AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes, que aplican estable- cimientos abiertos al público de acuerdo con las condiciones sanitarias establecidas en la Ley 9 de 1979 y demás normas vigentes para la materia.

¿Qué requerimientos debo cumplir?		CUMPLIMIENTO			¿Qué me falta por cumplir?
		Cumplo	No cumplo	N/A	
1. Documentación En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:	Procedimientos de limpieza y desinfección.	X			
	Procedimientos y registros de manejo in- tegrado de vectores o plagas.	X			
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable.	X			
	Documento implentado del plan de ges- tión de residuos generados en el estable- cimiento.	X			
	Documento implementado del Plan de emergencias.	X			
2. Condiciones Locativas Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Áreas de circulación claramente demarca- das, tienen la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y están pro- vistas de la señalización adecuada.	X			
	Adecuada distribución de sus dependen- cias, con zonas específicas para los distin- tos usos y actividades, claramente separa- das, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija.	X			
	Techos, paredes y muros de las áreas co- munes en material rígido, resistente, no po- roso de fácil limpieza y desinfección.	X			
	Escaleras y/o rampas con barandas o pasa- manos y material antideslizante, si se tienen.	X			
	Ventilación que garantiza el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.	X			
	Iluminación natural o artificial suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo.	X			
	Las instalaciones eléctricas estan adecua- damente instaladas y protegidas.	X			
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	X			
3. Condiciones para áreas de Laboratorios Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Las áreas de los laboratorios del estableci- miento se encuentran separadas, señaliza- das, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades del laboratorio.			X	
	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.			X	
	Las sustancias químicas y reactivos utiliza- dos en el laboratorio se encuentran rotula- dos y etiquetados.			X	
	Implementa procedimientos de manejo y almacenamiento seguro de las sustancias químicas y reactivos utilizados en el labo- ratorio.			X	
	Cuenta con las fichas de datos de seguri- dad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio.			X	
	Cuenta con procedimientos en caso de de- rrames o accidentes con sustancias químicas.			X	
	Implementa procedimientos de gestión in- tegral de residuos peligrosos sólidos y líqui- dos (acopio, movilización,almacenamiento temporal y entrega al gestor autorizado).	X			
	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de labo- ratorio.			X	
	Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las prue- bas realizadas en los laboratorios.			X	
	Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.	X			
	Tanque de almacenamiento construido con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no po- rosos,impermeables, no absorbentes y sin grietas fácil acceso para limpieza y desin- fección periódica según lo establecido en el Plan de saneamiento.	X			
	Últimos análisis y su respectivo registro de características químicas, microbiológicas y físicas de los parámetros básicos utili- zados en el procesos de potabilización. (Res.2115/2007)			X	
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.	X			

4. Condiciones sanitarias Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Toda edificación se mantiene en buen esta- do de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.	X			
	El número y tipo de los aparatos sanitarios están de acuerdo con el número requerido de las personas servidas y funcionan de tal manera, que asegure su permanente lim- pieza en cada descarga.	X			
	Cuenta con servicios sanitarios bien ubica- dos, en cantidad suficiente, perfecto esta- do y funcionamiento. Dotados de todos los elementos indispensables para su servicio (papel higiénico, recipientes de recolección, secadores o toallas de papel, jabón) y con adecuaciones para el acceso y uso de per- sonas discapacitadas (Res 2400/79).	X			
	Segregación de acuerdo con el código de colores en recipientes dispuestos para la recolección de residuos comunes debida- mente identificados, con tapa, bolsa, en buen estado y limpios.	X			
	Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacena- miento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del esta- blecimiento.	X			
5. Condiciones de seguridad Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Botiquín de primeros auxilios señalizado y dotado, ubicado en un lugar de fácil acceso y disponible.	X			
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	X			
6. Condiciones servicios de Refrigerio	Existe un área para recepción los refrigerios con ventilacion, estibas, planillas de regis- tros.	X			
	Se lleva registro de control de proveedores que contengan cono mínimo datos como: fecha y hora de hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado.	X			
	La persona que recibe y entrega los refri- gerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la Resolución 2674 del 2013.	X			
7. Condiciones de servicios preparación de alimentos	Todos los establecimientos deben cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013, ver lista de chequeo No 13 Autoevaluación preparación de alimentos.	X			
8. Ley 1335 de 2019	Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se es- tipulan 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 No 14 Au- toevaluación Ley 1335 de 2009			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".