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.	✓			
	Procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas.	✓			
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable.	✓			
	Documento implentado del plan de gestión de residuos generados en el establecimiento.	✓			
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.	✓			
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes	✓			
	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.	✓			
	Techos, paredes y muros de las áreas comunes en material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección.	✓			
	Escaleras y/o rampas con barandas o pasamanos y material antideslizante, si se tienen.	✓			
	Ventilación que garantiza el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.	✓			
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	✓			

	Iluminación natural o artificial suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo.	✓			
	Las instalaciones eléctricas estan adecuadamente instaladas y protegidas.	✓			
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	✓			
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.	✓			
	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.			✓	
	Las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio se encuentran rotulados y etiquetados.			✓	
	Implementa procedimientos de manejo y almacenamiento seguro de las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.			✓	
	Cuenta con las fichas de datos de seguridad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio.			✓	
	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas.			✓	
	Implementa procedimientos de gestión integral de residuos peligrosos sólidos y líquidos (acopio, movilización,almacenamiento temporal y entrega al gestor autorizado).			✓	
	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.			✓	
	Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios.			✓	

	Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.	✓			
	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.	✓			
	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)	✓			
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.	✓			
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.	✓			
	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.	✓			
	Cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, perfecto estado y funcionamiento y con adecuaciones para el acceso y uso de personas discapacitadas.	✓			
	Segregación de residuos 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.	✓			
	Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	✓			

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.	✓			
	Cuenta con un área para prestación de primeros auxilios.	✓			
6. Condiciones de servicios de preparación de alimentos y servicios de refrigerios.	Para el caso que el establecimiento cuente con este servicio deberá cumplir con lo establecido en la lista de chequeo No. 13 Autoevaluación preparación de alimentos. Este instrumento debe ser aplicado por los establecimientos que preparan alimentos como: restaurantes, comidas rápidas, cafeterías, comedores comunitarios, heladerías, fruterías y catering.	✓			
7. Ley 1335 de 2009	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	✓			

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".