

AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONES DE PROTECCIÓN INTEGRAL A LA PERSONA MAYOR CON SERVICIOS DE ESTANCIA TRANSITORIA (CENTRO DIA, CENTRO NOCHE Y CLUB DE ANCIANOS)

¿Qué tipo de establecimientos?

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que realizan protección de la persona mayor Institucionalizada , además debe cumplir la norma sanitaria: Ley 9 de 1979, Ley 1315 de 2009 Ministerio de la Protección Social, Ley 911 de 2002, Resolución 110 de 1995 de la Secretaría Distrital de Salud, Resolución 055 de 2018 del Ministerio de la Protección Social, Acuerdos 312 y 315 de 2008 Concejo de Bogotá.

¿Qué requerimientos debo cumplir?	Cumpló	No Cumpló	¿Qué me hace falta por cumplir?
1. Documentación En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:			
	Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo debidamente documentado.		
	Concepto sanitario favorable para el servicio de alimentos.		
	Procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas. Debe presentar los soportes en los que conste que el proveedor de servicios de manejo de plagas cuenta con concepto favorable.		
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable. Debe presentar los soportes en los que conste que el proveedor de servicios de lavado de tanques cuenta con concepto favorable.		
	Plan de gestión de residuos generados en el establecimiento documentado e implementado		
	Programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos, lencería, áreas y superficies documentado e implementado.		
	Plan de prevención y atención de emergencias y desastres documentado e implementado		
Certificados en formación para la atención de emergencias y/o primer respondiente, propios del personal de talento humano.			
Certificados de 160 horas presenciales o virtuales, en formación en atención integral para el adulto mayor, propios del personal de talento humano.			

	Cuenta con protocolos de salud y guías de salud, documentados e implementados y con soporte de socialización al personal asistencia			
2. Condiciones Locativas	El establecimiento esta ubicado lejos de focos de contaminación, insalubridad e inseguridad.			
	Los pisos, techos y paredes son continuos, antideslizantes y de fácil limpieza y desinfección, los desniveles u obstaculos en areas de circulacion estan debidamente señalizados.			
	Cuenta con área de estar.			
	Existe ventilación e iluminación adecuada en todas las áreas y temperatura ajustada a las necesidades de los usuarios			
	El establecimiento cuenta con un área idestinada para trabajo en grupo y tiene un área mínima en uso por usuario de 1,5 metros 2			
	Las escaleras y/o rampas poseen barandas o pasamanos y además son de material antideslizante, si se tienen.			
	Cuenta con ambiente de comedor con un area minima suficiente por usuario.			
	Cuenta con señalización y demarcación en todas las áreas internas y comunes permitiendo fácil transito y evacuación.			
	Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas			
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son independientes, adecuadas y seguras además cuentan con unidades para lavado.			

3. Condiciones de saneamiento.	Cuenta con servicios sanitarios dotados de elementos de aseo y en funcionamiento.			
	Cuenta con muebles y elementos para área de estar y descanso en condiciones óptimas.			
	Poseen extintores en cantidad y riesgo suficientes Cuenta con contenedores para la segregación de los residuos sólidos generados y estos están almacenados adecuadamente			
	Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado			
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.			
	Se mantiene el orden, aseo y limpieza en general.			
4. Condiciones de seguridad	Cuenta con Botiquín de primeros auxilios			
	Cuenta con sistema de alarma de emergencia y cuenta con señalización respecto a alternativas de evacuación.			
	Poseen extintores en cantidad y riesgo suficientes.			
5. Atención en Salud	Cuenta con personal de salud.			
	Cuenta con el talento humano con experiencia en actividad física e interacción social, actividades cognitivas y productivas y actividades recreativas y culturales.			
	Cuenta con un espacio destinado a la atención en salud			
	Cuenta con valoración integral de la capacidad funcional de cada persona adulta mayor.			
	Cuenta con un espacio independiente destinado a la atención en salud			
	Posee certificados actualizados a la vinculación a seguridad social en salud			
	Cuenta con valoraciones médicas, nutricionales, resúmenes de salud y fórmulas médicas vigentes por cada residente			

6. Condiciones servicios de alimentos	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; plan de capacitación y cumplimiento de prácticas higiénicas			
	Realiza monitoreo continuo de temperatura de refrigeración, congelación y cocción			
	El área de cocina cuenta con zona de almacenamiento de materias primas			
	Cuenta con plan de saneamiento escrito e implementado.			
	Cuenta con cuarto de almacenamiento de disposición final de residuos sólidos			
Ley 1335 de 2009 prevención del consumo del tabaco	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 para ley 1335.			

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”.