AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONES DE PROTECCIÓN INTEGRAL A LA PERSONA MAYOR CON SERVICIOS DE LARGA ESTANCIA
(Hogares geriátricos y gerontológicos)

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que realizan protección de la persona mayor Institucionalizada , además debe cumplir la norma sanitaria: Ley 9 de 1979, Ley 1315 de 2009 Ministerio de la Protección Social, Ley 911 de 2002, Resolución 110 de 1995 de la Secretaría Distrital de Salud, Resolución 055 de 2018 del Ministerio de la Protección Social, Acuerdos 312 y 315 de 2008 Concejo de Bogotá.

¿Qué requerimientos debo cumplir?		CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
		Cumplo	No cumplo	
1. Documentación En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:	Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo debidamente documentado.	X		
	Concepto sanitario favorable para el servicio de alimentos.		X	
	Procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas. Debe presentar los soportes en los que conste que el proveedor de servicios de manejo de plagas cuenta con concepto favorable.	X		
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable. Debe presentar los soportes en los que conste que el proveedor de servicios de lavado de tanques cuenta con concepto favorable.	X		
	Plan de gestión de residuos generados en el establecimiento documentado e implementado	X		
	Programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos, lencería, áreas y superficies documentado e implementado.	X		
	Plan de prevención y atención de emergencias y desastres documentado e implementado.	X		
	Cuenta con hoja de vida vigente y actualizadas de todo el personal de salud.	X		

2. Condiciones Locativas	Cuenta con protocolos y guías de salud, documentados e implementados.(incluye certificados de calibración de termohigrometro)	x		
	Los pisos, techos y paredes son continuos, antideslizantes y de fácil limpieza y desinfección.		x	El techo del comedor no cumple
	Existe ventilación e iluminación adecuada en todas las áreas.	x		
	Las escaleras y/o rampas poseen barandas o pasamanos y además son de material antideslizante, si se tienen.	x		
	Cuenta con señalización y demarcación en todas las áreas internas y comunes, permitiendo fácil tránsito y evacuación.	x		
	Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas		x	En algunas espacios faltan
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son independientes, adecuadas y seguras, además cuentan con unidades para lavado.	x		
3. Condiciones de saneamiento y de dormitorios.	Cuenta con servicios sanitarios dotados de elementos de aseo y en funcionamiento.	x		
	Cuenta con habitaciones para un mínimo de personas y espacio adecuado para desplazamiento de las personas.	x		
	Se cuenta con mobiliario adecuado (guardarropa y nochero por persona)		x	No aplica
	Los colchones (protección anti fluidos)y almohadas y ropa de cama están en buen estado de aseo y limpieza.	x		
	Cuenta con contenedores para la segregación de los residuos sólidos generados y estos están almacenados adecuadamente	x		
	Existe área de lavandería independiente con equipos, maquinarias y herramientas en buen estado.	x		
	Existe sistema de comunicación interna (timbre)	x		

	Existe ascensor o sistema de transporte vertical (Solo si el edificio tiene más de dos pisos)		x	
	Suministro permanente de agua potable y conexión ha alcantarillado	x		
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.	x		
	Se mantiene el orden, aseo y limpieza en general.	x		
	Implementación de programa integrado de control de plagas y vectores.	x		
4. Condiciones de seguridad	Cuenta con Botiquín de primeros auxilios	x		
	Cuenta con sistema de alarma de emergencia	x		
	Poseen extintores en cantidad y riesgo suficientes.	x		
5. Atención en Salud	Cuenta con personal de salud las 24 horas del día	x		
	Cuenta con certificado médico teniendo en cuenta las patologías propias de cada residente.		x	No aplica por el tipo de población
	Cuenta con un espacio independiente destinado a la atención en salud	X		
	Cuenta con asesoría de profesional de enfermería mensual		x	No aplica por el tipo de servicio
	Garantiza buenas prácticas de recepción y almacenamiento de medicamentos y productos farmacéuticos, incluidos los medicamentos que requieren cadena de frío.			No aplica por el tipo de servicio
	Cuenta con valoraciones médicas, nutricionales, resúmenes de salud y fórmulas médicas vigentes por cada residente			No aplica por el tipo de servicio
6. Condiciones servicios de alimentos	Cuenta con los elementos de aseo necesarios y para la higiene de manos	x		
	El área de preparación y almacenamiento de alimentos cuenta con pisos, paredes y techos de fácil limpieza y desinfección	x		

	Cuenta con equipos y utensilios en buen estado de mantenimiento, elaborados en materiales sanitarios que no desprendan, no absorban y que resistan el contacto con sustancias desinfectantes		X	Ya se solicito el cambio
	Cuenta con reconocimiento médico para el personal manipulador de alimentos; plan de capacitación y cumplimiento de prácticas higiénicas	X		
	Realiza monitoreo continuo de temperatura de refrigeración, congelación y cocción	X		
	El área de cocina cuenta con zona de almacenamiento de materias primas, además puede demostrar la proveniencia e inspección de calidad de los alimentos y materia primas	X		
	Cuenta con plan de saneamiento implementado.	X		
	Ver lista 13: Autoevaluación preparación de alimentos			
	Cuenta con cuarto de almacenamiento de disposición final de residuos sólidos	X		
Ley 1335 de 2019 prevención del consumo del tabaco	Disposiciones 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. Todos los establecimientos deben cumplir con esta ley, ver lista de chequeo para ley 1335.	X		

Si ya registraste tu establecimiento y verificaste que cumplas con el 100% de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de "Negocios Saludables, Negocios Rentables".