
 Alcaldía de Yumbo	MACROPROCESO: GESTIÓN DE LA SALUD MUNICIPAL	Código: GSM-SP-05-FO022
	PROCESO: SALUD PÚBLICA	TRD:
	SUBPROCESO: N/A	Versión: 01
	REGISTRO: ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL	Fecha de emisión: Julio 30 de 2015
		Página 1 de 3

Acta No. 0137

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
Fecha de visita: <u>Noviembre 25 de 2020</u>	Tipo de Sujeto: <u>Industria metalmeccánica</u>
Razón Social: <u>BMS Industrias Metalmeccánicas S.A.S.</u>	
Número de empleados: <u>35</u>	
Dirección: <u>Carrera 40 # 13-45</u>	Barrio / Vereda: <u>PUERTO</u>
Nit: <u>901052457-3</u>	E-mail: <u>contabilidad@bmsindustrias.com</u>
Teléfonos: <u>3844479</u>	Fax: <u></u>
Representante Legal: <u>Calderón Urzúa Camacho</u>	C.C. <u>1113629570</u>

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA.

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.	AFILIACIÓN AL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL		
1.1	El personal cuenta con afiliación a EPS	2	Pagos en línea
1.2	El personal cuenta con afiliación a ARL	2	Cómpago
2.	INSTALACIONES FÍSICAS		
2.1	¿La construcción del establecimiento es resistente, segura y firme para evitar el riesgo de desplome?	2	
2.2	¿Los cimientos y pisos tienen la resistencia suficiente para soportar las cargas por las que fueron calculadas?	2	Concepto uso del suelo no está - 26-2-20
2.3	¿Las paredes y cielorrasos se encuentran en buen estado?	2	
2.4	La iluminación y ventilación es suficiente y adecuada	2	
2.5	Los accesos y alrededores del establecimiento se encuentran limpios de materiales adecuados y en buen estado de mantenimiento	2	
2.6	Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar entrada de polvo, lluvia e ingresos de plagas, etc.	2	
2.7	Existe clara separación entre las áreas de oficinas, recepción, producción, bodegas, servicios sanitarios, etc.	2	
2.8	Se encuentran claramente señalizados las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.	2	
3.	INSTALACIONES SANITARIAS		
3.1	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo y en perfecto estado y funcionamiento (lavamanos, duchas, inodoros)	2	
3.2	Se cuenta con Abastecimiento de Agua Potable	2	
3.3	Se cuenta con tanque de almacenamiento de Agua que garantice suministro	N/A	
3.4	Los servicios sanitarios están dotados con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, etc)	2	
3.5	Existen casilleros, lockers o área destinada para ubicar indumentaria ajena al proceso	2	27 Lockers
4.	SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
4.1	La empresa cuenta con un Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo	2	Cuenta con profesional S.O.
4.2	Existe el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial	2	Publicado (2016)
4.3	Cuenta con un Comité Paritario de seguridad y salud en el trabajo conformado y actualizado	2	Conferencia 2010-22-11-20
4.4	Tienen actas de reunión del COPASST	2	
4.5	Cuenta con el cronograma de actividades en Seguridad y Salud en el trabajo	2	
4.6	Lleva estadísticas de accidentes de trabajo, enfermedad laboral y ausentismo laboral	2	Excel
4.7	Cuenta con un matriz de riesgos y peligros actualizada	2	Noviembre 2020
4.8	Con base a la estadística de accidentes de trabajo y matriz de riesgos, se ha definido cuál es el primero y segundo riesgo con probabilidad de generar accidentes	2	Cuál? mecánico estructural

 Alcaldía de Yumbo	MACROPROCESO: GESTIÓN DE LA SALUD MUNICIPAL		Código: GSM-SP-05-FO022
	PROCESO: SALUD PÚBLICA		TRD
	SUBPROCESO: N/A		Versión: 01
	REGISTRO: ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL		Fecha de emisión: Julio 30 de 2015
			Página 2 de 3


Nº 0137

4.9	Se le suministra a los trabajadores Elementos de Protección Personal	2	Entrega individual
4.10	Al momento de la visita los trabajadores utilizan los elementos de Protección Personal	2	
4.11	La empresa cuenta con equipo contra incendio	2	Extintores
5.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y CAPACITACIÓN		
5.1	La empresa cuenta con cocina de alimentación y/o cafetería	N/A	
5.2	La empresa es distribuidora de alimentos	N/A	
5.3	Cuenta con concepto favorable de alimentos	N/A	
6.	CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
6.1	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	2	
6.1.1	Cuenta con un sistema de disposición de desechos líquidos	2	Alcance adecuado
6.1.2	Cuenta con el permiso de vertimiento de aguas residuales expedido por la C.V.C.	N/A	
6.1.3	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación	N/A	
6.2	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS (BASURAS)	2	ASPO adecuada
6.2.1	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos	2	
6.2.2	Existe área destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en perfecto estado de mantenimiento	2	
6.2.3	¿Genera residuos peligrosos?	N/A	
6.2.4	¿Cuenta con la autorización para la disposición final de los desechos industriales?	N/A	
6.3	CONTROL DE PLAGAS	2	Servicio de fumigación
6.3.1	Se realiza control periódico de plagas. Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas con una empresa autorizada	2	Servicio de fumigación
6.3.2	Cuenta con certificado de fumigación de una empresa autorizada	2	Nº 1040
7.	CALIDAD DEL AIRE		
7.1	La empresa cuenta con el permiso de emisión de partículas al aire por parte de la autoridad ambiental	N/A	
8.	LEY 1335 DE 2009 ANTI TABACO		
8.1	Se cuenta con avisos informativos que indiquen la prohibición del consumo de tabaco (Art. 19)	2	
8.2	Se cuenta con avisos informativos que indiquen que el ambiente es libre de humo (Art 20)	2	

PONDERACIÓN	
1. Total de Items que aplican	35
2. Puntaje máximo a obtener (total de items multiplicado la máxima calificación)	70
3. Puntaje alcanzado (sumatoria de las calificaciones obtenidas)	70
4. Porcentaje de Cumplimiento (3. Puntaje alcanzado sobre 2. Puntaje máximo multiplicado por cien)	100%

RANGO DEL RESULTADO	CONCEPTO OBTENIDO
100%	CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE
80% - 99%	CONCEPTO SANITARIO CONDICIONADO
Menor al 80%	CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE

7. HALLAZGOS

 Alcaldía de Yumbo	MACROPROCESO: GESTIÓN DE LA SALUD MUNICIPAL	Código: GSM-SP-05-FO022
	PROCESO: SALUD PÚBLICA	TRD:
	SUBPROCESO: N/A	Versión: 01
	REGISTRO: ACTA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL	Fecha de emisión: Julio 30 de 2015
		Página 3 de 3

Nº 0137

8. EXIGENCIAS

De conformidad con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular:

Litulos III-V- Decreto 2257/86 - Ley 1525/12
 para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de días contados apartir de la notificación.

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

CONCEPTO SANITARIO	
FAVORABLE	<input checked="" type="checkbox"/> Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias
FAVORABLE CONDICIONADO	<input type="checkbox"/> Al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 7, de la presente Acta.
DESFAVORABLE	<input type="checkbox"/> No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de Noviembre del año 2020 en la ciudad de Yumbo (V).

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

Funcionario de la Secretaría Local de Salud:	Por Parte del Establecimiento:
Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: <u>[Firma]</u>
Nombre: <u>Javier Alfredo toro m.</u>	Nombre: <u>Angelica Haffo F.</u>
Cargo: <u>Licenciado área Salud</u>	C. C.: <u>51212139</u>
	Cargo: <u>Lic. SG-SST.</u>