# 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 establecimientos 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 integrado de vectores o plagas. | X | | | |
| | Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable. | X | | | |
| | Documento implentado del plan de gestión de residuos generados en el establecimiento. | 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 demarcadas, tienen la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada. | X | | | |
| | Adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija. | X | | | |
| | Techos, paredes y muros de las áreas comunes en material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección. | X | | | |
| | Escaleras y/o rampas con barandas o pasamanos 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 | | | |



Fecha de elaboración: 04 de junio de 2026

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Iluminación natural o artificial suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo. | X | | | |
| | Las instalaciones eléctricas estan adecuadamente 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 establecimiento se encuentran separadas, señalizadas, 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 utilizados en el laboratorio se encuentran rotulados y etiquetados. | | | X | |
| | Implementa procedimientos de manejo y almacenamiento seguro de las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio. | | | X | |
| | Cuenta con las fichas de datos de seguridad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio. | | | X | |
| | Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas. | | | X | |
| | Implementa procedimientos de gestión integral de residuos peligrosos sólidos y líquidos (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 laboratorio. | | | X | |
| | Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las pruebas 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 porosos,impermeables, no absorbentes y sin grietas fácil acceso para limpieza y desinfección 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 utilizados 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 estado 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 limpieza en cada descarga. | X | | | |
| | Cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, perfecto estado 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 personas discapacitadas (Res 2400/79). | X | | | |
| | Segregación de acuerdo con el código de colores en recipientes dispuestos para la recolección de residuos comunes debidamente identificados, con tapa, bolsa, en buen estado y limpios. | X | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento. | 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 registros. | 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 refrigerios 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 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 No 14 Autoevaluación 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".**