

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	
1. Documentación En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:	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.			
2. Condiciones Locativas Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	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.			
3. Condiciones sanitarias 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.			
4. 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. (Artículo 127)			
	Se encuentra claramente señalizadas y demarcadas las diferentes áreas			
5. Condiciones servicios de alimentos deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 del 2013	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.			
6. 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 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”.