

AUTOEVALUACIÓN PARA HOGARES GERIÁTRICO, GERONTOLÓGICO Y CENTROS DÍAS O VIDA

¿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 establecimiento 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.

INFORMACIÓN DE TRABAJADORES

Ítem	Preguntas	Cumple	No Cumple	¿Qué me hace falta por cumplir?
Número de trabajadores	Asistenciales Operativos			
Días Laborados	Por Semanas Días			
Atención en Salud	El establecimiento garantiza buenas prácticas de recepción y almacenamiento de medicamentos y productos farmacéuticos			
	Cuenta con Asesoría de profesional de Enfermería mensual			
	¿Cuentan los residentes con valoración médica mensual?			
	Cuenta con un Botiquín de Primeros Auxilio			
	Cuenta con una área de primeros Auxilios			
	Cuenta con una área de Almacenamiento de Medicamentos			

	Cuenta con valoraciones medicas expedidas por la EPS de la Personas Institucionalizadas y formulas medicas			
	Cuenta con ruta sanitaria para la disposición final de residuos peligrosos o similares			
INFORMACIÓN LOCATIVA				
Ítem	Preguntas	Cumpro	No Cumpro	¿Qué me hace falta por cumplir?
Infraestructura	Cuenta con pasamanos para el desplazamiento de la persona mayor			
	El establecimiento cuenta con ascensor a partir del tercer piso para el desplazamiento de la persona mayor			
	Cuenta con rampla para el desplazamiento de la persona mayor			
	Cuenta con pisos, paredes y techos de fácil limpieza y desinfección			
	El establecimiento cuenta con una unidad sanitaria por cada 5 adultos mayores o residentes			
	Cuenta con protocolo de limpieza y desinfección			
	Cuenta con Plan de Saneamiento			
	El cableado se encuentra protegido para evitar riesgos físicos			
	El establecimiento cuenta con suficiente iluminación natural o artificial			
	El establecimiento cuenta con suficiente Ventilación natural o artificial			
Cuenta con timbres en las áreas de habitaciones y unidades sanitaria				

INFORMACIÓN SERVICIO DE ALIMENTOS

Ítem	Preguntas	Cumpla	No Cumpla	¿Qué me hace falta por cumplir?
Área de Cocina y Comedor	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			
	Realiza la verificación de equipos y utensilio			
	Cuenta con reconocimiento médico para el personal manipulador de alimentos; plan de capacitación y cumplimiento de prácticas higiénicas			
	Realiza monitoreo de temperatura de refrigeración, congelación y cocción			
	El área de cocina cuenta con zona de almacenamiento de materias primas			
	Cuenta con protocolo de limpieza y desinfección			
	Cuenta con Plan de Saneamiento			
	El área de cocina cuenta con suficiente iluminación, y ventilación natural o artificial			
	Cuenta con cuarto de almacenamiento de disposición final de residuos sólidos			
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 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”.