
- Dirección: Domicilio del establecimiento en el cual se encuentra. Especificando barrio, comuna y teléfono.
- Nombre del Representante Legal: Debe indicarse claramente la persona que aparece como responsable del establecimiento o empresa y lo representa legalmente. Su nombre debe coincidir con el que figura en el Certificado de Cámara de Comercio. No olvidar que es la persona que responde por la empresa para todos los efectos, incluidos los procesos sancionatorios.
- Cédula: escriba el número de cédula del representante legal.
- Fecha de la última visita oficial: indicar día, mes y año de la última visita realizada.
- Concepto que se emitió: Escribir el concepto sanitario emitido en la visita anterior el cual deberá concordar con alguno de los tres encontrados en esta acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	152 de 171	

- Motivo de la visita: Marcar con una X el motivo de la visita teniendo en cuenta:
- Vigilancia de oficio: visita que se realiza según programación de la S.M.S.
- Queja: visita que se realiza en atención a una molestia sanitaria causada por el establecimiento a un usuario, el cual informa a la autoridad sanitaria.
- Solicitud del interesado: visita que se realiza cuando el representante legal o propietario del establecimiento la solicita.
- Número de empleados: escriba el número de empleados administrativos u operativos o manipuladores.

7.12.7 CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DEL CONTENIDO DEL ACTA

El Acta de Visita de Inspección Sanitaria está diseñada siguiendo los requisitos y condiciones sanitarias que deben reunir los establecimientos como salones de belleza, peluquerías, barberías, centros de estética. Conforme la legislación sanitaria vigente, ley 9 de 1979 y su reglamentación vigente. En ese sentido este instrumento contiene un listado de los diferentes aspectos de orden sanitario que los establecimientos deben observar, y en consecuencia el objeto de la visita es la verificación o comprobación de cada uno de los mencionados aspectos sanitarios.

7.12.8 ASPECTOS A VERIFICAR

Se diferencian siete partes que son: 1. Ubicación, 2. Abastecimiento de agua, 3. Disposición de excretas y aguas servidas, 4. Disposición de desechos sólidos, 5. Higiene locativa, 6. Condiciones de saneamiento, 7. Medidas de seguridad. Cada uno de los anteriores aspectos contiene unos parámetros específicos los cuales deberán ser calificados.

Resulta imprescindible por tanto que para el diligenciamiento del presente instrumento se tenga un pleno conocimiento de la legislación sanitaria así como de sólidos criterios técnicos para su aplicación por parte del funcionario.

Igualmente el formato establece un sistema de calificación de los diferentes aspectos sanitarios considerados. Cuando el establecimiento cumple totalmente con el aspecto sanitario examinado se le asignará una calificación de dos (2) puntos. Si tal condición sólo se cumple en forma parcial o no se cumple, el puntaje o calificación será de uno (1).

En ocasiones es necesario hacer algunas aclaraciones u observaciones relacionadas con la calificación o puntaje asignado o bien sobre el criterio tenido en cuenta para

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	153 de 171	

entregar la citada calificación o la deficiencia o condición sanitaria encontrada que llevó a la calificación dada.

Finalmente se introducen dos convenciones: NO OBSERVADO (NO) y NO APLICA (NA). El primer caso se aplica cuando por alguna circunstancia no fue posible observar o comprobar el aspecto sanitario en cuestión, por ejemplo no se encontraba el responsable del área o del asunto.

En otros casos la condición sanitaria considerada no aplica porque no lo requiere dado el tipo de producto procesado o el nivel tecnológico que dispone.

7.12.9 CRITERIOS A TENERSE EN CUENTA PARA EVALUAR LOS ASPECTOS CONTEMPLADOS EN EL ACTA DE IVC PARA ESCUELAS, COLEGIOS, UNIVERSIDADES:

7.12.9.1 UBICACIÓN

1.1. El establecimiento está ubicado en lugar seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, pantanos, criaderos de insectos, roedores y animales domésticos. Los establecimientos deben estar alejados o fuera del área de influencia de focos de insalubridad o contaminación tales como basureros, chimeneas, calles destapadas, cloacas de alcantarillas, etc. Los desechos sólidos o basuras y objetos en desuso se constituyen en foco de reproducción y escondite de plagas, especialmente roedores, moscas y cucarachas.

7.12.9.2. ABASTECIMIENTO DE AGUA

7.12.9.2.1. Cuenta con red y conexión interna de acueducto. Se Verifica la procedencia del agua que se utiliza el establecimiento, red pública, pozos artesanos u otro sistema de abastecimiento.

7.12.9.2.2. El agua utilizada es potable, su suministro y presión son adecuados para todas las operaciones: Teniendo en cuenta la inspección realizada, el Técnico evaluará si el establecimiento visitado utiliza agua potable para los diferentes procesos. El establecimiento debe garantizar la cantidad y presión del agua adecuada para la realización de operaciones de limpieza y desinfección idónea.

7.12.9.2.3. Cuenta con Tanque de almacenamiento de agua, protegido, de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente: El tanque de almacenamiento del agua debe estar diseñado de tal manera que se elimine cualquier posibilidad de contaminación, estar cubierto con tapa que lo cubra totalmente e impida el ingreso

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	154 de 171	

de aguas lluvias u otra contaminación. Debe lavarse y desinfectarse mínimo cada 3 meses. Su capacidad debe garantizar el abastecimiento durante 1 día.

7.12.9.3. DISPOSICIÓN DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS

7.12.9.3.1. Cuenta con red y conexión interna de alcantarillado u otro sistema. Verificar el sistema que se utiliza el establecimiento, sistemas de alcantarillado, individuales u otro sistema de disposición que no generen contaminación en el entorno.

7.12.9.3.2. Dispone de artefactos sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo y debidamente dotados (toallas, jabón, papel higiénico), en buen estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos: Los servicios sanitarios deben ubicarse en sitios de fácil acceso, se mantendrán siempre limpios y en perfecto funcionamiento. El número de artefactos sanitarios debe corresponder al número de operarios, personas y usuarios. Los servicios sanitarios siempre deben estar dotados con los elementos de aseo e higiene requeridos.

7.12.9.3.3. Cuenta con otros artefactos sanitarios suficientes, adecuados y en buen estado (duchas, lavavajillas, lavaderos): Debe tenerse en cuenta que los artefactos adicionales utilizados para las diferentes labores dentro de su funcionamiento, deben contar con su dotación mínima, ser seguros y en material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

7.12.9.3.4. Existen trampa grasas, sifones o rejillas de drenaje adecuados. Las trampas grasas deben tener un diseño y ubicación que garanticen y faciliten su permanente limpieza y no generen riesgo de contaminación.

7.12.9.4. DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS

7.12.9.4.1 Existen recipientes higiénicos, suficientes, adecuados y bien ubicados para recolección de basuras. Los recipientes de la basura deben ser de material resistente, impermeable, boca ancha y estar provistos de tapa. Su ubicación debe corresponder a los sitios de generación de las basuras de tal manera que no represente riesgo de contaminación. A fin de evitar las consabidas molestias sanitarias los recipientes de la basura deben ser lavados con posterioridad a su evacuación y antes de ser puestos nuevamente en servicio.

7.12.9.4.2. Son retiradas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas: La periodicidad de remoción de las basuras debe garantizar que ésta no se convierta en problema sanitario por emanación de olores o proliferación de plagas. A fin de facilitar el manejo interno de las basuras debe

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	155 de 171	

existir un sitio apropiado, bien ubicado y ventilado, alejado de los alimentos y protegido destinado exclusivamente para el almacenamiento interno de estos desechos.

7.12.9.5 HIGIENE LOCATIVA

7.12.9.5.1. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y cuentan con la inclinación y drenaje adecuado: Los pisos con grietas o roturas no facilitan las labores de limpieza y se constituyen por tanto en importantes fuentes de contaminación. En los establecimientos donde se preparan alimentos, particularmente la sala de proceso debe estar construida de manera que se eviten encharcamientos o apozamientos del agua, lo cual se constituye en fuente de contaminación y proliferación microbiana.

7.12.9.5.2. Las Paredes son lisas, de fácil limpieza: Las paredes deben ser objeto del programa de limpieza y desinfección y las mismas deben mantenerse enlucidas, sin humedades ni deterioros. Se recomienda en lo posible que las paredes sean completamente lisas, construidas de material resistente y enlucido con pinturas o materiales lavables y resistentes que no liberen sustancias o contaminante. Cuando se instalen enchapes de baldosas debe tenerse extremo cuidado en el sellado de las uniones de las mismas. Las pinturas o enlucimiento de las paredes no deben presentar deterioros, humedades, oxidaciones o levantamientos.

7.12.9.5.3. Los Techos están limpios y no presentan acumulación de suciedades hongos, polvo o humedad: Los techos deben impedir la acumulación de suciedad y encontrarse limpios, sin humedad u formación de hongos. No se recomiendan los falsos techos a menos que sean de materiales impermeables, resistentes y de fácil limpieza.

7.12.9.5.4. Las Instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas: A fin de prevenir los riesgos de incendios y contaminaciones por acumulación de grasa y proliferación de insectos todo el cableado eléctrico, cajas, plafones, boquillas, tomacorrientes y lámparas deben estar adecuadamente protegidos y aislados.

7.12.9.5.5. El establecimiento cuenta con iluminación natural o artificial adecuada y suficiente: La iluminación en el establecimiento debe garantizar la salud visual de los operarios y facilitar las operaciones propias del proceso de tal manera que no incurra en errores o equívocos (por falta o exceso de iluminación).

7.12.9.5.6. La ventilación del establecimiento es adecuada en todas las áreas.. En el establecimiento, debe existir una temperatura ambiental adecuada que no implique riesgo para la salud y la comodidad de los operarios.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	156 de 171	

7.12.9.5.7. Existe hacinamiento general o en zonas específicas del establecimiento. Verificar que el área este acorde con el número de personas que permanecen en el establecimiento, teniendo en cuenta, los niveles apropiados de ocupación, densidad y privacidad.

7.12.9.5.8. Cuenta con espacios suficientes para la recreación y el deporte: El establecimiento debe contar con áreas para la recreación y el deporte acorde a las necesidades y número de personas administrativos, docentes y alumnos que alberga en una jornada de trabajo.

7.12.9.6. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

7.12.9.6.1. El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento que incluye los programas de limpieza y desinfección; manejo de desechos sólidos y líquidos y control de plagas. Los establecimientos deben contar con un plan de saneamiento documentado que incluya los programas de limpieza y desinfección, manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos y control de plagas.

7.12.9.6.2. Se realiza operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies a través de métodos adecuados: Los establecimientos deben contar con los denominados procedimientos operativos estandarizados para todas las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen. Como su nombre lo indica deben ser específicos para cada establecimiento y señalar paso a paso el que, como, quien, con qué y cuándo realiza la operación determinada.

7.12.9.6.3 Los productos químicos utilizados se encuentran rotulados y almacenados en un sitio adecuado, alejado y protegido.: De conformidad con las normas, todas las sustancias químicas, incluido los plaguicidas, deben almacenarse en un sitio protegido de acceso restringido que garantice la conservación de los productos y elimine la posibilidad de contaminación.

7.12.9.6.4 Se observa presencia, huellas o daños ocasionados por plagas: Debe evaluarse si existen huellas o señales de la presencia o daños de las plagas, especialmente artrópodos y roedores.

7.12.9.7. MEDIDAS DE SEGURIDAD

7.12.9.7.1. Existen extintores de incendios vigentes y debidamente ubicados: Con el propósito de velar por la salud y seguridad de las personas que permanecen en el establecimiento, deben observarse la ubicación y funcionamiento de los elementos como extintores y extractores de aire.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	157 de 171	

7.12.9.7.2. Existe botiquín de primeros auxilios debidamente dotado : El botiquín aparte de proteger la salud de los operarios puede incidir en la calidad de los alimentos, puede permitir el control de afecciones menores, control de heridas infectadas que puedan representar riesgo de contaminación de los productos.

7.12.9.7.3 El establecimiento es un espacio libre de humo de cigarrillo, posee avisos alusivos y no se observan evidencias del consumo de cigarrillo. (Ley 1335 de 2009):El establecimiento debe garantizar el no consumo de cigarrillo dentro de sus instalaciones y su compromiso con la salud de los usuarios.

7.12.10 CONCEPTO Y RIESGO

Concepto Técnico que debe asignarse al establecimiento.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente en la Ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular _____, para el cumplimiento de las exigencias dejadas en cada visita, se concede el plazo fijado al final del recuadro. (El plazo máximo fijado no podrá ser mayor a 30 días hábiles contados a partir de la notificación). En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas preventivas y/o de seguridad previstas en la legislación sanitaria vigente.: La legislación sanitaria, en particular la ley 232 de 1995, ley 09 de 1979 y sus decretos reglamentarios, así como resultado de las actividades de vigilancia y control se comprueba que los establecimientos no cumplen lo establecido en las normas sanitarias, se podrá conceder un plazo de 30 días.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

7.12.11 EXIGENCIAS

Es necesario precisar que de conformidad con lo establecido por la norma sanitaria vigente, frente al incumplimiento de alguna condición o requisito sanitario, se procederá a consignar las exigencias correspondientes. En consecuencia debe utilizarse siempre este término a cambio de algunos anteriormente utilizados como: recomendación, sugerencia, requerimiento, etc.

Para el diligenciamiento de este punto se limita a transcribir la totalidad de los aspectos sanitarios evaluados que no alcanzaron una calificación de 2, esto es los que fueron calificados con 1. Se incluye visita de inspección y visita de control.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	158 de 171	

7.12.12 DEFINICION DE CONCEPTOS Y RIESGOS

7.12.12.1 CONCEPTOS

FAVORABLE: Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

PENDIENTE: Al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 8 de la presente ACTA.

NO FAVORABLE: No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

RIESGO:

BAJO: Cuando no hay riesgo que pueda afectar la salud de la comunidad, la actividad comercial o la seguridad de los operarios.

MEDIO: Cuando se registra un tipo de riesgo moderado o manejable al interior del establecimiento, el cual no incide en la salud de la comunidad, el desarrollo normal de las actividades comerciales o la seguridad de los operarios.

ALTO: Cuando existe un riesgo inminente que afecte la salud de la comunidad, procesos o seguridad de los operarios.

7.12.13 OBSERVACIONES

OBSERVACIONES DEL FUNCIONARIO: permite consignar observaciones del funcionario frente a una situación particular con respecto a la situación sanitaria del establecimiento.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Con el propósito de validar el procedimiento y evitar posible anulación frente a una medida sanitaria de seguridad o proceso sancionatorio, al responsable de la planta o representante legal le asiste el derecho de manifestar lo que a bien tenga sobre la actuación o procedimiento adelantado.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman las personas que intervinieron en la visita y se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	159 de 171	

Nota: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la primera visita o visita de inspección.

Notificación visita de inspección: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Institución _____

Notificación visita de control: Fecha: _____

FUNCIONARIO(S) DE SALUD

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma _____

Nombre _____

C.C. _____

Cargo _____

Finalmente se procede a firmar por parte de las diferentes personas que intervinieron en la diligencia, tanto los funcionarios de salud como los representantes de la empresa visitada. Es necesario recalcar que debe escribirse en forma clara y perfectamente legible el nombre, número de identificación y cargo de cada una de las personas que suscriben el acta.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	160 de 171	

7.13 INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO DE FICHA VIGILANCIA Y CONTROL DE SALUD PÚBLICA – SALUD AMBIENTAL

7.13.1 FICHA DE ESTABLECIMIENTOS

7.13.1.1. Consideraciones

El documento denominado ficha de establecimientos, es una herramienta que permite mantener actualizado el estado sanitario de los sujetos contemplados en los componentes de Alimentos y Establecimientos Especiales. La adecuada forma de diligenciar es muy importante, porque permite recopilar información que alimenta la base de datos de manera confiable con las características más relevantes de los establecimientos, las cuales por mandato de la ley 9 de 1979, constituyen la esencia de las actividades de Inspección, Vigilancia y Control de los entes de salud territorial.

7.13.1.2. Objetivo

Estandarizar la forma de diligenciamiento de la ficha de establecimientos, con criterios de calificación únicos para la evaluación de las condiciones específicas encontradas durante la inspección, vigilancia y control los sujetos, contemplados en los componentes de alimentos y especiales.

7.13.1.3. Instrucciones Generales

- La Ficha de Establecimientos debe ser diligenciada por personal idóneo con preparación en el área y conocimiento de la normatividad sanitaria legal vigente, la cual debe ser diligenciada en el momento de la inspección, vigilancia y control, verificando los ítems sugeridos para cada componente.
- Es indispensable hacer la inspección en forma adecuada para obtener información completa y veraz.
- Debe ser diligenciada en su totalidad, a lápiz, en letra clara y legible, respetando las codificaciones establecidas para cada ítem especificadas en el presente instructivo.

7.13.1.4. Contenido

La Ficha de Establecimiento se encuentra organizada de la siguiente manera.

7.13.1.4.1. Título

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	161 de 171	

Identifica el título, nombre o denominación del documento que se va a diligenciar: Ficha de Establecimientos.

7.13.1.4.2. Numero de ficha

Número único que identifica al establecimiento, asignada por el sistema teniendo en cuenta las especificaciones establecidas para codificación y registró que permite establecer la hoja de vida del establecimiento en la base de datos.

7.13.1.4.3. Estado Sanitario

Determinado por 13 grupos y sus respectivos parámetros, ubicados en columnas específicas, registradas en el cuadro No. 1.

7.13.1.4.4. No. de Columna

Especifica numéricamente, la ubicación de cada parámetro

7.13.1.4.5. Casilla de Calificación

Finalizada la descripción del parámetro a evaluar en cada grupo, se encuentra una casilla de calificación en la cual debe llevar un valor puntual y objetivo de lo encontrado hasta ese momento. Para esta calificación se usará los criterios mencionados en el instructivo: en caso de duda para este proceso de valoración remitirse al documento Anexo número 1.

7.13.1.4.6. Observaciones

Casilla que se usará cuando en alguno de los ítems, sea necesario colocar una nota específica, importante o aclaratoria del estado sanitario encontrado por la persona que diligencie la ficha de establecimientos.

7.13.1.4.7 Aspectos a Verificar

Se encuentran 13 grupos, cada uno de los cuales tiene sus parámetros específicos los cuales deberán ser calificados acorde a las instrucciones

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	162 de 171	

CUADRO NO. 1 GRUPOS Y PARAMETROS DE LA FICHA DE ESTABLECIMIENTOS

GRUPOS	PARAMETROS
ABASTECIMIENTO DE AGUA	Tanque de Almacenamiento
	Calidad del Agua
	Red Pública
	Instalación Intradomiciliaria
	Acarreo
DISPOSICION DE EXCRETAS Y AGUAS SERVIDAS	Inodoro
	Inodoro Higiénico
	Lavamanos
	Lavamanos Higiénico
	Servicios Sexados
	Servicios Compartidos
	Letrina
	Letrina Higiénica
	Orinales
	Orinales Higiénicos
	Taza Sanitaria
	Taza Sanitaria Higiénica
	Ducha
	Ducha Higiénico
	Poseta Higiénica
	Lava escobas Higiénico
	Red de Alcantarillado
	Conexión de Alcantarillado
Tanque Séptico	
Sumidero	
Uso Adecuado de Sanitarios	
AREA DE PREPARACION Y SERVIDO	Comedor
	Comedor Higiénico
	Cocina
	Cocina Higiénica
	Lavavajillas
	Lavavajillas Higiénico
SANAMIENTO EDIFICACIONES	DE Iluminación Adecuada
	Ventilación Adecuada
	Pisos Adecuados



ALCALDÍA DE PASTO

PROCESO SALUD PÚBLICA

NOMBRE DEL PROTOCOLO

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES

VIGENCIA

18-Feb-14

VERSIÓN

02

CODIGO

SP-R-001

PÁGINA

163 de 171

		Estado de Red Eléctrica
		Local Adecuado
		Vivienda
CONDICIONES SANEAMIENTO	DE	Protección con Angeo
		Recipientes de Basuras
		Animales Domésticos
		Insectos y roedores
		Limpieza y Desinfección
		Aseo General Bueno
EMPLEADOS		Número de Empleados
		Con Carnet
		Uniforme
		Con Vestier
		Con curso de manipul. De alimentos
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION ALIMENTOS	DE	Protección Adecuada de alimentos
		Área de almacenamiento Adecuado
		Refrigeración/Congelación
EQUIPOS Y UTENSILIOS		Estado/Lavado de Utensilios
		Protección de Utensilios
MOVILIARIO		Estado del Mobiliario/ Tendidos
		No. De Mesas
		No. De Camas
CAPACIDAD INSTALADA		No. De cuartos
		No de Aulas
		No. Patios
		Hacinamiento
PISCINA		Piscina
		Tratamiento de Agua
BIOSEGURIDAD		Esterilización
		Disposición Adecuada de Residuos Peligrosos
		Equipos de Protección
SALUD OCUPACIONAL		Botiquín
		Extintor
SANEAMIENTO DE UNIDAD DE TRANSPORTE		Unidad de transporte adecuada
DOCUMENTACION		Permiso de Gobierno Concepto

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	164 de 171	

En general las fichas deben estar conformadas por los siguientes ítems, los cuales pueden variar de acuerdo al tipo de establecimiento y de acuerdo a su ubicación geográfica.

7.13.1.5. Instrucciones Especiales

Para el adecuado diligenciamiento de la ficha de establecimientos se requiere conocer los criterios que permiten la evaluación de cada uno de los parámetros, con la valoración estándar la cual se indica a continuación en el cuadro No. 2 de Calificación.

CALIFICA.	SIG.	APLICACIÓN	
S/N	SI/NO	Valoración de Parámetro, que cuenta o no con una característica específica, o cumple con un criterio determinado	<ul style="list-style-type: none"> • Tanque de Almacenamiento, • Red Pública, • Instalación Intradomiciliaria, • Acarreo, • Servicios Sexados, • Servicios Compartidos, • Red alcantarillado, • Instalación Intradomiciliaria, • Pisos Adecuados, • Local Adecuado, • Vivienda, • Protección con angeo, • Animales Domésticos, • Insectos y roedores, • Limpieza y Desinfección, • Protección de alimentos, • Área de Almacenamiento, • Refrigeración/Congelación, • Hacinamiento, • Piscina, • Tratamiento de Agua, • Esterilización, • Disposición Adecuada de: Residuos Peligros, Equipos de Protección Adecuados, botiquín, Extintor.
B/M	Bueno o Malo	Valoración de parámetro que cuenta con características implícitas en criterios de	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad del Agua • Estado de la Red Eléctrica • Aseo General,

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	165 de 171	

		calidad, condición y estado específico	<ul style="list-style-type: none"> • Estado de Utensilios • Protección de Utensilios • Estado de Mobiliario y Tendidos.
NUMERO	Cantidad	Valoración de parámetros que requieren especificar el número de sujetos o elementos cuantificables, tales como: No. De Personas, Artefactos, elementos, áreas y objetos.	<ul style="list-style-type: none"> • Inodoro • Inodoro Higiénico • Lavamanos • Lavamanos Higiénico • Letrina • Letrina Higiénica • Orinales • Orinales Higiénicos • Tasa Sanitaria • Tasa Sanitaria Higiénica • Ducha • Ducha Higiénica • Poseta Higiénica • Lava escobas Higiénico • Comedor • Comedor Higiénico • Lavavajillas • Lavavajillas Higiénico • Recipiente de Basuras • No. De Empleados • Con Carnet • Uniforme • Vestier • Con Curso de Manipulación • No. De Mesas • No. De Camas • No. De Cuartos • No. De Aulas • No. De Canchas
(-)	No Aplica	Se establece como estándar para ítems no evaluables que no se encuentran en el establecimiento.	

Fuente: Registro de Ficha de Establecimientos Base de Datos Salud Oficina de Sistemas

En el Anexo No. 1 se visualiza el método de valoración para cada uno de los ítems evaluables.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	166 de 171	

7.13.1.6. Ítems De Manejo Especial

A continuación se detallan ítems de la ficha que requieren especial atención y observación en su diligenciamiento.

- Uso Adecuado de Sanitarios
- Iluminación Adecuada
- Ventilación Adecuada
- Pisos Adecuados
- Local Adecuado
- Protección Adecuada de Alimentos
- Área de Almacenamiento Adecuada
- Disposición Adecuada de Residuos Peligrosos.
- Unidad de transporte adecuada

7.13.2 USO ADECUADO DE SANITARIOS

ARTICULO 185. Todo aparato sanitario debe estar dotado de trampa con sello hidráulico y se recubrirá con material impermeable, liso y de fácil lavado.

ARTICULO 186. Los inodoros deberán funcionar de tal manera que asegure su permanente limpieza en cada descarga. Los artefactos sanitarios cumplirán con los requisitos que fije la entidad encargada del control.

7.13.3 ILUMINACIÓN ADECUADA

LEY 9 DE 1979

ARTICULO 196. La iluminación y ventilación de los espacios de las edificaciones serán adecuadas a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

DECRETO 3075 DE 1997

Artículo 9: m. Los establecimientos objeto del presente decreto tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.

Artículo 9: n. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades. La intensidad no debe ser inferior a:

540 lux (59 bujía – pie) en todos los puntos de inspección;

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	167 de 171	

220 lux (20 bujía – pie) en locales de elaboración; y
110 lux (10 bujía – pie) en otras reas del establecimiento

7.13.4 VENTILACIÓN ADECUADA

ARTICULO 109. En todos los lugares de trabajo deberán tener ventilación para garantizar el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.

7.13.5 PISOS ADECUADOS

ARTICULO 183. Cada uno de los pisos que conforman una edificación estará dotado de un equipo de interrupción del sistema de abastecimiento y distribución de agua. Además, la entidad encargada del control podrá establecer la obligación de instalar equipos adicionales en aquellos espacios de un mismo piso que lo requieran.

ARTICULO 194. Los pisos se proveerán de sistemas que faciliten el drenaje de los líquidos que se puedan acumular en ellos, cuando así lo requieran.

7.13.6 LOCAL ADECUADO

ARTICULO 249. Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley, y, además, las siguientes:

- a) Contar con espacio suficiente que permita su correcto funcionamiento y mantener en forma higiénica las dependencias y los productos;
- b) Los pisos de las áreas de producción o envasado, serán de material impermeable, lavable, no poroso ni absorbente, los muros se recubrirán con materiales de características similares hasta una altura adecuada;
- c) La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza;
- d) Cada una de las áreas tendrá la ventilación e iluminación adecuadas y contará con los servicios sanitarios, vestideros y demás dependencias conexas, conforme a lo establecido en la presente Ley y su reglamentación

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	168 de 171	

7.13.7 PROTECCIÓN ADECUADA DE ALIMENTOS

DECRETO 3075

ARTICULO 37. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

- a. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.
- b. El piso de las áreas húmedas debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10cm de diámetro por cada 40m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los depósitos, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida.

7.13.8 ÁREA DE ALMACENAMIENTO ADECUADA

ARTICULO 260. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.

Decreto 3075

ARTICULO 31. ALMACENAMIENTO. Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- a. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
- b. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizar teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevar a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.
- c. El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizara de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	169 de 171	

higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.

d. El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizar ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

h. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

7.13.9 DISPOSICION ADECUADA DE RESIDUOS PELIGROSOS

ARTICULO 30. Las basuras o residuos sólidos con características infectocontagiosas deberán incinerarse en el establecimiento donde se originen.

ARTICULO 102. Los riesgos que se deriven de la producción, manejo o almacenamiento de sustancias peligrosas serán objeto de divulgación entre el personal potencialmente expuesto, incluyendo una clara titulación de los productos y demarcación de las áreas donde se opera con ellos, con la información sobre las medidas preventivas y de emergencia para casos de contaminación del ambiente o de intoxicación.

ARTICULO 103. Cuando se procesen, manejen, o investiguen agentes biológicos o materiales que habitualmente los contengan se adoptarán todas las medidas de control necesarias para prevenir alteraciones de la salud derivados de éstos.

ARTICULO 104. El control de agentes químicos y biológicos y, en particular, su disposición deberá efectuarse en tal forma que no cause contaminación ambiental aun fuera de los lugares de trabajo, en concordancia con lo establecido en el Título I de la presente Ley.

7.13.10 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

De las basuras.

ARTICULO 198. Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	170 de 171	

ARTICULO 199. Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

Control de plagas:

ARTICULO 201. El Ministerio de Salud o la entidad delegada reglamentarán el control de roedores y otras plagas.

**7.13.11 UNIDAD DE TRANSPORTE ADECUADA
LEY 9 de 1979**

ARTÍCULO 278 Los vehículos destinados al transporte de alimentos, bebidas y materias primas, deberán ser diseñados y construidos en forma que protejan los productos de contaminaciones y aseguran su correcta conservación. Además, deberán conservarse siempre en excelentes condiciones de higiene.

El ministerio de Salud, reglamentará las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir.

ARTÍCULO 279: Los vehículos destinados al transporte de alimentos o bebidas que deben ser conservados en frío, deberán tener equipos adecuados que permitan mantener estos productos en buen estado de conservación hasta su destino final.

ARTÍCULO 280: Se prohíbe depositar alimentos directamente en el piso de los vehículos de transporte, cuando esto implique riesgos para la salud del consumidor.

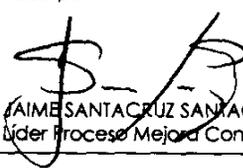
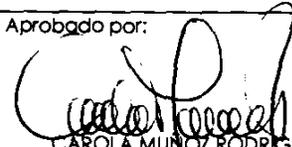
ARTICULO 281: Se prohíbe transportar, conjuntamente, en un mismo vehículo bebidas o alimentos con sustancias peligrosas o cualquier otra sustancia susceptibles de contaminarlos.

ARTÍCULO 282: Los recipientes o implementos que se utilicen para el transporte de alimentos o bebidas, deberán estar siempre en condiciones higiénicas.

 ALCALDÍA DE PASTO	PROCESO SALUD PÚBLICA			
	NOMBRE DEL PROTOCOLO			
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ESPECIALES			
VIGENCIA	VERSIÓN	CODIGO	PÁGINA	
18-Feb-14	02	SP-R-001	171 de 171	

8. CONTROL DE CAMBIOS

No. REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	VERSIÓN ACTUALIZADA
01	En Marco legal, se incluye nueva normatividad.	14-Feb-14	02
	Se unifica el tipo de letra en todo el documento y se cambia la redacción en algunas partes del protocolo.		
	Se sigue la secuencia de la numeración en los cuadros de descripción del procedimiento.		
	Se cambia el contenido del protocolo según las actas de visita.		

Elaborado por:  HAROLD ZAMORA CÁRDENAS Profesional Especializado	Revisado por:  JAIME SANTACRUZ SANTACRUZ Líder Proceso Mejora Continua	Aprobado por:  CÁROLA MUÑOZ RODRÍGUEZ Líder Proceso Salud Pública
---	---	--