

AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE RECICLAJE

Fecha de aprobación : 27 de Agosto de 2025

Versión

1

¿A qué establecimientos aplica?

La presente lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios para los establecimientos para las bodegas de reciclaje que son espacios donde se almacenan temporalmente residuos sólidos inorgánicos (secos) que pueden ser reciclados. Son operadas por organizaciones de recicladores, con el fin de dar cumplimiento a las condiciones higiénico-sanitarias en el marco de la Ley 9 del 1979 y demás normatividad sanitaria vigente. Los aspectos incluidos en la misma no eximen al establecimiento del cumplimiento de todos los requisitos sanitarios contemplados en la normatividad de aplicación a dicha actividad económica.

Requisitos a evaluar	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
1. Condiciones Locativas (Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979)			
<i>La clase y calidad de materiales que cubren los muros, techos y pisos no son poroso y se mantienen en buen estado de conservación y limpieza. (Art. 195 Ley 9 de 1979)</i>			
<i>Cuenta con la iluminación natural o artificial suficiente y en adecuado en funcionamiento de acuerdo a las actividades que se realizan para su uso al interior del establecimiento. (Art. 196, Ley 9 de 1979)</i>			
<i>La ventilación natural o artificial es suficiente y adecuada y se encuentra en cantidad suficiente sin generar riesgo a los trabajadores. (Art. 196, Ley 9 de 1979).</i>			
<i>Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado y protegidas. (Art. 117, Ley 9 de 1979).</i>			
<i>Cuenta con áreas y espacios distribuidos adecuadamente, de tal manera que se encuentren separadas y señalizadas las áreas de almacenamiento de productos químicos. (art.105 Decreto 1843 de 1991)</i>			
<i>Las instalaciones del almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras. (Art. 112, Ley 9 de 1979).</i>			

2. Saneamiento Basico

(Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979, Ley 55 de 1993, Decreto 1575 de 2007, Decreto 1077 de 2015, Resolución 2190 de 1991, Resolución 2184 de 2019, Resolución 14861 de 1985

<i>El establecimiento cuenta con abastecimiento de agua potable. (Art. 69, 165 y 176, Ley 9 de 1979)</i>			
<i>Cuenta con sistema de almacenamiento de agua. (Decreto 1575 de 2007. Artículo 10,Resolución 2190 de 1991. Artículo 29)</i>			
<i>Garantiza mantenimiento de lavado y desinfeccion de los tanques de almacenamiento de agua, son impermeables, estan protegidos de contaminantes externos y no presentan filtraciones. (Art. 10 No. 2, Decreto 1575 de 2007, Art. 2 Resolución 2190)</i>			
<i>Las instalaciones se mantienen en buen estado de presentación, orden, aseo y limpieza. (Art. 207, Ley 9 de 1979)</i>			
<i>Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados. (Art. 102 Ley 9 de 1979.)</i>			
<i>Los sistemas de desagüe estan diseñados y contruidos de manera que permiten un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, evitan obstrucciones, impiden el paso de gases y animales de la red a la que se encuentran conectados, no permiten el vaciamiento, no presentan escape de líquido o formación de depósito en el interior de las tuberías. (Art. 14 y 177, Ley 9 de 1979)</i>			
<i>Ninguno de los aparatos sanitarios (lavamanos, sanitarios, pocetas, etc) produce durante su funcionamiento apozamiento por contraflujo. (Art. 179, Ley 9 de 1979)</i>			
<i>Se tienen ubicados de manera estratégica, suficientes recipientes para la separación (de material rígido, que facilita su limpieza y desinfección), con sus respectivos recipientes no retornables (bolsas), para el depósito y/o acopio inicial de los residuos generados, rotuladas de acuerdo con el código de colores vigente y de capacidad suficiente. Ley 9 de 1979, Art. 199. Decreto 1077 de 2015,Resolución 2184 de 2019, Art. 4</i>			
<i>Cuenta con area adecuada para almacenamiento de residuos generados al interior del establecimiento. (Art. 24 y 28, Ley 9 de 1979; Art. 198 y 199, Decreto 1077 de 2015; Art. 2.8.10.6. No. 3 y 9)</i>			
<i>Realiza adecuado manejo de residuos al interior del establecimiento. (Art. 2.3.2.2.2.16, No. 5, Decreto 1077 de 2015)</i>			

Se cuenta con aparatos sanitarios (lavamanos, sanitarios, pocetas, etc) suficientes de acuerdo a la capacidad demandada y suministra la dotación de elementos de aseo personal (jabón, papel higiénico, medio de secado de manos, entre otras). **(Art. 188, Ley 9 de 1979; Art. 50, Resolución 14861 de 1985)**

Se cuenta con la implementación tanto de prácticas de manipulación, incluyendo envases y transvases como de almacenamiento seguro de productos o sustancias químicas de acuerdo con lo descrito en la ficha de datos de seguridad **Ley 9 de 1979, Art 98, 101, 102, 113, 120, 121 y 130 y Ley 55 de 1993, Art. 12, 13, 15, 16 y 17.**

3. Requisitos documentales Ley 9 de 1979, Decreto 1077 de 2015, Decreto 1575 de 2007, Resolución 1229 de 2013/

Cuenta con documentación del manejo y gestión integral de los residuos sólidos generados. **Decreto Único 1077 de 2015**

Cuenta con certificado o soporte de la desinfección y mantenimiento periódico (mínimo cada 6 meses) del tanque de almacenamiento de agua. dd/mm/aaaa. **Decreto 1575 de 2007, Art. 10, Núm. 1**

Cuenta con un programa documentado para manejo integrado de plagas en el que se describa claramente cada fase de este (diagnóstico, control, monitoreo) que garantice la no presencia de estas al interior del establecimiento. **Ley 9 de 1979 Art. 201.**

Cuenta con la Inscripción del establecimiento en la plataforma "Negocios Saludables, Negocios Rentables" de la Secretaría Distrital de Salud a través del siguiente enlace: <https://sivigila.saludcapital.gov.co/MICROSIVIGILA/Servicios-Comuni2.aspx>, **Resolución 1229 de 2013 Artículo. 31**

4. Gestión del Riesgo. Decreto 2157 de 2017, Resolución 14861 de 1985

Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. **(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)**

Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. **(Art. 206, Ley 9 de 1979; Art. 52, Resolución 14861 de 1985)**

El establecimiento tiene alarma o sistemas de alerta en caso de emergencia. **(Art. 52, Resolución 14861 de 1985)**

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

La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. **(Art. 52, Resolución 14861 de 1985)**

Existe botiquín de primeros auxilios. (Art. 127, Ley 9 de 1979)

5. Prevención del consumo del tabaco. Ley 1335 de 2009 y Ley 2354 de 2024

Se cumple con las disposiciones establecidas sobre espacios libres de humo y aerosoles de acuerdo con lo establecido en la lista de Autoevaluación No. 14 para el cumplimiento de la Ley 1335 de 2009 y Ley 2354 de 2024, que buscan 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 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”.