

Subred: Integrada Servicios Salud Sur Occidente Número de Inscripción: _____

Unidad de Servicios de Salud: Sur Número de Carpeta: _____

Línea de intervención: Calidad de Agua y saneamiento Tipo de establecimiento: Bodega Reciclaje

En la ciudad de Bogotá D.C., a los 04 días del mes de 03 del año 2019, el suscrito funcionario de la Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C., abajo firmante y en ejercicio de funciones oficiales, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación:

Razón social: Asociación Entidad Medioambiental de recicladores EMRS - EJP

Nombre del establecimiento: EMRS - EJP

NIT: 900653576-7 Sede: No tiene.

Dirección: Dq 38 Sur 819 66 Bodega 546 Localidad: Kennedy

UPZ: Concha Teléfono 1: 3017545025 Teléfono 2: 3162571509

Barrio: Maria Paz Correo electrónico: gerencia@emrs.ejp.com

Nombre propietario: Asociación Entidad Medioambiental de recicladores EMRS - EJP

Tipo de documento: C. C. ☐ C. E. ☐ NIT: ☒ Número documento: 900653576-7

Nombre representante legal: Anny Paola Romero Crampo

Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ Número documento: 52449679

Persona que atiende la visita: Anny Paola Romero Cargo: Representante Legal

Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ Número documento: 52449679

Dirección de notificación: Dq 38 Sur 819 66 Bodega 546

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐

Número matrícula mercantil del establecimiento: 50641833

La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☒ NO ☐

Línea de intervención: Calidad de Agua y saneamiento Básico Tipo de establecimiento: Bodega de reciclaje

Intervención: IVC a Bodegas de Almacenamiento de material reciclable

Número de trabajadores: 20 Horario: diurno ☒ nocturno ☐ 24 horas ☐ otro: _____

Días de funcionamiento: lunes a viernes ☐ domingo a domingo ☐ fin de semana ☐ otro: lunes a sábado

Dirección de notificación: Dq 38 Sur 819 66 Bodega 546 Acta IVC SI ☒ NO ☐ No. SB04C011426

De conformidad con lo establecido en el parágrafo del Artículo 576 de la ley 09/79 y una vez verificadas las causales que originaron la aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad:

(CT) Clausura Temporal Total ☒ (SP) Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios ☐

(CP) Clausura Temporal Parcial ☐ (ST) Suspensión Total de Trabajos o Servicios ☐

Sin perjuicio del proceso sancionatorio a que haya lugar (artículo 576 de la ley 9/79 y demas normatividad vigente), procede a:

Levantar o a mantener la medida sanitaria que se aplicó mediante acta No. MH06C001448 de fecha 20 / 02 / 2019

Por las siguientes razones: No se evidencia plagas, Presentar Plan de Saneamiento Básico, Presentar protocolos de limpieza y desinfección.

Red de Botiquin primeros auxilios, se adecuó baño, se

realizó o adecuó funcionamiento instalaciones eléctricas Presentar

Plan manejo integral de plagas, se adecuó pared por

presentaba deterioro. Por lo anterior se levanta medida

sanitaria de seguridad de Acta MH06C001443 y prórroga

mediante acta MH08C001380 del 25 de febrero 2019.

Se levanta medida sanitaria de Seguridad.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)		FUNCIONARIO DE SALUD (2)	
Nombre:	Dora J Romero	Nombre:	
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento:	
Número de documento:	94402061	Número de documento:	
Cargo:	P. U. A. J	Cargo:	
Firma:	(Firma)	Firma:	

PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA		PROFESIONAL DE APOYO	
Nombre:	Anny Paola Raura	Nombre:	
Tipo de documento:	52449617	Tipo de documento:	
Número de documento:	52449617	Número de documento:	
Cargo:	Representante legal <input type="checkbox"/> Propietario <input type="checkbox"/> Encargado <input checked="" type="checkbox"/>	Cargo:	
Firma:	Anny Paola Raura	Firma:	

Nota: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículo 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las entidades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.

Subred: Integrado Inicial Salud Sur Occidente Número de Inscripción: _____
Unidad de Servicios de Salud: Sur Número de Carpeta: _____

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Razón social: Asociación Entidad Medioambiental de Recicladores EMRS-ESP
1.2 Nombre del establecimiento: EMRS - ESP
1.3 NIT: 400653576-7 1.4 Sede: No tiene
1.5 Dirección: DG 38 Sur 81 G 66 Bodega 546 1.6 Localidad: Kennedy
1.7 UPZ: Corabastos 1.8 Teléfono 1: 3057545025 1.9 Teléfono 2: 376 757 1507
1.10 Barrio: Maria Paz 1.11 Correo electrónico: gerencia@emrsexp.com
1.12 Nombre propietario: Asociación Entidad Medioambiental de Recicladores EMRS
1.13 Tipo de documento: C. C. ☐ C. E. ☐ NIT. ☒ 1.14 Número documento: 400653576-7
1.15 Nombre representante legal: Anny Pado Romero Ocampo
1.16 Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ 1.17 Número documento: 52444617
1.18 Persona que atiende la visita: Anny Pado Romero 1.19 Cargo: Representante legal
1.20 Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ 1.21 Número documento: 52444617
1.22 Dirección de notificación: DG 38 Sur 81 G 66 Bodega 546
1.23 Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐
1.24 Número matrícula mercantil del establecimiento: 50041833
1.25 La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☒ NO ☐
1.26 Línea de intervención: Entidad de agua y saneamiento básico 1.27 Tipo de establecimiento: Bodega de reciclaje
1.28 Intervención: IYCA Bodega de almacenamiento de material reciclable
1.29 Número de trabajadores: 20 1.30 Horario: diurno ☒ nocturno ☐ 24 horas ☐ otro: _____
1.31 Días de funcionamiento: lunes a viernes ☐ domingo a domingo ☐ fin de semana ☐ otro: Lunes a sábado

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA		MOTIVO
					SI	NO	
Visita 1	12	07	17	lavandería		X	(VO) Visita de oficio Rad.
Visita 2	20	02	19	Desfavorable	X		(NC) Notificación comunitaria
Visita 3	25	02	19	Desfavorable	X		(AB) Asociada a brote
Visita 4	04	03	19	Favorable		X	(SI) Solicitud del interesado Rad. <u>2017-422-004243-2</u>
							(SO) Solicitud oficial Rad.

Es obligatorio para el ejercicio del comercio para los edificios y establecimientos abiertos al público cumplir con las condiciones sanitarias establecidas en la Ley 9 de 1979 y demás normas vigentes para la materia. El concepto sanitario presente hace constancia del estado de cumplimiento del establecimiento respecto de la normatividad sanitaria vigente. Es obligatorio atender las visitas de Inspección Vigilancia y Control que realizan los Hospitales y la Secretaría de Salud; función otorgada por la Ley 9 de 1979, Ley 10 de 1990, Ley 715 de 2001 y demás normas reglamentarias en la materia.

2. SERVICIOS ADICIONALES

Aspectos a verificar

2.1 El establecimiento cuenta con servicios adicionales?	SI	NO
2.2 Señale con una (X) los servicios adicionales evidenciados		
2.2.1 Lavado de prendas en seco		
2.2.2 Estéticas		
2.2.3 Peluquería		
2.2.4 Carpintería		
2.2.5 Mantenimiento de maquinaria y equipos; incluye las siguientes actividades distribución de combustibles, cambio de aceite, taller de ornamentación, taller de pintura, taller de mecánica.		
2.2.6 Pesebreras		

Continuación 2. SERVICIOS ADICIONALES

2.2.7 Consultorio Veterinario, si cuentan con pesebreras y Caniles se vigilan en la misma intervención.	
2.2.8 Clínica Veterinaria si cuentan con pesebreras y caniles se vigilan en la misma intervención.	
2.2.9 Piscina, Jacuzzi.	
2.2.10 Baños turcos, sauna.	
2.2.11 Gimnasio.	
2.2.12 Planta tratamiento agua potable (Pozos).	
2.2.13 Anfiteatros (Animales y Humanos).	
2.2.14 Restaurantes, cafeterías y expendios de licor – bar.	
2.2.15 Expendio de productos farmacéuticos y suplementos dietarios.	
2.2.16 Prestación de servicios de salud	
2.2.17 Otro cual?	

3. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO (Aplica para conglomerados)

Aspectos a verificar	Hallazgos	
3.1 El establecimiento conglojera otras actividades comerciales, institucionales, otros.	SI	NO
3.2 Número de locales, oficinas, consultorios (para conglomerados y edificios)		
3.3 Relación de actividades comerciales desarrolladas en el establecimiento (para conglomerados y edificios).		
3.4 Área del establecimiento (metros cuadrados)		

4. CONDICIONES LOCATIVAS (Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979 y reglamentación)

Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.1 Los techos, paredes y muros de las áreas comunes son resistentes, sin grietas, sin signos de filtración y son de fácil limpieza y desinfección.	✓	2	3	4	
4.2 Las escaleras, rampas y pisos son seguros y están revestidas de material antideslizantes. Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	✓	2	3	4	
4.3 Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	✓	2	3	4	
4.4 La iluminación natural o artificial es suficiente y adecuada en función de la actividad que se realiza para para su uso al interior del establecimiento.	✓	2	3	4	
4.5 La ventilación natural o artificial es adecuada y se encuentra en cantidad suficiente sin generar riesgos a los pacientes, trabajadores y visitantes.	✓	2	3	4	
4.6 Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas.	✓	2	3	4	
4.7 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	✓	2	3	4	

5. SANEAMIENTO BÁSICO

5. SANEAMIENTO BÁSICO					
Aspectos a verificar		Cumplimiento			Hallazgos
5.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA					
5.1.1 El establecimiento cuenta con suministro permanente de agua potable mediante conexión a una red de acueducto?.		✓	2	3	4
5.1.2 Cuenta con sistema de almacenamiento de agua.		SI	NO		
5.1.3 Fecha ultimo lavado.		20 02 14 T.m.x. exp. b.s. en mantenimiento			
1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado		

Continuación 5. SANEAMIENTO BÁSICO

5.1.4 El usuario mantiene las condiciones sanitarias de las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua a nivel intradomiciliario, garantizando agua apta para consumo humano (decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007).

1 2 3 4

5.1.5 Indique la forma en que garantiza el suministro de agua potable.

A B C D

5.2 ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.2.1 Cuentan con procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección de las instalaciones físicas del establecimiento con los respectivos registros de implementación.

1 2 3 4

5.2.2 Las instalaciones se mantienen en buen estado de presentación, orden, aseo y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

1 2 3 4

5.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

5.3.1 El establecimiento está conectado a la red pública de alcantarillado o a otro sistema adecuado de disposición de residuos líquidos?

1 2 3 4

5.3.2 El establecimiento garantiza un sistema adecuado de disposición de aguas residuales y excretas.

1 2 3 4

5.3.3 Dispone de desagües y sifones hidráulicos en el área de trabajo y/o baño?

1 2 3 4

5.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.4.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos peligrosos generados en el establecimiento y se encuentra documentado según lo establecido en el decreto 780/2016 y demás normas que se dicten sobre la materia.

1 2 3 4

5.4.2 Cuenta con los comprobantes de recolección que le entregue el transportador de residuos o desechos peligrosos con riesgo biológico o infeccioso.

1 2 3 4

5.4.3 El Plan de Gestión de los Residuos generados en el establecimiento se encuentra implementado.

1 2 3 4

5.5 CONTROL DE PLAGAS

5.5.1 Cuentan con procedimientos escritos específicos que den cuenta de un manejo integral de plagas, con los respectivos soporte de la aplicación de medidas y uso de productos para el control de plagas.

1 2 3 4

23 Febrero / 2019
Tunix

5.6 SERVICIOS SANITARIOS

5.6.1 Se cuenta con baterías sanitarias debidamente dotadas (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento.

1 2 3 4

5.6.2 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.

1 2 3 4

5.6.3 Se garantiza el suministro de elementos de aseo personal.

1 2 3 4

Calificación del requisito 1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado A. Sistema de abastecimiento B. Tanque aéreo o subterráneo C. Canecas D. otras

6. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Aspecto a verificar

Cumplimiento

Hallazgos

6.1 Tipo de servicio que presta el establecimiento.

A B C D E

6.2 El área está construida de forma que proteja los ambientes e impida la entrada de contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales.

1 2 3 4

6.3 Se dispone de suficiente agua potable.

1 2 3 4

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado A. Comedor B. Cafetería C. Dispensador D. Cocina E. Cocineta

Continuación 6. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.4 Se tiene tanque de almacenamiento de agua con capacidad para un día de trabajo y se lava cada 6 meses.	1	2	3	4	
6.5 Los pisos, paredes y techos están contruidos con materiales inertes, resistentes, no porosos, impermeables, no deslizantes y con acabados libres de grietas y son de colores claros.	1	2	3	4	
6.6 Los equipos y utensilios, superficies de contacto directo con el alimento, mesas y mesones cuentan con materiales resistentes, impermeables, de fácil limpieza, acabado liso, no poroso y no tienen irregularidades.	1	2	3	4	
6.7 Los alimentos perecederos se almacenan en refrigeración y/o congelación, se llevan registros de temperaturas y se mantienen a temperaturas de acuerdo a la normatividad vigente.	1	2	3	4	
6.8 El almacenamiento de los insumos, productos, materias primas y productos terminados se realiza en orden, lejos de sustancias peligrosas, en áreas limpias y en buenas condiciones higiénicas.	1	2	3	4	
6.9 Los productos empacados comercializados están rotulados de acuerdo con la Resolución 5109 de 2005	1	2	3	4	
6.10 Se implementa y desarrolla un Plan de Saneamiento escrito, incluye procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	1	2	3	4	
6.11 Los manipuladores de alimentos reciben capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos.	1	2	3	4	
6.12 El personal manipulador de alimentos cuenta con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos una vez al año.	1	2	3	4	
6.13 El manipulador de alimentos usa vestimenta de color claro, cabello recogido y cubierto totalmente, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no usa reloj, joyas, maquillaje, calzado cerrado, buena higiene personal.	1	2	3	4	
6.14 Los servicios sanitarios están limpios y cuentan con con papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, sistema de secado de las manos y papeleras.	1	2	3	4	
6.15 Los medios de iluminación están protegidos, las aberturas de ventilación están protegidas con mallas.	1	2	3	4	

7. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
7.1 Se cuenta con equipo contraincendios con tipo, número, distribución y capacidad de acuerdo al tipo de riesgo y carga combustible?	SI	NO	
7.2 El equipo contra incendio se encuentra con carga vigente, ubicado y señalizado de forma adecuada?	SI	NO	
7.3 Se cuenta con un botiquín de primeros auxilios, debidamente señalizado y protegido contra la humedad, la luz y las temperaturas extremas.	SI	NO	
7.4 El establecimiento cuenta con plan de emergencias por escrito e implementado.	SI	NO	

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica 4. No Observado

Aspecto a verificar		Cumplimiento				Hallazgos
Instalaciones donde se comercialicen colchones y colchonetas						
8.1 En las instalaciones donde se comercializan colchones y colchonetas las áreas donde se almacene productos terminados están libres de humedad.	1	2	3	4		
8.2 Los colchones y colchonetas que permanecen en exhibición se mantienen forrados con un material que evite la acumulación de polvo en estos productos.	1	2	3	4		
8.3 Los colchones y colchonetas no se almacenan directamente en el piso, a la intemperie o cerca de cualquier fuente de contaminación.	1	2	3	4		
8.4 Se cuenta con el concepto higiénico sanitario vigente del fabricante de colchones y colchonetas.	1	2	3	4		
Productos farmacéuticos de venta libre, cosméticos						
8.5 Se expenden productos farmacéuticos de venta libre o cosméticos. Los productos se almacenan en estantería independiente, lejos de fuentes de contaminación, en condiciones adecuadas de temperatura, con registro saario INVIMA, fecha de vencimiento vigente.	1	2	3	4		
Bodegas de almaceamiento de material reciclable Decreto 456 de 2010 - Bodegas almacenadoras de bolsas de suero						
8.6 Cuenta con plan de saneamiento.	1	2	3	4		
8.7 Presenta trasabilidad de la procedencia de las bolsas de suero.	1	2	3	4		No Almacenan bolsa de suero
8.8 Cuenta con registro ante la Secretaría Distrital de Salud.	1	2	3	4		
8.9 Presenta informe de residuos anual.	1	2	3	4		
Juguetes						
10 Los juguetes cumplen con empaque y etiquetado establecido?. Ver anexo técnico producto terminado, juguetes, sus productos y accesorios.	SI	NO	NA			
11 Los artículos que se expenden se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y de presentación.	1	2	3	4		

EXIGENCIAS

9.1 Descripción de las exigencias:

SI	NC
----	---------------

En atención a solicitud radicada en esta Subred con número 2019-422-004243-2 dando lugar al levantamiento de medida aplicada el pasado 20 de febrero de 2019, se realiza visita IVIC y se evidencia que las medidas que generan la medida sanitaria de seguridad y se emite concepto sanitario favorable según ley 09/94 y reglamentos al momento de la visita.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado	N.A. No aplica
-----------	--------------	--------------	-----------------	----------------

Continuación 9.1 Descripción de las exigencias:

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Continuación 9.1 Descripción de las exigencias:

9.2 Concepto sanitario de la visita:

Favorable ☒

Favorable con requerimientos* ☐

Desfavorable ☐

**El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.*

9.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de _____ días, contados a partir de día _____ del mes de _____ de _____, que vence el día _____ del mes de _____ de _____. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

9.4 Observaciones de quien atiende la visita:

Ninguna

9.5 Observaciones de quien realiza la visita:

Ninguna

10. APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (ART. 576 LEY 9ª DE 1979)

10.1 Clausura temporal total ☐

10.4 Suspensión total de trabajos o servicios ☐

10.2 Clausura temporal parcial ☐

10.5 Decomiso ☐

10.3 Suspensión parcial de trabajos o servicios ☐

10.6 Congelación ☐

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 04/03/19, en Bogotá D. C.

11. FUNCIONARIO DE SALUD (1)

11.1 Nombre: Osorio Romero

11.2 Tipo de documento: CC

11.3 Número de documento: 99907067

11.4 Cargo: D.J.A.S

11.5 Firma: [Firma]

12. FUNCIONARIO DE SALUD (2)

12.1 Nombre:

12.2 Tipo de documento:

12.3 Número de documento:

12.4 Cargo:

12.5 Firma:

13. PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA

13.1 Nombre: Anny Paola Romero

13.2 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ 52449617

13.3 Número de documento: 52449617

13.4 Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒

13.5 Firma: Anny Paola Romero

14. TESTIGO

14.1 Nombre:

14.2 Tipo de documento:

14.3 Número de documento:

14.4 Firma:

Nota: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.