SEGUIMIENTO HIGIENICO SANITARIO A LOS CENTROS DE VIDA SENSORIAL CENTRO DÍA Y CENTRO DE PROTECCIÓN

Fecha de Seguimiento _____

Tipo De Centro **:** _____

Nombre Y/O Razón Social_____

Provincia _____Municipio_____ Barrio _____

Vereda _____ Dirección_____

Teléfono: _____ Correo Electrónico _____

Horario Y Día De Funcionamiento _____

EVALUACIÒN DE LA CALIDAD DE LA ACTIVIDAD:

CARACTERÌSTICA A EVALUAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
	SI	NO	N.A	
Condiciones Locativas, Sanitarias Y De Seguridad				
1. Condiciones Locativas Y Áreas				
El establecimiento está ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 4 Resolucion 4445 de 1996) (Art 160, 162,163 Ley 9 de 1979)				
Las entradas y salidas, internas y externas están localizadas con el menor número de barreras u obstáculos según diseño arquitectónico y La señalización de las áreas, espacios definidos en el establecimiento (Art 27 Resolución 4445 de 1996) (Art 40 Resolución 14861 de 1985)				
Los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 25, Art 36 Resolución 4445 de 1996)				
Los cielo rasos, techos y paredes o muros son sólidos, impermeables ,resistentes a factores ambientales como humedad y temperatura, e incombustibles, lisos, de material lavable para facilitar la limpieza (Art 26 Resolución 4445 de 1996)				

Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para iluminación en áreas específicas están construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.(Art 117 de la Ley 9)				
El establecimiento cuenta con un ambiente para comedor, contiguo al servicio de cocina, destinado a la toma de los alimentos, suficiente para albergar simultáneamente como mínimo el cincuenta por ciento (50%) de los residentes				
El establecimiento cuenta con cocina con los siguientes ambientes: para recepción, almacenamiento de víveres secos, refrigeración para víveres perecederos, despensa diaria, preparación, cocción y distribución de alimentos con cumplimiento de normatividad vigente para inocuidad de alimentos				
Se garantiza la ventilación natural y/o artificial, con el objeto de evitar la acumulación de olores, condensación de vapores y elevación excesiva de la temperatura. (Art, 36 Resolución 4445 de 1996) (Art 109 y 197 ley 9 de 1979)				
La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso (Art 35 Resolución 4445 de 1996) (Art 196 Ley 9 de 1979)				
CONDICIONES SANITARIAS				
El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores (inodoros y lavamanos). (Art 12 Resolución 4445 de 1996 y Art 50 Resolución 14861 de 1985				
El establecimiento cuenta con servicios sanitarios para la población discapacitada cumpliendo con las disposiciones del marco legal (Art 12 Resolución 4445 de 1996 y Art 50 Resolución 14681 de 1985)				
En las habitaciones el mobiliario se encuentran en buen estado y en condiciones óptimas de limpieza y aseo.(Art 207 ley 9 de 1979)				
La ropa de cama, lencería, cortinas, persianas se encuentra en buenas condiciones de aseo y limpieza, así como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979)				
Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de derrame.(Art 207 ley 9 de 1979)				

El aire acondicionado de las habitaciones se encuentra en buen estado, en condiciones de aseo y limpieza y con mantenimiento permanente				
El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lencería documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)				
Los artículos para los huéspedes se en cuentan en buenas condiciones, así como los alimentos y bebidas son almacenados en buenas condiciones que cumplen con las fechas de caducidad y rotulado				
En el área de lavandería se cuenta con las áreas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preventivo y correctivo (Art 91, Art 112 Ley 9 de 1979)				
Disponer de cuartos independientes con poceta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito. (Art 14 Resolución 4445 de 1996)				
El área total de las edificaciones y de las aulas en los establecimientos de enseñanza está acorde con el número de personas que alberga habitualmente. (Art 211 Ley 9 de 1979)				
El mobiliario (sillas, mesas, pupitres, tablero) utilizado por los estudiantes se encuentra en buenas condiciones para su funcionamiento.				
Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados. (Art 36 Resolución 4445 de 1996)				
El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto , cuenta con suministro de agua potable ,Las instalaciones interiores para suministro están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal, con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo (Art 10 Resolución 4445 de 1996)				
El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. Realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio, el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). Art 10 Decreto 1575 de 2007				
Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistema alternativo. Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento,				

eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 11 Resolución 4445 de 1996)				
El área para el almacenamiento de residuos cumple con las disposiciones establecidas Cuenta con un ambiente adecuado para lavado, limpieza y desinfección de los recipientes donde se almacenen los residuos. Los residuos son removidos con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, presencia de insectos y roedores, entre otros , Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores. Después de desocupados los recipientes se lavan y desinfectan utilizando las diluciones de sustancias químicas correspondientes a la tarea a realizar.				
Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79) - Lineamiento Manual para el control integral roedores plaga En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación. (Art 168 Ley 09 de 79)				
La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento.(Art 54 Resolución 14861 de 1985)				
Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)				
Las escaleras, rampas son seguras, cuentan con pasamánanos y están revestidas de material antideslizantes. (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)hj				
CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO DE ALIMENTOS				
Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013)				
Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013)				
Instalaciones sanitarias. ((Resolución 2674/2013)				
Condiciones de equipos y utensilios. ((Resolución 2674/2013)				
Superficies de contacto con el alimento. ((Resolución 2674/2013)				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
Estado de salud. ((Resolución 2674/2013)				
Reconocimiento médico. ((Resolución 2674/2013)				
Prácticas higiénicas. ((Resolución 2674/2013)				

Educación y capacitación. ((Resolución 2674/2013)				
REQUISITOS HIGIENICOS				
Control de materias primas e insumo((Resolución 2674/2013)				
Prevención de la contaminación cruzada. ((Resolución 2674/2013)				
Manejo de temperaturas. ((Resolución 2674/2013)				
Condiciones de almacenamiento. ((Resolución 2674/2013)				
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. ((Resolución 2674/2013)				
Soportes documentales de saneamiento ((Resolución 2674/2013)				

Observaciones:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____
_____
_____

Colaborador Que Realizo El Seguimiento

Nombre: _____

Cargo_____

Persona Que Atiende El Seguimiento

Nombre: _____

Cargo_____