

## AUTOEVALUACIÓN HOGARES COMUNITARIOS

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 para 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	
<b>1. Documentación</b> <b>En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:</b>	Cuenta con procedimientos escritos de limpieza y desinfección de áreas y superficies del establecimiento.		
	Cuenta con procedimientos y certificado para el manejo integrado de vectores o plagas.		
	En caso de contar con con tanque de agua potable, debe contar con certificados de limpieza y desinfección .		
	Cuenta con procedimiento escrito e implementado para el manejo de residuos sólidos generados en el establecimiento.		
	Cuenta con documento escrito e implementado del Plan de emergencias.		
<b>2. Condiciones Locativas</b> <b>Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:</b>	Las áreas, espacios y vías de acceso estan distribuidos adecuadamente para tránsito y evacuación.		
	Los techos, paredes y muros son de material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección.		
	En caso de contar con escaleras y/o rampas con barandas o pasamanos, los pisos deben contar con material antideslizante.		
	Cuenta con adecuada ventilación e iluminación natural o artificial.		

	Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas			
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.			
<b>3. Condiciones sanitarias</b> Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a	Cuenta con suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado			
	Los sistema de desagües y sifones hidráulicos se encuentran en buen estado y limpios.			
	Las instalaciones cuenta con orden y limpieza en general.			
	Almacenamiento adecuado de residuos sólidos de acuerdo a su clasificación.			
<b>4. Condiciones de seguridad.</b> Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Botiquín de primeros auxilios señalado y dotado, ubicado en un lugar de fácil acceso y disponible. (Artículo 127)			
	Se encuentra claramente señalizadas y demarcadas las diferentes áreas			
<b>5. Condiciones servicios de alimentos deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 del 2013</b>	Cuenta con los elementos de aseo necesarios y para la higiene de manos.			
	El área de preparación y almacenamiento de alimentos cuenta con pisos, paredes y techos de fácil limpieza y desinfección.			
	Cuenta con reconocimiento médico para el personal manipulador de alimentos anual; plan de capacitación y cumplimiento de prácticas higiénicas			

	Cuenta con registros del monitoreo de temperatura de refrigeración, congelación y cocción.			
	El área de cocina cuenta con zona de almacenamiento de materias primas			
	Cuenta con Plan de Saneamiento básico (los programas de este plan corresponde a la limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable y integrado control de plagas)			
	El establecimiento deben cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013, ver lista de chequeo No 13 Autoevaluación preparación de alimentos.			
<b>6. Ley 1335 de 2009</b>	Se cumple con las disposiciones establecidas sobre espacios libres de humo y aerosoles de acuerdo a lo establecido en la lista de Autoevaluación No. 14 para el cumplimiento de la Ley 1335 de 2009 y Ley 2354 de 2024. Que busca garantizar los derechos de la salud de los habitantes, en especial en los menores de 18 años y en la población no fumadora, regulando el consumo, venta, publicidad y promoción de los cigarrillos, productos de tabaco, sus derivados, sucedáneos o imitadores y los dispositivos necesarios para su funcionamiento, ver lista de chequeo para ley 1335			

**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”.**