

AUTOEVALUACIÓN SITIOS DE ENCUENTRO SEXUAL

Fecha de aprobación : 27 de Marzo de 2024

Versión

2

AUTOEVALUACIÓN PARA

SITIOS DE ENCUENTRO SEXUAL

¿A qué establecimientos aplica?

La presente lista de chequeo puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios para los establecimientos de encuentro sexual y similares, con el fin de dar cumplimiento a las condiciones higiénico-sanitarias en el marco de la Ley 9 del 1979, Decreto 780 de 2016 y demás normatividad sanitaria vigente que aplique. Los aspectos incluidos en la misma no eximen al establecimiento del cumplimiento de todos los requisitos sanitarios consagrados en la normatividad concordante, de aplicación a dicha actividad, así no se encuentren contemplados en este instrumento de verificación.

Requisitos a evaluar	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
1. DOCUMENTACIÓN			
En el establecimiento siempre deberán estar disponible los siguientes documentos: programa de manejo integrado de plagas Decreto 1843 de 1991, programa de limpieza y desinfección Ley 9 de 1979			
<i>Procedimientos y registros de implementación del programa de manejo integrado de control de plagas. Si se contrata una empresa externa para estos servicios se debe contar con copia del concepto favorable de la misma. Decreto 1843 de 1991 Capítulo X. Consulte aquí los autorizados https://sdsgissaludbog.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=d47e91c95df24404ac7fbd27fd88c11</i>			
<i>Programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos, lencería, áreas y superficies documentado e implementado (Ley 9 de 1979 Artículo 207).</i>			
2. Condiciones locativas y áreas			
<i>El material que cubre los muros, techos y pisos son de material sanitario de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en buen estado de conservación y limpieza (art. 193 y 207 Ley 9 de 1979).</i>			
<i>Las áreas de circulación, entradas principales y salidas de emergencia están claramente demarcadas y señalizadas para el tránsito libre y seguro de las personas. (Art. 93 Ley 9 de 1979, art. 40 Resolución 14861 de 1985)</i>			
<i>La iluminación natural o artificial observada en cada espacio es suficiente para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad acorde al uso (Ley 9 de 1979 Artículos 105, 196)</i>			

<p><i>Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado y protegidas (art. 117 Ley 9 de 1979).</i></p>			
<p><i>Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente almacenados y rotulados de acuerdo a los Artículos 98, 102, 121 y 130 de la Ley 9 de 1979 y se cuenta con las fichas de datos de seguridad</i></p>			
<p><i>El tamaño de las áreas de exhibición y almacenamiento previo a la venta (si realiza esta actividad) se encuentran distribuidas adecuadamente, debidamente separadas, señalizadas y son suficientes para el volumen de productos que se maneja. Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.</i></p>			
<p><i>La instalación y ubicación de los equipos permite las operaciones de limpieza, desinfección y de mantenimiento (incluidas las partes superiores, laterales e inferiores de los equipos). Los materiales en que están contruidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección. Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.</i></p>			
<p><i>Dispone de neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieran bajas temperaturas, de mostrador, estantes, vitrinas, etc. para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencian en buen estado de limpieza y mantenimiento. Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.</i></p>			
<p><i>El estado de salud aparente de los empleados no evidencia síntomas de enfermedades, ni afecciones de la piel que puedan transmitirse por los alimentos. En el establecimiento se implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o remisión del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013</i></p>			
<p><i>Cuenta con un lugar independiente con poceta o unidad para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para almacenamiento de los mismos. (Art. 207 ley 9 de 1979)</i></p>			
<p><i>Se cuenta con área de lavandería con las áreas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preventivo y correctivo (art. 93 y 112 Ley 9 de 1979)</i></p>			

3. Condiciones Locativas (habitaciones, cabinas, similares)

<p><i>El mobiliario se encuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo. (Art. 207 ley 9 de 1979)</i></p>			
<p><i>Los colchones, almohadas, ropa de cama, lencería, cortinas y persianas se encuentran en buenas condiciones de limpieza y desinfección, así como silla turca, camillas y muebles en general (Art. 207 ley 9 de 1979)</i></p>			
<p><i>Los servicios sanitarios de habitaciones y las zonas húmedas cuentan con elementos de aseo personal y se encuentran en buenas condiciones de limpieza y desinfección. (Art. 207 ley 9 de 1979)</i></p>			
<p><i>Hacer el alistamiento de los insumos, equipos y elementos para la correcta gestión integral de los residuos generados, de acuerdo al marco normativo: Decreto 351 de 2014 (Compilado en el Decreto 780 de 2016) y la Resolución 1164 de 2002 o aquellas normas que los modifique o sustituya.</i></p>			
<p><i>En las habitaciones, cabinas y baños deben ubicar recipientes para residuos infecciosos, del tipo tapa y pedal, con las siguientes características: Livianos, cuyo tamaño permita almacenamiento temporal, de modo que permitan almacenar entre recolecciones. Resistente a los golpes, sin aristas internas, provisto de asas que faciliten el manejo durante la recolección.</i></p> <p><i>Construidos en material rígido impermeable, de fácil limpieza y resistentes a la corrosión como el plástico. Dotados de tapa con buen ajuste, bordes redondeados y boca ancha para facilitar el retiro de la bolsa plástica. Construidos en forma tal que, estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o por el fondo. Contener una bolsa de color rojo que debe cubrir por lo menos la mitad del exterior del recipiente y que se encuentre perfectamente señalado junto al recipiente el tipo de residuos que allí se maneja. (Decreto 780 de 2016 Título 10 Art. 2.8.10.6 Resolución 2184 2019 Art 4).</i></p>			

4. Condiciones de Saneamiento

<p><i>Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos: Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.</i></p>			
<p><i>Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública. Decreto 1575 de 2015. Arti. 10</i></p>			

<p><i>Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten bstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable (Art. 177 de la Ley 9 de 1979)</i></p>			
<p><i>Ninguno de los aparatos sanitarios (lavamanos, sanitarios, pocetas, etc) produce durante su funcionamiento apozamiento de agua por contraflujo. (Art. 179 de la Ley 9 de 1979)</i></p>			
<p><i>Se debe ubicar en cada área los recipientes (con su bolsa) necesarios según cantidad y tipo de residuos generados. Todos los recipientes deben estar perfectamente identificados y marcados, del color correspondiente a la clase de residuos que se va a depositar en ellos. La bolsa debe corresponder al color del recipiente. En el caso de los residuos no peligrosos, el código de colores aplicable para la separación en la fuente es el adoptado en el artículo 4 de la Resolución 2184 de 2019: Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables. Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón. Color negro para depositar los residuos no aprovechables.</i></p>			
<p><i>Se evidencia recolección de todos los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Decreto Único 1077 de 2015), (Decreto 780 de 2016).</i></p>			
<p><i>El establecimiento cuenta con un programa de manejo integrado de plagas Artículos 28, 143, 198 y 593 de la Ley 9 de 1979)</i></p>			
<p><i>Se suministran en forma previa y gratuita preservativos a quienes asistan al establecimiento (art. 9 del Acuerdo 143 de 2005, art. 43 Ley 1801 de 2016)</i></p>			
<p><i>Existe material informativo impreso sobre la importancia del uso del preservativo, los riesgo o peligros de contraer enfermedades de transmisión sexual y condiciones para una vida sexual sana. (Art. 9 Acuerdo 143 de 2005, art.. 24 del Decreto 1543 de 1997)</i></p>			

5. Condiciones de Seguridad - Gestión del Riesgo

El establecimiento tiene alarma de emergencia. (Art. 52 de la Resolución 14861 de 1985)

Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto lumínica y pasamanos. (Art. 48 de la Resolución 14861 de 1985)

La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art. 54 Resolución 14861 de 1985)

6. Ley 1335 de 2009 Prevención del consumo del tabaco

Se cumple con las disposiciones establecidas en la Ley 1335 sobre espacios libres de humo de acuerdo a lo establecido en la lista de Chequeo No. 14 para el cumplimiento de la Ley 1335 de 2009. Sobre 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.

Si ya Registraste tu establecimiento y verificaste que cumples 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”.