

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

## 1. OBJETIVO:

Realizar acciones de inspección, vigilancia y control a los factores de riesgo en salud, asociados al ambiente en el municipio de Itagüí, con oportunidad y de acuerdo a los lineamientos de la normatividad vigente aplicable contribuyendo a la reducción de los determinantes ambientales en salud.

## 2. RESPONSABLES:

Es responsabilidad del Secretario de Salud y Protección Social, el Subsecretario de Salud Pública y el Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud, la aplicación y actualización de este manual.

## 3. ALCANCE:

Este manual inicia con la descripción de las actividades administrativas desde la planeación estratégica y finaliza con la descripción detallada de las actividades operativas realizadas para ejercer la inspección, vigilancia y control a los factores de riesgo asociados al ambiente en los establecimientos públicos, la atención de PQRS, vacunación de mascotas, levantamiento de índices aélicos, muestreo de agua de uso recreativo y control químico de plagas y la aplicación de acciones de mejoramiento que se requieran.

## 4. DEFINICIONES Y TÉRMINOS

**Actividad Acuosa (A w):** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

**Adulto Mayor:** Es aquella persona que cuenta con sesenta (60) años de edad o más.

**Aélico:** Relacionado al Zancudo *Aedes*.

**Agente biológico:** Son todos aquellos organismos vivos y sustancias derivadas de los mismos, presentes en el puesto de trabajo, que pueden ser susceptibles de provocar efectos negativos en la salud de los trabajadores. Estos efectos negativos se pueden concretar en procesos infecciosos, tóxicos o alérgicos.

**Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Revisado por: Profesional Universitario

Aprobado por: Secretario de Salud y Protección Social

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

**Antisepsia:** Conjunto de procedimientos científicos destinados a combatir, prevenir y controlar la contaminación con microorganismos infecciosos.

**Aparatología de uso en estética:** Corresponde a todo dispositivo médico operacional y funcional que reúne sistemas y subsistemas eléctricos, mecánicos, hidráulicos y/o híbridos incluidos los programas informáticos que intervengan en su buen funcionamiento, destinados por el fabricante para ser usados en seres humanos con fines estéticos y que deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente establecida para equipo biomédico.

**Asepsia:** Conjunto de procedimientos científicos destinados a evitar el contagio con gérmenes infecciosos.

**Autoridad Sanitaria:** Entidades jurídicas de carácter público con atribuciones para ejercer funciones de rectoría, regulación, inspección, vigilancia y control de los sectores público y privado en salud y adoptar medidas de prevención y seguimiento que garanticen la protección de la salud pública.

**Autoridades Sanitarias Competentes:** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

**Bioseguridad:** Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de las personas que desempeñan el oficio de la estética facial, corporal y ornamental.

**Biocarga (o carga microbiana):** Es el número y tipo de microorganismos viables presentes en un elemento determinado.

**Centros de Día para Adulto Mayor:** Instituciones destinadas al cuidado, bienestar integral y asistencia social de los adultos mayores que prestan sus servicios en horas diurnas.

**Centros de Protección Social para el Adulto Mayor:** Instituciones de Protección destinadas al ofrecimiento de servicios de hospedaje, de bienestar social y cuidado integral de manera permanente o temporal a adultos mayores.

**Certificación sanitaria:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente a través del cual se acredita el cumplimiento de las normas y criterios de la calidad del agua para consumo humano, soportado en el concepto sanitario, proferido a solicitud del interesado o de las autoridades de control.

**Concepto sanitario:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser:

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- a) **Favorable:** concepto que indica el cumplimiento total de los parámetros normativos por parte de un establecimiento.
- b) **Condicionado:** concepto que indica el cumplimiento parcial de los parámetros normativos por parte de un establecimiento.
- c) **Desfavorable:** concepto que indica el incumplimiento de los parámetros normativos por parte de un establecimiento.

**Control Sanitario:** Medidas aplicadas por la autoridad sanitaria para prevenir cualquier afectación a la salud pública.

**Contaminación Ambiental:** Se entiende por contaminación ambiental la alteración del ambiente con sustancias, formas de energía puestas en él, por actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir el bienestar y la salud de las personas.

**Cortopunzante:** Son aquellos que por sus características punzantes o cortantes pueden dar origen a un accidente percútanlo infeccioso. Dentro de estos se encuentran: limas, lancetas, cuchillas, agujas, restos de ampollitas, pipetas, láminas de bisturí o vidrio, y cualquier otro elemento que por sus características punzantes pueda lesionar y ocasionar un riesgo infeccioso

**Cosmetólogo(a):** Persona que en forma exclusiva y previa preparación, formación y acreditación de un ente especializado y reconocido, se dedica a esta ocupación con plena conciencia de la responsabilidad personal que entraña su ejercicio así como de la calidad, eficacia, seriedad y pureza de los productos que emplea, recomienda o utiliza en su actividad.

**Descontaminación:** Proceso físico o químico mediante el cual los objetos contaminados se dejan seguros para ser manipulados por el personal, al bajar la carga microbiana.

**Desinfección:** Es el proceso físico o químico por medio del cual se logra eliminar los microorganismos de formas vegetativas en objetos inanimados, sin que se asegure la eliminación de esporas bacterianas. Por esto los objetos y herramientas a desinfectar, se les debe evaluar previamente el nivel de desinfección que requieren para lograr la destrucción de los microorganismos que contaminan los elementos.

**Desinfección – Descontaminación.** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**Diseño sanitario.** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

**Elementos no críticos:** Son todos los instrumentos que solo tienen contacto con la piel intacta o no entran en contacto con las personas. En este caso, la piel sana actúa como una barrera efectiva para evitar el ingreso de la mayoría de los microorganismos y por lo tanto el nivel de desinfección requiere ser menor. En general, solo exigen limpieza adecuada, secado y en algunas ocasiones desinfección de bajo nivel.

**Elementos de protección personal (o de barrera):** Todo dispositivo diseñado para la protección contra los accidentes y enfermedades profesionales, de forma que se garantice razonablemente la seguridad y la salud de los trabajadores.

**Estándares de Calidad en Salud Pública:** Son los requisitos básicos e indispensables que deben cumplir los actores que desempeñan funciones esenciales en salud pública, definidos por el Ministerio de la Protección Social y que deben ser aplicados a lo pactado dentro del presente manual.

**Esterilización:** Proceso químico o físico mediante el cual se eliminan todas las formas vivas de microorganismos incluyendo las formas esporuladas.

**Estética ornamental:** Son todas aquellas actividades que se realizan con el fin de modificar temporalmente la apariencia estética del cuerpo humano a nivel del cabello, la piel y las uñas, utilizando elementos cosméticos y de maquillaje, que modifican el color y apariencia de las faneras (entiéndase por faneras los anexos córneos de la piel, el pelo y las uñas).

**Eventos:** Sucesos o circunstancias que pueden modificar o incidir en la situación de salud de un individuo o una comunidad.

**Factores de Riesgo:** Aquellos atributos, variables o circunstancias inherentes o no a los individuos que están relacionados con los fenómenos de salud y que determinan en la población expuesta a ellos, una mayor o menor probabilidad de ocurrencia de un evento en salud.

**Incidente adverso:** Daño o potencial riesgo de daño no intencionado al paciente, operador o medio ambiente que ocurre como consecuencia de la utilización de un producto.

**Indicador químico:** Dispositivo para monitorear un proceso de esterilización, diseñado para responder con un cambio químico o físico característico, a una o más de las condiciones físicas dentro de la cámara de esterilización.

**Índice Aédico (IA):** Es el Porcentaje de casas positivas al *Aedes aegypti* en una determinada localidad:

$$\frac{\text{N}^\circ \text{ de viviendas positivas a } Aedes \text{ aegypti}}{\text{N}^\circ \text{ de viviendas inspeccionadas}} * 100$$

**Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

**Inspección sanitaria:** Es el conjunto de acciones que en desarrollo de sus funciones, realizan las autoridades sanitarias y las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano, destinadas a obtener información, conocer, analizar y evaluar los riesgos que presenta la infraestructura del sistema de abastecimiento de agua, a

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

identificar los posibles factores de riesgo asociado a inadecuadas prácticas operativas y a la determinación de la calidad del agua suministrada, mediante la toma de muestras, solicitud de información y visitas técnicas al sistema de suministro, dejando constancia de ello mediante el levantamiento del acta respectiva.

**Instituciones de Atención:** Instituciones públicas, privadas o mixtas que cuentan con infraestructura físicas (propias o ajenas) en donde se prestan servicios de salud o asistencia social y, en general, las dedicadas a la prestación de servicios de toda índole que beneficien al adulto mayor en las diversas esferas de su promoción personal como sujetos con derechos plenos.

**IRAPI:** Índice de Riesgo del Agua contenida en el Estanque de Piscina - IRAPI-

**IRAPIAS:** Promedio anual de los análisis realizados por la Autoridad Sanitaria: Se suman los resultados de % IRAPI realizados al agua contenida en el estanque realizado por la Autoridad Sanitaria durante los últimos doce meses anterior a la visita de inspección y se divide por el número total de muestras realizadas en el mismo periodo.

**IRAPIRP:** Promedio anual de los análisis realizados por el Responsable de la Piscina: Se suman los resultados de % IRAPI realizados al agua contenida en el estanque realizado por el Responsable de la Piscinas a durante los últimos doce meses anterior a la visita de inspección y se divide por el número total de muestras realizadas en el mismo periodo.

**ISL-** y del Índice del Riesgo del Agua del Estanque de Piscinas

**Limpieza:** Es la remoción, generalmente realizada con agua y detergente, de la materia orgánica e inorgánica visible.

**Lote:** Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

**Material Contaminado:** Es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

**Microorganismos (u organismos microscópicos):** Son Organismos dotados de individualidad, que presentan una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, y por lo general corresponden a virus, bacterias, algas hongos o protozoos.

**Medida Sanitaria:** Conjunto de medidas de salud pública y demás precauciones sanitarias aplicadas por la autoridad sanitaria, para prevenir, mitigar, controlar o eliminar la propagación de un evento que afecte o pueda afectar la salud de la población. Pueden ser:

a) **Aislamiento o internación de personas y/o animales enfermos:** Consiste en el aislamiento o internación de individuos o grupos de personas y/o animales, afectados por una enfermedad transmisible u otros riesgos ambientales, químicos y físicos, que pueda diseminarse o tener efectos en la salud de otras personas y/o animales susceptibles. El aislamiento se hará con base en certificado médico y/o veterinario expedido por autoridad sanitaria y se prolongará sólo por el tiempo estrictamente necesario para que desaparezca el peligro de contagio o diseminación del riesgo.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- b) **Cuarentena de personas y/o animales sanos:** Consiste en la restricción de las actividades de las personas y/o animales sanos que hayan estado expuestos, o que se consideran que tuvieron un alto riesgo de exposición durante el periodo de transmisibilidad o contagio a enfermedades transmisibles u otros riesgos, que puedan diseminarse o tener efectos en la salud de otras personas y/o animales no expuestas. La cuarentena podrá hacerse en forma selectiva y adaptarse a situaciones especiales según se requiera la segregación de un individuo o grupo susceptible o la limitación parcial de la libertad de movimiento, para lo cual se procederá en coordinación con las autoridades pertinentes y atendiendo las regulaciones especiales sobre la materia. Su duración será por un lapso que no exceda del periodo máximo de incubación de una enfermedad o hasta que se compruebe la desaparición del peligro de diseminación del riesgo observado, en forma tal que se evite el contacto efectivo con individuos que no hayan estado expuestos.
- c) **Vacunación u otras medidas profilácticas de personas y animales:** Se refiere a la aplicación de métodos y procedimientos de protección específica de comprobada eficacia y seguridad, existentes para la prevención y/o tratamiento presuntivo de enfermedades y riesgos para la salud. Estas medidas podrán exigirse o aplicarse en situaciones de riesgo inminente de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades sanitarias.
- d) **Control de agentes y materiales infecciosos y tóxicos, vectores y reservorios:** Consiste en las medidas y procedimientos existentes para el control o eliminación de agentes o materiales infecciosos y tóxicos, vectores y reservorios, presentes en las personas, animales, plantas, materia inerte, productos de consumo u otros objetos inanimados, que puedan constituir un riesgo para la salud pública. Incluyen desinfección, descontaminación, desinfestación, desinsectación y desratización.
- e) **Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas:** Consiste en la orden, por razones de prevención o control epidemiológico, de desocupación o desalojo de un establecimiento o vivienda, cuando se considere que representa un riesgo inminente para la salud y vida de las personas.
- f) **Clausura temporal parcial o total de establecimientos:** Consiste en impedir, por razones de prevención o control epidemiológico y por un tiempo determinado, las tareas que se desarrollan en un establecimiento, cuando se considere que están causando un problema sanitario. La clausura podrá aplicarse sobre todo el establecimiento o sobre parte del mismo.
- g) **Suspensión parcial o total de trabajos o servicios:** Consiste en la privación temporal que confiere el otorgamiento del permiso de funcionamiento por haberse incurrido en conductas contrarias a las disposiciones del presente decreto y demás normas sanitarias; dependiendo de la gravedad de la falta, podrá establecerse hasta por el término de un (1) año y podrá levantarse al término de la sanción siempre y cuando desaparezcan las causas que la originaron. Durante el tiempo de suspensión, los establecimientos o servicios no podrán desarrollar actividad alguna.
- h) **Decomiso de objetos o productos:** consiste en su incautación definitiva cuando no cumplan con las disposiciones sanitarias y con ellos se atente contra la salud individual y colectiva. El decomiso será impuesto mediante resolución motivada, expedida por las

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

autoridades sanitarias competentes en sus respectivas jurisdicciones y será realizado por el funcionario designado al efecto y de la diligencia se levantará un acta que suscribirán el funcionario y las personas que intervengan en la diligencia.

- i) **Destrucción o desnaturalización de artículos o productos si fuere el caso:** consiste en la inutilización de un producto o artículo. La desnaturalización consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad.
- j) **Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos:** Consiste en colocar fuera del comercio, temporalmente y hasta por sesenta (60) días, cualquier producto cuyo uso, en condiciones normales, pueda constituir un factor de riesgo desde el punto de vista epidemiológico. Esta medida se cumplirá mediante depósito dejado en poder del tenedor, quien responderá por los bienes. Ordenada la congelación se practicarán una o más diligencias en los lugares en donde se encontraren existencias y se colocarán bandas, sellos u otras señales de seguridad, si es el caso. El producto cuya venta o empleo haya sido suspendido o congelado deberá ser sometido a un análisis en el cual se verifique si sus condiciones se ajustan o no a las normas sanitarias. Según el resultado del análisis el producto se podrá decomisar o devolver a los interesados.

**Normatividad Sanitaria:** Disposiciones y reglamentaciones para preservar, restaurar o mejorar las condiciones en lo que se relaciona a la salud pública.

**Observación de Salud Pública:** Vigilancia del estado de salud de un viajero a lo largo del tiempo con el fin de determinar el riesgo de transmisión de enfermedades.

**Periodo de Recirculación (horas):** = Volumen de la piscina (l) / (Velocidad de flujo o caudal (lpm))/(60min/h)

**Permiso sanitario:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

**Prevención:** Conjunto de acciones o medidas adoptadas o previstas, que evitan o disminuyen los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales, proporcionando una mejor calidad de vida a los miembros de una comunidad.

**Prestadores del servicio de desactivación:** Son las personas naturales o jurídicas que prestan el servicio de desactivación dentro de las instalaciones del generador, o fuera de él, mediante técnicas que aseguren los estándares de desinfección establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de la Protección Social de conformidad con sus competencias.

**Protocolo:** Conjunto de técnicas basadas en normas, y medidas preventivas, que conforman un estándar que nos permite examinar nuestros procesos, compararlos con modelos que nos fijamos como deseables y necesarios, para la correcta organización y desarrollo de un procedimiento, ocupación u oficio.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

**Proceso tecnológico:** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

**Registro sanitario:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

**Sistema De Análisis De Peligros Y Puntos De Control Crítico (HACCP):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

**Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

**Vigilancia y Control Sanitario.** Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control del cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana.

**Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos:** Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

**Reservorio:** Es cualquier animal, planta o sustancia en la que vive normalmente un agente infeccioso y cuya presencia puede constituir un riesgo para la salud pública.

**Residuo Biosanitario:** Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

**Residuos Biodegradables:** Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para el reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.

**Residuos Inertes:** Son aquellos que no se descomponen ni transforman en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

**Residuos infecciosos o de riesgo biológico:** Son aquellos que contienen microorganismos patógenos tales como bacterias, parásitos, virus, hongos, virus oncogénicos y recombinantes como sus toxinas, con el suficiente grado de virulencia y concentración que pueda producir una enfermedad infecciosa en huéspedes susceptibles.

**Residuos Peligrosos:** Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radioactivos, volátiles, corrosivos y/tóxicos, los cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

**Residuos Reciclables:** Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso entre otros.

**Residuos ordinarios o comunes:** Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios, cabinas, centros de estética y en general en todo tipo de establecimiento.

**Residuos Químicos:** Son los restos de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con estos, los cuales dependiendo de su concentración y tiempo de exposición, tienen el potencial para causar la muerte, lesiones graves, o efectos adversos a la salud y el medio ambiente.

**Riesgo:** Probabilidad de que un agente o sustancia produzca o genere una alteración a la salud como consecuencia de una exposición al mismo.

**Riesgo para la Salud Pública:** Probabilidad de que se produzca un evento que puede afectar adversamente a la salud de las poblaciones humanas, considerando en particular la posibilidad de que se propague internacionalmente o pueda suponer un peligro grave y directo

**Saneamiento:** El desarrollo y establecimiento de las condiciones ambientales favorables para la salud de la población.

**Sanitización:** Reducción de la carga microbiana que contiene un objeto o sustancia a niveles seguros para la población.

**Tienda naturista:** Establecimiento que se dedica a vender, al por menor, para uso humano, únicamente los siguientes productos: alimentos obtenidos por sistemas de producción agropecuaria y ecológica que se encuentran debidamente empacados y etiquetados; té; infusiones de hierbas debidamente empacadas y etiquetadas; semillas, nueces y frutos secos debidamente empacados y etiquetados; productos cosméticos; productos fitoterapéuticos, suplementos dietarios; medicamentos homeopáticos de venta libre y esencias florales y minerales. En el caso de productos fitoterapéuticos con venta bajo fórmula médica, el responsable de la tienda naturista deberá exigir la prescripción".

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

**Trazabilidad:** Capacidad de hacer seguimiento para localizar e identificar un producto en cualquier etapa de la cadena de abastecimiento desde la producción hasta su distribución y venta.

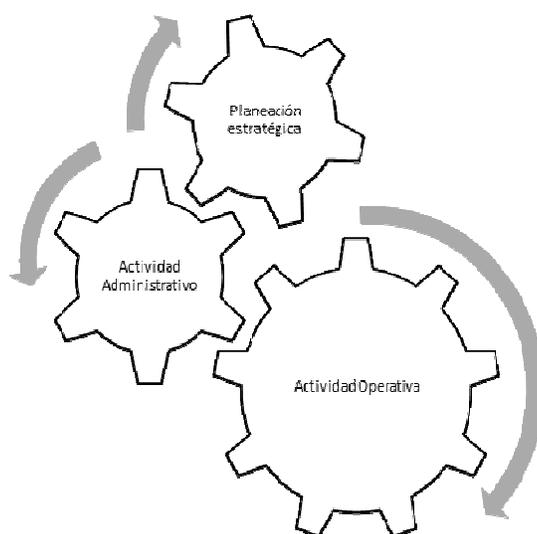
**Vector:** Es todo insecto u otro animal que normalmente sea portador de un agente infeccioso que constituya un riesgo para la salud pública.

**Vigilancia:** Compilación, comparación y análisis de datos de forma sistemática y continua, para fines relacionados con la salud pública, y la difusión oportuna, para su evaluación y para dar la respuesta de salud pública que sea procedente.

**Zoonosis:** Se dice de cualquier enfermedad propia de los animales que incidentalmente puede transmitirse a las personas.

## 5. CONTENIDO:

El área de inspección, vigilancia y control sanitario, desarrolla actividades a nivel administrativo y operativo desde la Planeación Estratégica.



### 5.1 Actividades Administrativas

Las actividades administrativas se integran labores de gestión, coordinación para el logro de los objetivos del área; las labores administrativas desarrolladas en el área de IVC Ambiente son:

#### 5.1.1 Actividades a nivel profesional



**MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA  
Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO  
ASOCIADOS AL AMBIENTE**

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- **Identificación de la normatividad sanitaria:** se realiza un análisis de los requerimientos normativos con el fin de identificar las necesidades del área (recursos humanos, logísticos y financieros).
- **Diagnóstico:** es el perfil sanitario en factores de riesgo del municipio. es un documento en el que se consolidan y analizan los resultados de las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario ejecutadas durante la vigencia inmediatamente anterior.
- **Elaboración del Proyecto de Salud Ambiental.**
- **Elaboración de informes:** los informes son en dos niveles:
  - **A nivel interno:**
    - Informes de gestión: son documentos en los que se realiza el seguimiento y cumplimiento de la programación y de los hallazgos de las visitas de inspección vigilancia y control para los doce (12) factores de riesgo.
    - Seguimiento de los planes de acción
    - Seguimiento de indicadores, riesgos, PQRS.
  - **A nivel territorial:** se envían informes según la frecuencia solicitada por el ente territorial:
    - Índices aédicos: corresponde a un consolidado de las visitas intradomiciliarias realizadas en búsqueda del vector *Aedes aegypti*. En formato Excel que consta de dos hojas una en la que se consolidan los depósitos y otra en la que se realizan los cálculos de índice de Breteau. Frecuencia trimestral
    - Informe de zoonosis: es un consolidado en formato Excel en el que se consolidan las acciones en vigilancia y control de zoonosis como la rabia y caracol africano. Para la construcción de este informe se debe recoger las acciones de:
      - ✓ IVC Ambiente: vacunación de mascotas contra la rabia, censo de establecimientos veterinarios y afines
      - ✓ Secretaría de Medio Ambiente: gestión con caracol gigante africano, esterilizaciones, perros potencialmente peligrosos.
      - ✓ Vigilancia epidemiológica: resultados de la vigilancia de las mascotas involucradas en accidentes potencialmente rábicos.
    - Piscinas: se consolidan los resultados de las inspecciones en acciones de inspección, vigilancia y control sanitario realizados sobre los cuerpos de agua de uso recreativo, cálculos de Índices de Riesgo del Agua de Uso Recreativo (IRAPI). Frecuencia semestral.
- **Procesos contractuales:** La identificación de necesidades precisa de generar contratos para cumplir con las metas propuestas en el Plan de Desarrollo.
  - **Elaboración de estudios previos:** documentos en el que se describe la

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

necesidad que se pretende satisfacer, la descripción del objeto a contratar, se realiza un estudio del sector, se establecen los fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección, se analizan las variables que soportan el valor estimado del contrato y los requisitos de verificación; además se analizan los riesgos financieros, técnicos y jurídicos y las garantías destinadas a amparar los perjuicios de naturaleza contractual o extracontractual.

- **Supervisión de contratos:** Seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados. Para la supervisión, la Entidad estatal podrá contratar personal de apoyo, a través de los contratos de prestación de servicios que sean requeridos.
- **Plan Operativo:** Corresponde a un documento electrónico en el que se consolidan la programación y seguimiento de las actividades operativas para los diferentes factores de riesgo. La programación debe contener:
  - **Visitas de inspección a establecimientos:** son actividades generalmente de oficio que consiste en verificar en los establecimientos abiertos y no al público el cumplimiento normativo sanitario.
  - **Levantamiento de índices aélicos:** son actividades de visita tanto en viviendas como en establecimientos abiertos al público en las que se inspeccionan los diferentes criaderos del vector *Aedes aegypti*.
  - **Muestreo de aguas de uso recreativo:** mediante contrato con laboratorio certificado para el análisis de muestras de agua de uso recreativo, se realiza la vigilancia de su calidad según lo reglamentado en la normatividad sanitaria vigente.
  - **Operativos especiales:** son actividades que se desarrollan en búsqueda de un factor de riesgo específico en el que se pueden o no convocar otras autoridades con el fin realizar una acción intersectorial más efectiva.
  - **Vacunación de mascotas:** inmunización contra el virus de la rabia en todo el municipio de Itagüí.
  - **Programación de actividades de promoción y prevención:** actividades de capacitación para la Salud Ambiental para los diferentes actores del proceso.
  - **Medidas técnicas:** ruido intradomiciliario, mediciones en campo de parámetros del agua de uso recreativo.
  - **Pruebas técnicas:** pruebas de anilina o colorante para la identificación de procedencia de humedad por aguas negras.
- **Gestión de recursos:** gestión de recursos para el cumplimiento de metas y de la programación.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

### 5.1.2 Actividades de apoyo administrativo

- Atender las necesidades del usuario y direccionarlo según la necesidad manifestada.
- Gestión documental del área según el Sistema de Gestión de Calidad del Municipio.
- consolidación de datos derivados de actividad de control sanitario a predios públicos o privados en los cuales se presentan factores de riesgos de tipo ambiental
- Respuesta de PQRS asignadas que se reportan ante la Secretaría de Salud y Protección Social que le sean asignadas
- Elaboración de certificados sanitarios (para establecimientos, exhumación, mascotas, RH1, control de vectores, cremación de cadáveres, traslado de cadáveres, apertura de centros de estéticas)
- Registro de generadores de residuos sólidos hospitalario y asignación de usuario y clave para el RH1.
- Seguimiento a correspondencia.
- Apoyo para la gestión de recursos.

## 5.2 Actividades Operativas

### 5.2.1 Inspección de establecimientos públicos

#### a. Peluquerías

##### Condiciones Generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de residuos sólidos).
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugres de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugres de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda.

### Condiciones Especiales

- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.
- Colchones, almohadas, cojines, están libres de manchas, suciedades y están debidamente forrados en material impermeable y de fácil limpieza.
- Los muebles y enseres, son de material fácilmente higienizarle, están en buen estado, limpios y desinfectados.
- Se cuenta con un Plan de Saneamiento (programa de limpieza y desinfección, programa de control de vectores, programa de manejo integral de residuos sólidos y otros residuos) y los respectivos registros de aplicación.
- Cuenta con resultados vigentes de laboratorio de los análisis realizados a secciones húmedas (jacuzzi, sauna).

### Residuos

- Existe sitio destinado para el manejo de la lencería (ropería) donde se ejecuten actividades de lavandería y secado donde se garantiza la inocuidad de estos elementos.
- Se realiza la separación adecuada de residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.
- Reporte de Rh1.

### Control de plagas

- La evacuación de residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales.
- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.

### Salud ocupacional y seguridad industrial

- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- el establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.

### Educación

- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.
- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.
- Manuales de bioseguridad.
- Manuales de procedimientos.

### **b. Barberías**

#### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de residuos sólidos).
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugres de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugres de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda

### Condiciones especiales

- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.
- Colchones, almohadas, cojines, están libres de manchas, suciedades y están debidamente forrados en material impermeable y de fácil limpieza.
- Los muebles y enseres, son de material fácilmente higienizable, están en buen estado, limpios y desinfectados.
- Se cuenta con un Plan de Saneamiento (programa de limpieza y desinfección, programa de control de vectores, programa de manejo integral de residuos sólidos y otros residuos) y los respectivos registros de aplicación.
- Reporte Rh1.

### Residuos

- Existe sitio destinado para el manejo de la lencería (ropería) donde se ejecuten actividades de lavandería y secado donde se garantiza la inocuidad de estos elementos.
- Se realiza la separación adecuada de residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.
- La evacuación de residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales.

### Control de plagas

- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.

### Salud ocupacional y seguridad industrial

- el establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

desarrollada.

- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.

### Educación

- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.

### **c. Tiendas naturistas**

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de residuos sólidos)
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugres de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda
- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- Se realiza la separación adecuada de residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.
- La evacuación de residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales.
- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.
- el establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.
- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.

#### **d. Instituciones Educativas**

##### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de residuos sólidos)
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugres de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugres de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

las zonas que lo ameriten.

- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda

### Condiciones específicas

- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterrial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos (Preescolar unidad por cada 15 niños, escolares 25 niños, Administración y docencia 25 adultos).
- "En ambientes destinados a prácticas de laboratorio, se dispone de punto
- hidráulico con su correspondiente poceta por cada grupo de trabajo, (2 a 6 personas)
- distribuidos en forma homogénea. "
- Además, se debe disponer de al menos una poceta adicional acompañada de una ducha para casos de emergencia, en un lugar equidistante y cercano al(los) laboratorio(s) (véase la NTC 1500).
- Las escaleras están provistas de pasamanos a la altura requerida por norma según la población atendida; disponen de material antideslizante.
- Se cuenta con un Plan de Saneamiento (programa de limpieza y desinfección, programa de control de vectores, programa de manejo integral de residuos sólidos y otros residuos generados a nivel general, en laboratorios, artes, etc.) y los respectivos registros de aplicación.
- Los corredores, entendidos como áreas de desplazamiento, con pendientes inferiores a 5 %, tienen anchos mínimos de 1,80 m, en aquellos lugares por donde transiten estudiantes periódicamente. Este valor puede disminuirse hasta 1,20 m en áreas de oficinas u otras dependencias por las cuales no transiten estudiantes continuamente.

### Residuos

- Cuenta con accesibilidad tanto en vía como en unidades sanitarias para el personal con discapacidad.
- Se realiza la separación adecuada de residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.
- El transporte interno de los residuos sólidos se debe efectuar observando las condiciones

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

sanitarias para empaque, protección y presentación. La separación de los residuos sólidos debe ser de carácter obligatorio y de acuerdo con la clasificación contenida en la GTC 24.

### Control de Plagas

- La evacuación de residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales.
- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.

### Salud y seguridad industrial

- el establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Los laboratorios cuentan con reglas de seguridad para su uso expuesta o han sido socializadas a todos los estudiantes que hacen prácticas en ellos.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.

### Educación

- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.

#### **e. Centros de Adulto Mayor**

### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de residuos sólidos)
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.



**MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA  
Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO  
ASOCIADOS AL AMBIENTE**

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda
- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.

Condiciones específicas

- El establecimiento cuenta con sistema seguro de traslado de los residentes entre un piso y otro (circulación vertical) que permita la cabida de una silla de ruedas o de una camilla.
- El establecimiento cuenta con zonas de circulación con pasillos que permitan el paso de una camilla, bien iluminados, sin desniveles o con rampas, si los hay, y pasamanos al menos en uno de sus lados. Si tiene escaleras, estas no podrán ser de tipo caracol no tener peldaños en abanico y deberán tener un ancho que permita el paso de dos (2) personas al mismo tiempo, con pasamanos en ambos lados y peldaños evidenciados.
- El establecimiento cuenta con zonas exteriores para recreación: patio, terraza o jardín
- Los servicios sanitarios están ubicados cercanos a los dormitorios, ser de fácil acceso y estar iluminados y debidamente señalizados
- Las duchas permiten la entrada de silla de ruedas, con un inodoro y un lavamanos.
- Existe lavamanos en los dormitorios para pacientes postrados.
- Se dispone de oficina/sala de recepción, que permita mantener entrevistas en forma privada con los residentes y sus familiares
- Sala o salas de estar o de usos múltiples tienen capacidad para contener a todos los residentes en forma simultánea
- El comedor o comedores tiene la capacidad para atender el cincuenta por ciento (50%) de los residentes simultáneamente



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Los dormitorios tienen iluminación y ventilación natural, guardarropa con espacio para cada uno de los residentes y un nochero por cama, con espacio para un adecuado desplazamiento de las personas según su autonomía. Cuenta además con un timbre tipo continuo por habitación y en el caso de residentes postrados, uno por cama.
- Cuenta con número de camillas clínicas o similares para el 100% de los adultos mayores y/o discapacitados que necesiten protección física o clínica
- Se dispone de un lugar cerrado para mantener equipamiento e insumos médicos y de enfermería mínimos, tales como esfigmomanómetro, fonendoscopio, termómetros, medicamentos, elementos e insumos de primeros auxilios y archivo de fichas clínicas.
- Se dispone de un lugar cerrado y ventilado destinado a guardar los útiles de aseo en uso, poceta para el lavado de útiles de aseo.
- Se cuenta con lugar de recepción y almacenamiento para la ropa sucia, lavadora adecuada al número de residentes e implementación para el secado y planchado de la ropa, además de un lugar para clasificar y guardar la ropa limpia
- Cuenta con plan de saneamiento (limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos, control de plagas)

### Residuos

- Se realiza la separación adecuada de residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.
- La evacuación de residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales.
- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.

### Salud ocupacional y seguridad industrial

- El establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.

### Educación

- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.

## **f. Residuos Sólidos Hospitalarios R**

### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de residuos sólidos)
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugres de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda

### Manejo de recipientes

- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.
- Dispone de recipientes conforme a la clasificación de los residuos, báscula de uso exclusivo para el almacenamiento de los mismos.
- Dispone de recipientes en todas las áreas, en cantidad y capacidad necesarias, ajustados al código de colores y cumplen las características exigidas en la resolución 1164 de 2002.
- La tapa de los recipientes para residuos infecciosos se acciona a través de pedal (tipo

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

tapa y pedal).

- Los colores de las bolsas siguen código establecido, son de alta densidad, calibre suficiente, rotulado y cumple las características exigidas en la norma.
- Las bolsas que contienen residuos radioactivos son de color púrpura y semitransparente.
- Los guardianes de seguridad están rotulados, cumplen el código de colores, su capacidad no es mayor a dos litros y no superan el tiempo de almacenamiento establecido por norma, y en lugar fijo.

### Residuos químicos

- Se marca de forma indeleble los residuos sólidos con el nombre de la institución que los genera y posteriormente se perforan o cortan con el fin de inutilizarlos. Resolución 0482 de 2009.
- Los residuos químicos mercuriales son separados en residuos mercuriales de amalgamas y residuos mercuriales de termómetros.
- Los residuos mercuriales de amalgamas son introducidos en glicerina, aceite mineral o soluciones de permanganato de potasio al 2%.

### Almacenamiento

- Los residuos químicos reactivos son almacenados en forma separada y rotulados como riesgo químico y son devueltos al proveedor.
- Sustancias químicas residuales son identificadas, clasificadas y se almacenan en lugares ventilados, seguros y cuentan con la hoja de seguridad
- Almacenamiento intermedio de residuos hospitalarios y similares cumplen con las condiciones determinadas en la resolución 1164 de 2002.

### Grupo de gestión

- Está constituido y opera el grupo administrativo de Gestión Ambiental y Sanitaria (GAGAS), se reúne de forma ordinaria por lo menos una vez al mes.
- Almacenamiento central se encuentra localizado al interior de la institución y cumple las especificaciones normativas de localización, espacios, accesos, restricciones, señalización e identificación.
- Almacenamiento central posee acometida de agua, sistema de drenaje, protección contra ingreso de vectores, roedores y aguas lluvias, iluminación y ventilación adecuada y su estructura es de fácil limpieza y desinfección.
- Protocolo de desactivación para los residuos Biosanitario, anatomopatológicos y cortopunzantes; se incluye en éste los derrames por residuos peligrosos.
- Plan de gestión de devolución de productos pos-consumo de fármacos o medicamentos.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- Posee Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares.
- El programa de formación y educación contempla estrategias, metodologías y temas de formación general y específicos. Dispone de archivo con todo lo correspondiente al programa.
- Cuenta con programa de seguridad industrial
- Los formularios y los indicadores de gestión interna son presentados a la autoridad ambiental y sanitaria competente.
- Diagrama de flujo de residuos sobre el esquema de distribución de planta definido horarios y frecuencias de recolección.
- Existe un plan de contingencia para situaciones de emergencia por manejo de RHS por eventos como sismos, incendios, interrupciones, problemas del servicio de aseo.
- El generador cuenta con un contrato de recolección especial de aseo con una empresa certificada.
- El generador cuenta con copias debidamente diligenciadas de los manifiestos de transporte.
- El generador de RHS previamente a la contratación del servicio especial de aseo verifica que la empresa cuente con las certificaciones ambientales y sanitarias.
- Realiza reporte mensual de RH1 en la página de la alcaldía del municipio de Itagüí
- Diligenciar diariamente el formulario RH1.

#### Transporte de residuos

- El generador verifica que la empresa que presta el servicio de tratamiento diligencia el formulario RHPS y que lo presenta ante la autoridad ambiental y sanitaria.

#### Afluentes líquidos y gaseosos

- Vehículos para el movimiento interno de los residuos sólidos, se encuentran identificados y son de uso exclusivo para tal fin.
- Se dispone de un lugar adecuado para almacenamiento, lavado, limpieza y desinfección de los recipientes e implementos usados.
- El manejo de efluentes líquidos cumple con los estándares ambientales y cuentan con los avales correspondientes de las autoridades ambientales.

#### Capacitación

- Las emisiones gaseosas internas se guían por las normas de salud ocupacional en los ambientes de trabajo y por las normas ambientales en lo relacionado con emisiones atmosféricas.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

### Prácticas sanitarias

- Se brinda capacitación a todo el personal que labora en la institución en manejo integral de los residuos hospitalarios.

### Control de plagas

- El personal se abstiene de ingerir alimentos o fumar mientras desarrolla sus labores, mantiene en completo estado de asepsia el equipo de protección personal.
- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.

### Salud ocupacional y seguridad industrial

- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.
- el establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- Los manipuladores de RHS utilizan el equipo de protección personal, se someten a chequeo médico general y cuentan con el esquema completo de vacunación.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.

### Educación.

- El establecimiento tiene fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.

### **g. Centros Radiaciones Ionizantes**

#### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de residuos sólidos)
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.

- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda
- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.
- Identificar las áreas destinadas a la emisión radiológica ionizantes y de su dotación.
- Inventario de disponibilidad técnico-científica de equipos e instrumentos indispensables para el tipo de servicio prestado.
- Disponer de autorización de funcionamiento del equipo RX emitido por DTS (dirección distrital de salud).

### Residuos

- Se realiza la separación adecuada de residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.
- La evacuación de residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales.
- Plan de gestión integral de manejo de residuos peligrosos.
- Reporte de Rh

### Control de plagas

- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

### Salud ocupacional y seguridad industrial

- el establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.
- Disponer de elementos de protección personal para el uso y funcionamiento del equipo RX.

### Educación

- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.

### **h. Centros de Diagnóstico Automotor**

#### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de Residuos sólidos)
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos para empleados y visitantes, con el buen manejo de limpieza y desinfección.
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno

- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda
- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.

### Condiciones especiales

- El establecimiento cuenta con más de una actividad comercial y estas son compatibles, además no se afectan las condiciones sanitarias la una a la otra

### Residuos

- Se realiza la separación adecuada de Residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.
- La evacuación de Residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales y se conocen las posibles afectaciones ambientales generadas.

### Control de plagas

- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.
- Se presentan documentos de apoyo respecto al manejo integral plagas.

### Salud ocupacional y seguridad industrial

- El establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.

### Educación

- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

## **i. Tiendas Químicas**

### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en terreno firme de fácil drenaje de las aguas lluvias, seco y no inundable.
- Los pisos están contruidos en material impermeable, sólido, estable, antideslizante, sin obstáculos que dificulten el libre desplazamiento, no favorecen el encharcamiento de aguas, se encuentran en buenas condiciones y limpios.
- Los techos están contruidos en materiales y diseños adecuados, se encuentran en buen estado, no presentan deterioro ni desprendimiento, su estructura permite adecuada circulación de aire, no representa riesgo de accidentes y se encuentra en buenas condiciones de aseo.
- Las paredes están contruidas en materiales sólidos, no presentan deterioro, su estructura no representa riesgo de accidente y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo.
- Las actividades realizadas por el establecimiento no afectan el bienestar o salud de los vecinos o comunidad.
- Las redes e instalaciones eléctricas están ubicadas adecuadamente y protegidas, de manera tal que se eviten riesgos para la salud, están diseñadas, contruidas e instaladas de manera que se previenen riesgos por incendio, corto circuito y/o contacto con elementos sometidos a tensión.
- El establecimiento cuenta con servicios públicos domiciliarios. (garantiza agua apta para consumo humano).
- El establecimiento cuenta con iluminación y ventilación suficiente, en cantidad y calidad, previniendo efectos nocivos y garantizando adecuadas condiciones de suministro de aire limpio y fresco, así como de visibilidad y seguridad.
- Dispone de unidad sanitaria (Inodoros, orinales, lavamanos) en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento, para uso público y en perfecto estado de funcionamiento y limpieza.
- Los sistemas de desagüe están diseñados y contruidos de manera que permitan el rápido escurrimiento de los Residuos líquidos, evitando obstrucciones que impidan el paso de gases y animales.
- Todo el establecimiento se encuentra en adecuado estado de orden y limpieza para evitar problemas sanitarios y de seguridad.
- Existe presencia o evidencia de plagas en el establecimiento.
- Existe en el establecimiento, en lugar visible al público, avisos alusivos a evitar el consumo de cigarrillo y/o tabaco.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- Existen otras medidas específicas para prevenir y disuadir a las personas que no fumen en el lugar o interrumpir el servicio, pedirle que abandone el local o ponerse en contacto con la autoridad competente.

### Residuos

- Se realiza una adecuada separación en la fuente de Residuos no peligrosos (aprovechables y no aprovechables) y peligrosos.
- Existen recipientes dotados con bolsa y tapa, del color correspondiente a la clase de residuo, adecuados, suficientes, bien ubicados e identificados para la recolección.
- Existe un área destinada exclusivamente para el depósito temporal de Residuos peligrosos, bien ubicada, protegida, en material sanitario y en perfecto estado de mantenimiento.
- El establecimiento cuenta con un Plan para la Gestión Integral de sus Residuos Peligrosos y no Peligrosos.
- Cuenta con el registro de disposición final de los RESPEL con gestores autorizados o Registro Único Ambiental - RUA, si es establecimiento de manufactura.
- Son devueltos los empaques a los generadores, distribuidores y/o comercializadores y se llevan registros de entrega o en su defecto, contrato con Gestores autorizados de RESPEL y certificación de la última recolección.
- Cuenta con permiso de vertimientos ante la autoridad ambiental.

### Condiciones especiales

- El área destinada para el consumo, almacenamiento, servicio y preparación de alimentos se encuentra libre de sustancias peligrosas y separadas físicamente de las demás áreas.
- El establecimiento se encuentra dotado de elementos necesarios para controlar y combatir el fuego, red contra incendio, extintores, detectores de humo, detectores de llama, sprinkler, muros cortafuego, entre otros.
- Maquinaria, equipos y herramientas se encuentran en buen estado, y se cuenta con programas de mantenimiento preventivo y correctivo.
- Se dispone en el establecimiento de camillas /equipo APH/ botiquín de primeros auxilios.
- El establecimiento cuenta con Plan de Emergencia, Planes de Contingencia, conocido y socializado a los empleados y comunidad cercana.
- El establecimiento realiza simulacros en sus instalaciones.
- El establecimiento cuenta con una Brigada de Emergencias.
- El establecimiento cuenta con un registro de las Sustancias Químicas Peligrosas



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

Almacenadas (ubicación, cantidad, características de peligrosidad).

- El establecimiento cuenta con algún mecanismo que impide la propagación de un derrame en caso de ocurrir (diques de contención, kit para derrames, cárcamos, rejillas, tanques, entre otros).
- Se evidencia la utilización de elementos de protección personal.
- Las instalaciones cuentan con sistema de alarma en caso de emergencia.
- El establecimiento cuenta con ducha, ducha de emergencia / ducha lavaojos u otros dispositivos para prevenir alteraciones en la salud.
- El establecimiento cuenta con sustancias en la zona de almacenamiento de insumos, materias primas, producción y/o producto terminado con las siguientes características:

Inflamables

Tóxicos

Corrosivos

Oxidantes

Otros

- Las sustancias se separan según criterios de compatibilidad o incompatibilidad química.
- Se cuenta con una matriz de compatibilidad o incompatibilidad química en la zona de almacenamiento de las sustancias.
- El establecimiento cuenta con área de almacenamiento de sustancias químicas con aireación, ventilación e iluminación, y de uso exclusivo para este tipo de productos.
- La(s) zona(s) de almacenamiento se encuentran señalizadas, con señales de advertencia, rombo NFPA 704, señales que indiquen el peligro, otra información.
- Todos los productos/sustancias se encuentran debidamente rotulados y etiquetados.
- Las etiquetas de los productos cumplen con las especificaciones sanitarias: Idioma castellano, sin enmendaduras, sin tachones, sin roturas, pictogramas, etiqueta en material resistente, fechas de producción y vencimiento, advertencia, la leyenda este lado arriba”, nombre del titular del registro o licencia (si aplica), entre otros aspectos.
- Se cuenta con las hojas de seguridad de los productos, materias primas, insumos y sustancias químicas utilizados y/o almacenados, y su ubicación está en un lugar visible y de fácil acceso en caso de emergencia.
- El establecimiento cuenta con protocolos para el manejo de sustancias químicas, cargue / descargue de productos.
- Las tapas y cierres de los empaques y envases se encuentran bien ajustadas y las etiquetas o rótulos completos, intactos y perfectamente legibles.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- El establecimiento cuenta con visita por parte de la autoridad ambiental.
- El establecimiento cuenta con visita por parte del ICA u otras autoridades competentes.

## **j. Parqueaderos**

### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de Residuos sólidos)
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos para empleados y visitantes, con el buen manejo de limpieza y desinfección.
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda
- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.
- Condiciones especiales
- el establecimiento cuenta con más de una actividad comercial y estas son compatibles, además no se afectan las condiciones sanitarias la una a la otra.

### Residuos

- Se realiza la separación adecuada de Residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

colores.

- La evacuación de Residuos Líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales y se conocen las posibles afectaciones ambientales generadas.

#### Control de plagas

- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.
- Se presentan documentos de apoyo respecto al manejo integral plagas.

#### Salud ocupacional y seguridad en el trabajo

- El establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.

#### Educación

- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.

### **k. Estaciones de Gasolina**

#### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de Residuos sólidos)
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugres de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.

- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- El establecimiento es independiente de la vivienda
- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.

### Condiciones específicas

- El piso de las estaciones de servicio tiene una pendiente mínima de uno por ciento (1%) para que puedan escurrir los Residuos de aguas hacia las cañerías.
- El desagüe de los lavaderos deberá ser subterráneo. El desagüe general deberá estar provisto de una trampa de grasas que separe los productos antes de entrar al colector de aguas, con el fin de evitar la contaminación de las mismas.
- Posee instalaciones sanitarias apropiadas para uso exclusivo de sus trabajadores e instalaciones sanitarias independientes para uso del público, localizadas en sitios de fácil acceso y se conservarán en perfecto estado de limpieza y funcionamiento.
- La estructura de las edificaciones de la estación de servicio es de material incombustibles.
- Prohíbese la construcción y funcionamiento de vivienda o alojamiento, temporal o permanente, dentro de las instalaciones de las estaciones de servicio.
- Las instalaciones eléctricas deberán protegerse con tubería conduit y sus accesorios ser a prueba de explosión, de acuerdo con la Norma NFPA 70 vigente y las especificaciones de la empresa de energía que provea el servicio.
- Cuenta con un plan de contingencia contra incendios; se instalarán extintores de diez (10) kilogramos de polvo químico seco, así: Dos por cada isla, Dos en la oficina de administración de la estación de servicio, Uno por cada instalación que preste servicio adicional al de distribución de combustibles.
- Presenta certificación del constructor de los tanques de almacenamiento, que incluya

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

las normas y especificaciones bajo las cuales fueron construidos y las presiones de prueba a que fueron sometidos; además, deberá enviar los planos de construcción de dichos tanques

### Residuos

- Se cuenta con un Plan de Saneamiento (programa de limpieza y desinfección, programa de control de vectores, programa de manejo integral de Residuos sólidos) y los respectivos registros de aplicación.
- Se cuenta con el debido plan de emergencia (Documentado, socializado y aplicado)
- Se realiza la separación adecuada de Residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.

### Control de plagas

- La evacuación de Residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales.
- Se presenta documentación de intervenciones químicas integrales para plagas
- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.
- El establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.

### Educación

- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.
- Se encuentra señalización de seguridad y rotación vehicular al igual que la movilidad peatonal.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

## I. Talleres de Mecánica

### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de Residuos sólidos)
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, sin desprendimientos parciales o totales, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda
- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.
- Se mantiene limpio el puesto de trabajo, evitando que se acumule suciedad, polvo o restos metálicos, especialmente en los alrededores de las máquinas. Asimismo, los suelos permanecen limpios y libres de vertidos para evitar resbalones.
- Recoger, limpiar y guardar en las zonas de almacenamiento las herramientas y útiles de trabajo, una vez que finaliza su uso.
- No sobrecargar las estanterías, recipientes y zonas de almacenamiento.

### Condiciones especiales

- Cuenta con servicios agregados de mantenimiento, reparación y pintura de automotores
- Existe un espacio independiente destinado para el manejo de Residuos especiales

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

### (RESPEL)

- Las sustancias y preparados peligrosos deben ser agrupados por clases, evitando el almacenamiento en conjunto de productos incompatibles y con la debida manipulación de los mismos. Mediante estibas de fácil limpieza y desinfección, la respectiva matriz de incompatibilidad, un kit anti derrames y los respectivos elementos de seguridad.
- Se realiza la separación adecuada de Residuos sólidos generales del establecimiento, en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.
- La evacuación de Residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales y se conocen las posibles afectaciones ambientales generadas.

### Manejo integral de residuos

- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, zika.
- Presenta documento de intervenciones químicas realizadas en el establecimiento, actualizado de acuerdo a la necesidad del establecimiento.

### Documentación

- Se presenta el debido contrato de ruta hospitalaria para la recolección de Residuos peligrosos generada en el establecimiento
- Se presenta el debido plan de emergencia para el establecimiento
- Presenta formato de control del sistema de tratamiento mediante plan de gestión integral para Residuos peligrosos.
- Cuenta con manuales de seguimiento sobre mantenimiento básico de herramientas y equipos de trabajo
- Presenta un histórico de inspección visual y periódica de la infraestructura para detectar posibles problemas de infiltración. (En trampa grasa)
- Se cuenta con diseño o plano de la estructura de la trampa grasa
- Guarda el histórico de los registros de reparaciones y mantenimientos realizados a la trampa de grasa
- Cuenta con el histórico de los análisis de calidad de aguas realizados para verificar las condiciones de eficiencia del sistema.
- Presenta formato de control de la calidad de agua
- Presenta la hoja de seguridad de cada producto, la cual contiene información general del producto e incluye los riesgos asociados a la manipulación y/o almacenamiento.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- Los productos químicos se entregan etiquetados por lo menos con el nombre de la sustancia, fabricante, peligros y consejos de seguridad.

#### Salud ocupacional y seguridad industrial.

- El establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas tanto como de vehículos, rutas de seguridad, rutas de evacuación y salidas de emergencia.
- Dotación adecuada para el manejo de sustancias químicas y Residuos peligrosos. (Overol o ropa de trabajo, Botas antideslizantes, Guantes resistentes y Gafas de seguridad)
- Cuenta con la respectiva capacitación en el manejo de RESPEL.

#### **m. Centros de Discapacidad**

##### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de Residuos sólidos)
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- El establecimiento es independiente de la vivienda
- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.

### Residuos

- Se cuenta con un Plan de Saneamiento (programa de limpieza y desinfección, programa de control de vectores, programa de manejo integral de Residuos sólidos) y los respectivos registros de aplicación.
- Se realiza la separación adecuada de Residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.
- Control de plagas
- La evacuación de Residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales.
- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.

### Salud ocupacional y seguridad industrial

- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.
- Sitios y Recipientes para Desinfección.
- Elementos para Desinfección y Esterilización.
- El establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.

### Condiciones especiales

- En los establecimientos de más de un piso deberán contar con un sistema seguro de traslado de los residentes entre un piso y otro que permita la cabida de una silla de ruedas o de una camilla, se debe contar con zonas de circulación con pasillos bien iluminados, sin desniveles, las rampas deben de ir completamente acompañadas de pasamanos al menos en uno de sus lados. Si tiene escaleras, estas no podrán ser de



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

tipo caracol no tener peldaños en abanico y deberán tener un ancho que permita el paso de dos (2) personas al mismo tiempo, con pasamanos en ambos lados y peldaños resaltados y de material antideslizante.

- Las duchas deben permitir la entrada de silla de ruedas, Además habrá un lavamanos en los dormitorios de pacientes postrados, los pisos de las duchas serán antideslizantes o con aplicaciones antideslizantes, contarán con agua caliente y fría, agarraderas de apoyo, que permitan el baño auxiliado y entrada de elementos de apoyo y timbre de tipo continuo.
- De igual manera se debe contar con zonas exteriores para recreación patio, terraza, jardín o salas de estar o de usos múltiples que en conjunto, tengan capacidad para contener a todos los residentes en forma simultánea. Estas deberán tener iluminación natural, medios de comunicación con el mundo exterior y elementos de recreación para los residentes, tales como música, juegos, revistas, libros y demás que a su vez brinden seguridad a cada uno de los residentes y una sala de recepción que permita mantener a los residentes con sus familiares de forma privada.
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- Mobiliario por cada habitación: una puerta por cada habitación que brinde privacidad a los residentes; en las ventanas un mecanismo de cierre que garantice la seguridad de la habitación; cada habitación debe contar con ventilación mecánica o natural, guardarropa con espacio para cada uno de los residentes y un nochero por cama sencilla individual, contará con un timbre tipo continuo por habitación y en el caso de residentes postrados, uno por cama. Contar con un número de camillas clínicas o similares para total de los adultos mayores y/o discapacitados que necesiten protección física o clínica. Cada una de las camas debe estar dotada con colchón en perfecto estado con su fecha de rotación vigente; protector plástico que debe ser desinfectado con amonio cuaternario y cubierto por una sabana que debe ser cambiada en cada uso, un elemento decorativo; una toma eléctrica libre disponible para uso; iluminación general en la habitación; instrucciones de emergencia y evacuación en un lugar visible a la entrada de la habitación; señal de televisión; televisor o cualquier medio que permita la distracción de los residentes; control remoto para cada televisor; una almohada por cada huésped con su respectivo protector plástico que debe ser desinfectado por cada uso con amonio cuaternario y su forro para almohada; una toalla de cuerpo por cada huésped sin manchas ni roturas y una toalla de manos por cada dos personas en la misma habitación, sin roturas, ni manchas, se debe disponer de tendidos, sábanas, sobre sábanas, fundas, protectores de colchón, protectores de almohadas, sin manchas, descocidos, perforaciones o decoloración de los tejidos.
- La cocina deberá cumplir con las condiciones higiénicas y sanitarias que aseguren una adecuada recepción, almacenamiento, preparación y manipulación de los alimentos. Su equipamiento, incluida la vajilla, estará de acuerdo con el número de raciones a preparar.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- Lugar cerrado y ventilado destinado a guardar los útiles de aseo en uso. Una poceta para el lavado de útiles de aseo, lavadero, con un lugar de recepción y almacenamiento para la ropa sucia, lavadora adecuada al número de residentes e implementación para el secado y planchado de la ropa, además de un lugar para clasificar y guardar la ropa limpia.

### Educación

- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.
- Señalización de seguridad (preventiva, informativa y de emergencia) conforme con el plan de emergencia que brinde seguridad a todos los que se encuentren dentro del establecimiento.
- Personal de procedimientos cada uno de los empleados del establecimiento debe contar con capacitaciones en bioseguridad constantes, debe de estar completamente uniformados, los uniformes deben estar en perfecto estado, esto es sin manchas, descoloramientos, roturas o descosidos y contar con sus respectivos implementos de protección personal (gafas, guantes tapabocas y zapatos antideslizantes).

### Documentación

- Programa de limpieza y desinfección se debe realizar constantemente y cada vez que sea necesario un lavado óptimo de las áreas y prendas utilizadas, y para la correcta desinfección se utilizará hipoclorito o amonio cuaternario que será utilizado en las áreas de mayor afluencia. Para los elementos que se encuentran en contacto directo con los visitantes como las toallas, las sabanas, las cobijas y los forros de las almohadas es necesario realizar el cambio cada vez que el visitante abandone el lugar y debe realizarse un lavado exhaustivo para evitar posibles contagios a cargo de los procesos sanitarios.
- Programa de control de Residuos sólidos
- Programa de control de vectores
- Certificado de transporte, Incineración y Disposición
- Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares.
- Formulario RH1.
- Contratos con Empresa de Aseo y Desactivadora.

### **n. Funerarias, Cementerios y Morgues**

### Condiciones Generales



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- El establecimiento está ubicado en una zona permitida, sobre terrenos seguros, secos y estables, sin posibilidad de derrumbes, deslizamientos o inundaciones (cementeros a más de 100 metros del casco urbano)
- El cementerio cuenta con áreas suficientes dependiendo de la demanda y del tipo de inhumación que se realiza (bóvedas mínimo 2 ha y subterránea 4 ha) y su ubicación está de acuerdo con la dirección dominante de los vientos
- Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basura, objetos en desuso y estancamientos de agua
- El establecimiento cuenta con vías de acceso y áreas de estacionamiento seguras y en buen estado
- Las vías internas del cementerio cuentan con suficiente amplitud (mínimo 10m de calzada) y con franjas paralelas para el desplazamiento de los peatones
- El funcionamiento del establecimiento no pone en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad

### Diseño y construcción

- Las estructuras que soportan los pisos, las paredes y los techos se observan seguras y garantizan el normal funcionamiento del establecimiento
- En el establecimiento existe clara separación física entre las áreas de administración, salas de espera, salas de preparación de cadáveres, salas de velación, capillas, unidades sanitarias, almacén, cafetería, etc.
- Los pisos, paredes y techos se encuentran limpios, sin grietas, perforaciones o roturas
- Los pisos están contruidos en material resistente, impermeable, no deslizante y facilitan su limpieza
- Los drenajes y sifones están protegidos con rejillas en buen estado y son suficientes para evitar estancamientos e inundaciones
- Las paredes y los muros antepechos son resistentes, impermeables y brindan suficiente protección contra posibles accidentes
- Los techos están contruidos de manera que evitan la acumulación de suciedad, el desprendimiento superficial y proporcionan una total protección contra la lluvia y el sol
- Las escaleras y estructuras de tránsito complementarias (rampas, plataformas, etc.) tienen pasamanos, se encuentran bien ubicadas, son resistentes y cuentan con la capacidad para el tránsito de todas las personas que acceden al establecimiento
- Las puertas, ventanas y otras aberturas, son resistentes, de suficiente amplitud y están contruidas para evitar la acumulación de polvo

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios, están debidamente aisladas y protegidas, reciben mantenimiento preventivo y correctivo y no representan riesgos para quienes acceden al establecimiento

#### Abastecimiento de agua

- El establecimiento cuenta con abastecimiento de agua y la cantidad, continuidad y presión es suficiente para realizar todas las actividades
- Al interior del establecimiento el agua se transporta por tuberías en buen estado, bien ubicadas y se almacena en lugares alejados de focos de insalubridad (excrementos, basuras, plaguicidas, etc.)
- Los tanques de almacenamiento están protegidos, cuentan con la capacidad para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de labores y además, se lavan y desinfectan periódicamente
- Disposición de residuos químicos.
- El establecimiento cuenta con sistemas sanitarios para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobados por la autoridad
- El manejo de los Residuos líquidos dentro del establecimiento, no representa riesgo para la comunidad y tampoco para el medio ambiente
- Disposición de residuos sólidos
- El establecimiento cuenta con un plan de gestión integral de Residuos sólidos
- Se cuenta con recipientes suficientes, con tapa y bolsa, bien ubicados e identificados para recolección interna de desechos
- Existe un local o instalación destinado exclusivamente para el depósito temporal de los Residuos sólidos, protegido y en perfecto estado de mantenimiento (se lava y desinfecta cada vez que se desocupa)
- Las basuras son retiradas con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas y contaminación ambiental
- Después de desocupados los recipientes se lavan y desinfectan antes de ser colocados en el sitio respectivo
- Reporte de Rh

#### Transporte y carros fúnebres

- Los vehículos encargados del transporte de los cuerpos cuentan con las correspondientes autorizaciones y el certificado de defunción correspondiente
- Cuando el cuerpo que se va a transportar proviene de una emergencia o catástrofe o de una zona de orden público, se coloca inicialmente en una bolsa negra de calibre 6 debidamente sellada



**MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA  
Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO  
ASOCIADOS AL AMBIENTE**

**Código: MA-VC-01**

**Versión: 03**

**Fecha actualización:  
30/06/2017**

- Cuando el transporte del cadáver se realiza entre ciudades se tiene en cuenta que, el cuerpo esté debidamente embalsamado (certificado médico) y que el ataúd esté impermeabilizado para evitar la infiltración de líquidos
- Los carros fúnebres encargados de llevar los cadáveres de la funeraria a la iglesia, el cementerio o directamente al horno crematorio tienen las dimensiones y especificaciones autorizadas y aprobadas por las autoridades de tránsito y transporte
- Los carros fúnebres están identificados y rotulados con la leyenda “carroza fúnebre”, ubicada en los costados laterales del vehículo de forma fija, visible y no removible y éstos están destinados exclusivamente para este servicio
- La cabina donde se hace el transporte de los cadáveres al igual que la separación con la cabina del conductor cuenta con recubrimiento de pisos, paredes y techos en material higiénico sanitario, liso no poroso, no absorbente (deben existir separación entre cabinas)
- Los vehículos son desinfectados y fumigados inmediatamente finaliza la actividad del transporte del cuerpo
- Salas de preparación de cadáveres
- El diseño de las salas es funcional, en cuanto a espacios, distribución y áreas mínimas para desarrollar los procesos de embalsamamiento y su acceso es restringido (mínimo 9 M2 por cada mesa de preparación)
- Los pisos, paredes y techos, al interior de las salas, se encuentran limpios, sin grietas, perforaciones o roturas y están recubiertos con material higiénico sanitario impermeable, liso no poroso y antideslizante de fácil limpieza y desinfección
- El piso tiene la inclinación suficiente para evitar apostamientos y facilitar el drenaje y, los sifones están protegidos con rejillas y cuentan con trampas para grasas y sólidos
- Las uniones entre las paredes, entre éstas y los pisos y entre las paredes y los techos, están selladas y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de polvo e impurezas y facilitar la limpieza y desinfección
- La sala cuenta con iluminación uniforme (natural y/o artificial) y de carácter permanente, para la ejecución segura de los procesos de preparación
- Las lámparas y accesorios son de seguridad, están en buen estado, limpias y protegidas para evitar accidentes en caso de ruptura
- La sala posee un sistema de ventilación capaz de asegurar el flujo de aire en la dirección dominante de los vientos, de evitar la incomodidad del personal por elevadas temperaturas y de los residentes en el entorno por molestias sanitarias
- Las instalaciones eléctricas, hidráulicas y sanitarias funcionan apropiadamente, están aisladas, protegidas y demarcadas y, reciben el mantenimiento preventivo y correctivo necesario



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Las mesas para la preparación de los cuerpos están cubiertas con material higiénico sanitario y cuentan con desagües conectados al sistema de tratamiento de líquidos para evitar que éstos se viertan directamente al sistema de alcantarillado
- La sala cuenta con tanque de almacenamiento de agua y unidad sanitaria exclusiva (mueble sanitario, lavamanos, y ducha), dotada con los elementos de higiene personal y los productos necesarios para la desinfección corporal
- La sala cuenta con material Biosanitario y Cortopunzante para la preparación de los cadáveres (pinzas, tijeras, hojas de bisturí, agujas, cáñamo, gasa, mesas, cinceles, sierras y equipo de inyección y extracción de líquidos)
- La sala cuenta con un botiquín de primeros auxilios y con un extintor
- La sala al igual que todos los componentes y elementos móviles o fijos se lavan, desinfectan o esterilizan después de cada proceso, según protocolos
- La administración presenta reporte mensual de los cuerpos embalsamados
- Ataúdes o cofres
- Los ataúdes destinados a la cremación de los cadáveres están contruidos en material de fácil combustión, los puntos de sostención del féretro son removibles, está libre de materiales metálicos (clavos, ornamentos, etc.) y se creman junto con el cadáver
- Los ataúdes destinados a la cremación de los cadáveres no están pintados, lacados ni barnizados, no provocan polución atmosférica ni dejan Residuos aglutinados

### Salas de velación

- La ubicación, el diseño y la cantidad de espacio útil en las salas de velación permiten que, los dolientes participen en el ritual antes de la inhumación
- Los pisos, paredes y techos, al interior de las salas, se encuentran limpios, sin grietas, perforaciones o roturas y están recubiertos con material impermeable, liso no poroso y antideslizante de fácil limpieza
- Los pisos, paredes y techos no presentan humedad, desprendimiento, acumulación de hongos, telarañas o nidos de insectos
- La sala cuenta con sistemas de iluminación y ventilación capaces de garantizar la estadía, segura y cómoda, de quienes participen en el ritual
- La sala cuenta con servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, en funcionamiento y dotados con los elementos de higiene personal
- El servicio de cafetería limita sus servicios al suministro de tinto y aromática
- La sala se encuentra limpia y ordenada y no se utilizan tapetes ni cortinas.

### Hornos crematorios

- El horno se encuentra separado físicamente del resto de las áreas del cementerio,



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

pero dentro de su perímetro, y cuenta con sala de espera, capillas de recepción y túnel para el transporte del cuerpo

- El horno crematorio cuenta con la potencia suficiente para volver completamente cenizas el cadáver en un periodo comprendido entre dos y cuatro horas y media
- La estructura y funcionamiento del horno cumple con las exigencias establecidas por CORMACARENA y cuenta con estudios de impacto ambiental
- Las personas que acceden al entorno del horno están libres de riesgo por la exposición al ruido, las vibraciones, las temperaturas, las altas presiones y las emisiones atmosféricas
- Los riesgos químicos ocasionados por polvos, gases, vapores y combustibles inflamables están debidamente controlados
- Las cenizas provenientes de los restos cremados por administración son entregadas a la empresa encargada de la recolección de los Residuos para su adecuada disposición y todos los ataúdes se creman con el cadáver
- Existen procedimientos escritos que verifiquen las condiciones para la cremación de un cadáver y se presentan reportes mensuales de los cuerpos cremados

### Salas de exhumación

- El diseño de las salas es funcional, en cuanto a espacios, distribución y áreas mínimas para desarrollar los procesos de exhumación, su uso es exclusivo y su acceso restringido
- Los pisos, paredes, techos y mesas, se encuentran limpios, sin grietas, perforaciones o roturas y están recubiertos con material impermeable, liso no poroso y antideslizante de fácil limpieza y desinfección
- Las uniones entre las paredes, entre éstas y los pisos y entre las paredes y los techos, están selladas y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de polvo e impurezas y facilitar la limpieza y desinfección
- Las salas cuentan con tanque de almacenamiento de agua y unidad sanitaria exclusiva (mueble sanitario, lavamanos y ducha), dotada con los elementos de higiene personal y los productos necesarios para la desinfección corporal
- Las salas cuentan con sistemas de iluminación y ventilación capaces de garantizar la ejecución segura y cómoda de cada una de las actividades
- La sala al igual que todos los componentes y elementos móviles o fijos se lavan, desinfectan o esterilizan después de cada proceso, según protocolos.

### Unidades sanitarias

- Se cuenta con servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo y en buen estado de funcionamiento para dolientes, visitantes, administrativos y personal



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

asistencial

- Los servicios sanitarios están limpios y dotados con los elementos de higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, papelería con tapa y bolsa, etc.)
- Los pisos, paredes y techos, al interior de las unidades sanitarias, se encuentran limpios, sin grietas, perforaciones o roturas y son de material impermeable, liso no poroso, de fácil limpieza y desinfección
- Se planean y ejecutan mantenimientos preventivos y correctivos para cada una de las unidades sanitarias y se realizan actividades de limpieza y desinfección diariamente

### Personal y medidas de bioseguridad

- Estado de Salud
- Todo el personal que labora en el establecimiento cuenta con el esquema completo de vacunación contra Hepatitis B, Tétano y Difteria (observar registros)
- Todo el personal que labora en el establecimiento se somete a exámenes periódicos; mínimo cada seis meses o cuando las circunstancias así lo requieran
- La administración les realiza a las personas que ejecutan procedimientos de fumigación y control vectorial al interior de los cementerios análisis acerca de los niveles de colinesterasa (si aplican organofosforados o carbamatos)
- Educación y Capacitación
- Todas las personas encargadas de preparar, conservar y embalsamar cadáveres certifican capacitación teórico práctica en tanatopraxia y disección con una intensidad horaria mínimo de 120 horas
- Existe evidencia significativa acerca de la aplicación por parte de las personas de los conocimientos en cada procedimiento que desarrollan
- Prácticas y medidas de bioseguridad:
- Cuando se utilice instrumentos tales como sierras, cinceles, tijeras, cuchillos; se tiene especial atención de no auto lastimarse (indagar sobre accidentes)
- Las personas que realizan procedimientos de tanatopraxia utilizan elementos de protección personal adecuados para realizar el procedimiento (gorro, guantes, gafas, mascarilla con filtro de carbón activado, overol, peto lavable y botas)
- Las personas que conducen vehículos fúnebres cuentan y utilizan los elementos mínimos de protección personal (gorro, guantes, tapabocas, overol, peto y botas)
- El instrumental y la ropa utilizada durante los diferentes procesos se lava con agua, jabón y soluciones desinfectantes
- Quienes ejecutan los procedimientos se lavan exhaustivamente las manos con agua y

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

jabón al finalizar y evitan comer, beber o fumar durante el desarrollo

### Saneamiento

- Existe un plan de saneamiento escrito, implantado y en desarrollo, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos físicos, químicos y biológicos
- El plan de saneamiento incluye los programas de limpieza, desinfección, esterilización, desechos sólidos, desechos peligrosos, vertimientos líquidos, fumigación y Control de Plagas
- Se tienen claramente definidos los productos utilizados, (modo de preparación, concentración, uso, etc.), los equipos e implementos requeridos y, la periodicidad de limpieza, desinfección, fumigación, etc.
- Existen registros de inspección, limpieza, desinfección, esterilización, y fumigación periódica en las diferentes áreas, equipos y utensilios
- El establecimiento cuenta con las instalaciones, elementos, áreas y recursos para garantizar una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición de Residuos sólidos y peligrosos
- Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados para Control de Plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.)
- Los productos utilizados para limpieza, desinfección y Control de Plagas no dejan Residuos peligrosos, se encuentran rotulados y se almacenan en un lugar especial
- Existen registros escritos de aplicación de medidas y uso de productos para el control integral de los riesgos biológicos

### Salud ocupacional y seguridad industrial

- El establecimiento cuenta con un programa de salud ocupacional y todo el personal está afiliado al sistema de seguridad social en salud
- Existe un plan de evacuación, para salas de velación y capillas, en caso de emergencia y desastre
- Se realiza capacitación e instrucción con todo el personal del establecimiento en el plan de emergencias y desastres (simulacros)
- El establecimiento tiene identificadas y señalizadas las rutas de evacuación, las salidas de emergencia y en términos generales cada una de sus áreas
- Existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento, bien ubicados y señalizados (extintores, campanas extractoras de aire, etc.)
- El establecimiento cuenta con un botiquín de primeros auxilios dotado con los elementos mínimos requeridos

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

## **o. Droguerías**

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de Residuos sólidos)
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de mínimo un servicio sanitario dotado
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- La evacuación de Residuos Líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales.
- El establecimiento es independiente de la vivienda

### Condiciones específicas

- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.
- Cuenta con camilla con protector desechable y escalerilla en buen estado para atender los procedimientos de inyección.
- Cuenta con Mesa auxiliar con insumos (algodonera, cubeta, alcohol y desinfectante).
- El área de inyección cuenta con aislamiento y privacidad.
- El guardián se encuentra rotulado y fijado a la pared
- Cuenta con termo higrómetro que les permita verificar las condiciones de temperatura y humedad
- Protocolo de Limpieza y desinfección en área de inyección
- Productos cumpliendo con normas de etiquetado.



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Certificados de estudio para ejercer la actividad.
- Posee Manual Técnico de Recepción, Dispensación, Almacenamiento, y Distribución de medicamentos.
- Existe carpetas con Hojas de vida y Calibración de equipos.
- Cuentan con Programas de Limpieza y Desinfección, Bioseguridad y Control de Plagas aplicables a la instalación.
- Formato de control de Inyección, con los datos y firmas de los pacientes.
- Registro de Temperatura y Humedad relativa, al día.
- Inventario y Recepción de medicamentos, en medio físico o magnético.

### Residuos

- Plan de Manejo Integral de Residuos Hospitalarios y Similares (PGIRHS).
- Contrato vigente con Empresa Especial de Aseo.
- Certificados de transporte, incineración y disposición final de Residuos.
- Informe RH1 a las Autoridades de Salud y Ambiental, cada mes
- Se realiza la separación adecuada de Residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.

### Control de plagas

- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.

### Salud ocupacional y seguridad en el trabajo

- El establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.

### Educación

- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.

### p. Gimnasios

#### Condiciones generales

- El establecimiento está ubicado en sitio seco, alejado de botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y con las condiciones de saneamiento básico que controlen la generación de vectores.
- Cuenta con los servicios básicos de saneamiento (agua potable, alcantarillado, recolección de Residuos sólidos)
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- La temperatura ambiental y ventilación del establecimiento no afecta la calidad del producto o servicio, evita la condensación y no incomoda al personal y/o al usuario.
- La iluminación es suficiente en cantidad y calidad, en todos los lugares de trabajo del establecimiento, de forma que se garantice adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
- Los pisos, paredes y techos son resistentes, se encuentran limpios, con pintura en buen estado, sin grietas, perforaciones, roturas y cuentan con superficies antideslizantes en las zonas que lo ameriten.
- Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente, separados por sexo, debidamente dotados (jabón líquido antibacterial, toallas, papel higiénico), en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos.
- Existen sifones o rejillas de drenaje adecuado y las aguas de lavado y servicio no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno
- Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas (lámparas de seguridad, tomas, cables, cajas, entre otros).
- El establecimiento es independiente de la vivienda

#### Condiciones del área del ejercicio

- Existe un espacio independiente destinado para el almacenamiento de elementos personales de los empleados.
- Las maquinas y/o elementos de ejercicio se encuentran limpias y en buen estado, de tal forma que no afecte la salud de los gimnastas.



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Los equipos y superficies de contacto están fabricados en materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección
- Existe una distribución uniforme de las máquinas y equipos que permita el libre movimiento de los gimnastas.
- El personal instructor cuenta con la formación y capacidades adecuada para realizar esta actividad.
- El personal instructor realiza esta actividad con los implementos adecuados y de igual forma se los exigen a los gimnastas.
- Los instructores capacitan al personal sobre la forma de ir realizando los ejercicios de acuerdo a sus capacidades físicas.
- Se cuenta con un Plan de Saneamiento (programa de limpieza y desinfección, programa de control de vectores, programa de manejo integral de Residuos sólidos) y los respectivos registros de aplicación.
- Se dispone de inventario de equipos y/o elementos con sus respectivas fichas técnicas, soportes de mantenimiento preventivo y correctivo.

### Residuos

- Se realiza la separación adecuada de Residuos sólidos en canecas de material sanitario dotadas de bolsa y tapa, su cantidad es suficiente y se aplica el código de colores.
- La evacuación de Residuos líquidos se realiza directamente al sistema de recolección de aguas residuales.

### Control de plagas

- El establecimiento está libre de plagas como roedores, insectos voladores y rastreros.
- El establecimiento está libre de depósitos positivos para los vectores transmisores de Dengue, Chikungunya, Zika.

### Salud ocupacional y seguridad industrial

- El establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios y los elementos de este se encuentran vigentes y en buen estado.
- El establecimiento cuenta con extintores en cantidad suficiente, debidamente cargados, ubicados e identificados y específico para la actividad económica desarrollada.
- Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, rutas de evacuación, salidas de emergencia.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

## Educación

- El establecimiento tiene Fijo en un lugar visible al público un aviso que contenga uno de los siguientes textos: "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; "Respire con tranquilidad, este es un espacio libre de humo de tabaco," "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". Los avisos no deben incluir figuras alusivas al cigarrillo ni ningún recordatorio de marca.

## **q. Piscinas**

### Buenas prácticas sanitarias generales del establecimiento de piscinas – BPSG

- Se tienen reactivos, equipos y elementos para realizar los análisis rutinarios in situ de los parámetros fisicoquímicos del agua. Los reactivos están etiquetados según normatividad sanitaria (fechas de vencimiento vigente e información de composición química, etc.), de acuerdo al equipo utilizado. Para las piscinas de Renovación Continua o Desalojo Completo solo se requiere el análisis del Potencial de Hidrogeno (pH).
- El Operador de la piscina o estructura similar está certificado por un oferente habilitado por la Autoridad Sanitaria Departamental o Municipal en manejo de equipos y adecuación de aguas de piscinas o está certificado en competencia laboral para controlar la calidad del agua.
- El responsable de la piscina o estructura similar (administrador) está certificado por un oferente habilitado por la Autoridad Sanitaria Departamental o Municipal, en aspectos relacionados con el manejo administrativo de las piscinas, con una intensidad mínima de 20 horas.
- El salvavidas debe estar disponible durante el horario de funcionamiento de la piscina, ser mayor de edad, con escolaridad básica secundaria de 9º, estar certificado por un oferente habilitado por la Autoridad Sanitaria Departamental o Municipal o estar certificado en competencia laborales como salvavidas, con distintivo para identificación y certificación de aptitud física (visión, audición, coordinación motriz y salud cardiovascular) expedida por un médico ocupacional. Por cada estanque con área menor o igual a 312 metros cuadrados (m<sup>2</sup>) se cuenta con una persona y para los estanques con área mayor a 312 metros cuadrados (m<sup>2</sup>) se cuenta con un salvavidas adicional proporcional al incremento de la superficie. Para las piscinas de uso restringido no abierta al público en general (clubes privados, condominios o conjuntos residenciales) aplica el salvavidas pero no obliga la certificación en competencia laboral. (Art. 227 Ley 09 de 1979; Art. 14 Ley 1209 de 2008; Art. 2.8.7.1.2.7 Decreto Único Reglamentario 780 de 2016)
- El cuarto para el almacenamiento de implementos e insumos químicos es exclusivo y separado del cuarto de máquinas, con una área mínima de 2 metros por 1 metro y altura mínima de 1.80 metros, con ventilación e iluminación, señalización de áreas, extintor y acceso restringido. Los pisos, techos y paredes están en material de fácil limpieza. Se dispone de estibas de material sanitario para el almacenamiento de



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

productos químicos, con señales de advertencia o rombo NFPA 704 y mecanismo que impida la propagación de un derrame (diques de contención, kit para derrames, etc.), protegidos contra la humedad y tiene señalización de prohibido fumar. Para las piscinas de uso colectivo construidas con anterioridad a la Resolución que expida la Secretaria Departamental de Salud se deberán hacer las adecuaciones de acuerdo con la cantidad y rotación de los reactivos.

- Los productos, insumos y sustancias químicas utilizados para el tratamiento del agua, cuenta con las hojas de seguridad ubicadas en un lugar visible y de fácil acceso para el personal autorizado.
- Cuenta con botiquín de primeros auxilios para atención de urgencias con material y equipos para curaciones.
- El establecimiento de piscina tiene en servicio las veinticuatro (24) horas del día un teléfono o citó fono para llamadas de emergencia, visible y accesible a los usuarios del estanque o estructura similar, con documentación que proporcione instrucciones para marcar, dirección y ubicación del establecimiento y el número del teléfono.
- Poseen los elementos de protección personal para la manipulación de los productos químicos y los demás necesarios para el desarrollo de las actividades y como lo indican las fichas de seguridad (mascarilla con filtro para gases y vapores de productos químicos, guantes de nitrilo, gafas contra salpicaduras, zapatos de seguridad, equipo contra caídas, sombreros y gafas para protección solar, etc.).
- Existe en el establecimiento en un lugar visible al público, mensajes alusivos a espacio libre de humo y tienen medidas en el establecimiento para disuadir al fumador.

### Buenas prácticas sanitarias en áreas complementarias e instalaciones anexas - BPSAC.

- Se realiza recolección y análisis de muestras en superficie en áreas complementarias o instalaciones anexas (Corredores alrededor de la piscina, en las superficies de baños, vestuarios y Lavapiés) para análisis de hongos: mohos y levaduras.
- Se cuenta con unidades sanitarias anexas (inodoros, orinales y lavamanos) en cantidad suficiente basados en la carga máxima de ocupación o de bañistas, con acceso a personas con movilidad reducida, independientes por sexo, iluminación y ventilación adecuada, con elementos de aseo personal (papel higiénico, jabón líquido, sistema de secado de manos) y repisa o área cambia pañales. Cantidad de elementos de la instalación sanitarias por número máximo de bañistas: 1 Inodoro para hombres/ 40; 1 Inodoro para mujeres/ 30; 1 Orinal/ 50; 1 Lavamanos/ 50.
- Los pisos, techos, paredes, equipos y demás superficies de las áreas complementarias e instalaciones anexas están libre de biopelícula o acumulación de suciedad y humedad.
- Se tienen duchas y vestidores en cantidad suficiente y están en áreas físicas independiente de los inodoros, orinales y lavamanos. Las piscinas de uso restringido quedan exentas de la construcción del vestidor y ducha, su instalación queda bajo la

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

potestad del responsable o constructor. Cantidad de elementos de la instalación sanitarias por número de bañistas: 1 Ducha/40; 1 Vestidor /50.

- Se tiene áreas independientes para almacenamiento temporal de residuos sólidos y redes para evacuar las aguas residuales (alcantarillado) del establecimiento de piscina.
- Los sistemas de drenaje, canaletas perimetrales y/o cárcamos permiten una rápida evacuación de los residuos líquidos, son de fácil mantenimiento y limpieza, evitan obstrucciones o empozamientos, impiden el paso de gases y animales. Además, no se presenta riesgo para la vida y salud de los bañistas por caída, resaltos o filos.
- Se tiene área o espacio físico donde la persona afectada (bañista y/o usuario del establecimiento de piscina) descansa después de recibir los primeros auxilios, con lista de Centros de asistencia hospitalaria o clínicas, servicio de ambulancia, Centro de atención de emergencias con los respectivos números de teléfonos actualizados y facilidad para la evacuación en caso de emergencia.

#### Buenas prácticas sanitarias en documentos y comunicación – BPSDYC.

- Se tienen Instructivo(s) para el tratamiento del agua contenida en el (los) estanques de piscina(s) o estructura similar que permita mantener permanentemente el agua limpia y sana.
- Se tiene el (los) programa(s) de inspección, limpieza y mantenimiento de los equipos del (los) sistema(s) de tratamiento de agua.
- Se cuenta con manual e instructivos de operación del sistema de tratamiento propio de cada estanque o estructura similar.
- Se cuenta con un manual e instructivos para la recolección de las muestras de agua contenida en estanque o estructura similar y en superficie.
- El libro o Registro del estanque de piscina tiene como mínimo información de usuarios, volumen de agua recirculada, tipos y cantidades de desinfectantes aplicados, lavado y desinfección de los pisos, aplicación de plaguicidas, lavado de los filtros y cantidades de coagulantes utilizados, resultados de los análisis realizados de acuerdo con el estándar definido por la Autoridad Sanitaria y se mantienen durante un mínimo de dos años.
- El Programa de limpieza y desinfección diaria de superficies está documentado, implementado e incluye evaluación y control.
- El responsable de la piscina o estructura similar, pública los resultados de los análisis de las muestras de agua y de superficie (frente a los estanques, en las instalaciones anexas o en las áreas complementarias), para conocimiento de los usuarios del establecimiento.
- Se cuenta con archivo disponible con las actas de inspección y control sanitario realizadas por la Autoridad Sanitaria por el término mínimo de dos años.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- Realizan campañas de educación dirigidas a los bañistas y usuarios, para preservar la calidad del agua, el buen uso y seguridad durante su permanencia en el establecimiento de piscina.
- Programa de seguridad microbiológica del agua contenida en estanque de piscina o estructura similar y en superficies está documentado e implementado incluyendo evaluación y control.
- El Programa de manejo sanitario de los residuos sólidos y líquidos, generados por el establecimiento de piscina está documentado e implementado incluyendo evaluación y control.
- El Programa de control integral de vectores y plagas causantes de enfermedades en salud pública está documentado e implementado incluyendo evaluación y control.
- Programa de control de emergencia se encuentra documentado e incluye el manejo de bañistas que sufren accidentes en el establecimiento de piscina o por fenómenos naturales, además de evaluación y control.
- Se tiene Planos informativos ubicados en lugar visible, que contengan como mínimo: la ubicación de las rutas de evacuación y salida de emergencia. Además, de información relacionada con la seguridad y funcionamiento.
- El Programa de limpieza diaria del Estanque de Piscina o estructura similar está documentado, implementado e incluye los procedimientos de evaluación y control.

#### Buenas prácticas sanitarias en estanques y estructuras similares- BPSEYES –

- Se realiza control de la calidad física, química y microbiológica del agua contenida en el estanque con un laboratorio autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social que permita mantener permanentemente el agua limpia y sana en la frecuencia establecida por la regulación sanitaria para las piscinas de recirculación o se realiza control de la calidad física, química y microbiológica de la fuente que abastece el estanque de piscinas de uso especial, renovación continua o desalojo completo y se ajusta a lo establecido en los artículos 2.2.3.3.9.7 y 2.2.3.3.9.8 del Decreto Único Reglamentario 1076 de 2015 sobre usos del agua para fines recreativos mediante contacto primario.
- Se realiza análisis de las características fisicoquímicas in situ o las realiza un laboratorio autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social contratado por el propietario. Para las piscinas de Renovación Continua o Desalojo Completo solo se requiere el análisis del Potencial de Hidrogeno (pH).
- Se realiza el cálculo del Índice de Langelier - ISL- y del Índice del Riesgo del Agua del Estanque de Piscinas -IRAPI- y se registran en el Libro Estándar de Registro.
- Se tiene al ingreso del establecimiento de piscina ducha de pre-inmersión y luego Lavapiés de uso obligatorio a los usuarios y facilidad de acceso para personas con movilidad reducida. No aplica (NA) para las piscinas de uso colectivo que estén en

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

funcionamiento a la entrada en vigencia del Dec. 780 de 2016, pero se debe tener un procedimiento establecido para que se realice primero la pre inmersión y luego el Lavapiés.

- Los revestimientos del estanque de agua de la piscina (pisos y paredes, bordes, rompeolas y corredores) están libre de biopelícula o acumulación de suciedad.
- Aseguran la adecuada iluminación (323 lúmenes por metro cuadrado (lm/m<sup>2</sup>), ventilación y humedad relativa (Entre el 60 % y 75 %) en piscinas cubiertas.
- Se tiene planta de tratamiento con equipos e instrumentos funcionando en forma adecuada (flujómetro, manómetro, etc.) para filtración y recirculación acorde con el volumen de agua a tratar.
- El Cálculo del periodo de recirculación cumple de acuerdo al tipo de piscinas y sistema de recirculación.
- Periodo de recirculación máximo: 6 horas o menos para los estanques de piscinas. (Art. 11 y 13 Ley 1209 de 2008; numeral 4.7.1.10- The Model Aquatic Health Code - MAHC 2016). Para los Spa el periodo recirculación máximo: 30 minutos y se calculará basándose únicamente en la velocidad de flujo a través de la filtración. numerales 4.7.5.2.1; 4.7.5.2.2 - The Model Aquatic Health Code - MAHC 2016). Para las piscinas de renovación continua y de uso especial se deberá tener una entrada de agua que garantice la renovación total del volumen de las piscinas, cada seis horas.
- El cuarto de máquinas es exclusivo con una área mínima de 2 metros por 2 metros, altura mínima de 2 metros y un área adicional para circulación del personal, tiene iluminación y ventilación adecuada a su uso, su acceso es fácil y seguro, libre de humedades y sus superficies garantiza procesos de limpieza y fácil drenaje.
- El sistema de dosificación del desinfectante funciona cuando el estanque de piscina se encuentra prestando servicio al público.

#### Índice de riesgo del agua del estanque de piscina de recirculación-IRAPI (RE)-

- El Índice de Riesgo del Estanque de Piscinas esta entre 0 - 10 % (Sin Riesgo); 11 - 35 % (Riesgo Bajo); 36 - 75 % (Riesgo Medio) y 76 - 100% (Riesgo Alto) de la Autoridad Sanitaria
- El Índice de Riesgo del Estanque de Piscinas esta entre 0 - 10 % (Sin Riesgo); 11 - 35 % (Riesgo Bajo); 36 - 75 % (Riesgo Medio) y 76 - 100% (Riesgo Alto) del Responsable de la Piscina.

#### Índice de riesgo del agua del estanque de piscina de renovación continua o desalojo completo circulación - IRAPI (re o dc)



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- El Índice de Riesgo del Estanque de Piscinas esta entre 0 % (Aceptable); 1 -33,5 % (Riesgo Bajo); 33,6 - 53,5 (Riesgo Medio) y 53,6 - 83 % (Riesgo Alto); 83,1 - 100 % (Inaceptable) de la Autoridad Sanitaria.
- El Índice de Riesgo del Estanque de Piscinas esta entre 0 % (Aceptable); 1 -33,5 % (Riesgo Bajo); 33,6 - 53,5 (Riesgo Medio) y 53,6 - 83 % (Riesgo Alto); 83,1 - 100 % (Inaceptable) del Responsable de la Piscina.

### 5.2.2 Atención de PQRS Relacionadas con IVC de Factores de riesgo asociados al Ambiente

#### Actividad preliminar

- Revisión del software PQRS
- Revisión del correo electrónico asignado para trámites (usuario: certificadosanitarioitagui@gmail.com ).
- Tipificación de la PQRS (Agua, químicos, aire, animales domésticos, plagas, ruido, vibración, residuos sólidos, de consumo, higiene locativa) para la asignación de personal idóneo.
- Registro en formato de asignación.
- Presentación: el funcionario plenamente identificado (con chaleco y carné institucionales) se presenta y explica el objetivo de la visita y el procedimiento a realizar.
- Verificación de condiciones sanitarias: de acuerdo a la naturaleza de la queja se realiza la inspección de la condición sanitaria en el sitio donde se presenta la afectación. Identificación de las posibles causas (identificación de factores de riesgo).
- Realizar inspección del inmueble, sector o persona que se presume genera el perjuicio.
- Levantamiento del acta: se levanta un acta donde se describe la condición sanitaria tanto del sitio presuntamente afectado como de la fuente que genera el perjuicio, se consignan los requerimientos y se fijan los tiempos de cumplimiento, para dar solución de la queja instaurada.
- Notificación y Firmas: se procede a notificar a los participantes del procedimiento.
- Remisión a otras dependencias: de acuerdo a los hallazgos y si el técnico considera que la solución a la queja requiere de la intervención de otras entidades, se procede con la reasignación a través del software PQRS o mediante correo certificado si se trata de persona externa a la administración municipal.

### 5.2.3 Vacunación de mascotas

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

### Actividad preliminar

Revisar la normatividad legal vigente aplicable.

### Definir línea base

- Revisar histórico de las jornadas de vacunación antirrábica canina y felina.
- Verificar POT, crecimiento del municipio.
- Revisar informes de vigilancia epidemiológica accidentes rábicos.

### Reconocimiento de sectores:

- Realizar un barrido por los diferentes sectores priorizados con el fin de identificar los sitios para la ubicación de los puestos, para lo que se debe tener en cuenta, facilidad de acceso de las personas, punto de mayor convergencia, facilidad de movilización y debe ser un punto reconocido.
- Establecer contactar con los líderes comunitarios para apoyo de la jornada y los permisos pertinentes para el desarrollo de la actividad.
- Definir número de puestos a ubicar de acuerdo a la afluencia de personas y mascotas.

### Logística

- Definir coordinadores por zona, que permitan dar orden logístico a la actividad.
- Difundir publicidad este punto es crucial para el desarrollo efectivo de cualquier actividad de vacunación ya que se debe dar a conocer a la mayor cantidad de personal posible, la ubicación de los puestos, fecha y horarios de ejecución de la actividad. Generalmente se realiza a través de entrega personalizada de volantes con la información de ubicación, hora y fecha, a través de emisora o por redes sociales; en este punto, se debe tener en cuenta la población objetivo, ya que, según su ubicación, es preferible la convocatoria personalizada (puerta a puerta) y mediante afiches.
- Proyectar logística necesaria para la ejecución de la jornada (carpas, mesas, sillas, neveras, hielos sintéticos, transporte, manejo de residuos sólidos, vacunadores idóneos, auxiliares de registro, perifoneo, publicidad, bozal, trailla)
- Proyectar cantidad de insumos requeridos para la ejecución de la jornada (biológicos, agujas, jeringas, guardianes, bolsas).
- Debe proyectarse contingencias teniendo en cuenta los biológicos, formatos de registro y la cadena de frío.
- se realiza solicitud de biológico antirrábico mediante correo electrónico a la seccional de salud de Antioquia, para suplir las necesidades del municipio.

### Promoción de la jornada

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- La publicidad debe ser aprobada previamente por la Secretaría de Salud y Protección Social de acuerdo a los protocolos de la Oficina Asesora de Comunicaciones.
- Cinco días antes debe empezar la promoción de la actividad, por los diferentes medios de comunicación a los que se pueda llegar, brindando a la comunidad la información puntual con los objetivos que se buscan al realizar la jornada de vacunación.

#### Ejecución de la jornada de vacunación antirrábica

- Cada punto de vacunación debe disponer de carpa, mesas, sillas, publicidad, termos, biológico, jeringas, guantes, antibacterial, agujas, toallas de papel, bolsas para la recolección de los residuos sólidos con aplicación de código de colores.
- Luego de ubicar los puestos en los sectores ya definidos se cuenta con un vacunador, un auxiliar de veterinaria que brindará apoyo a él vacunador para la actividad de carnetización, registro de mascotas, aplicación de biológico; este punto es crucial debido a que los formatos de recolección son extensos y se pretende tener una disponibilidad amplia del estado del canino o felino, así como de los datos del propietario de la mascota. De igual manera, la aplicación del biológico, supone un desgaste, debido al estrés generado en la mascota por el entorno y el mismo dueño.
- De acuerdo a la cantidad de puestos vacunados y la demanda de biológico se requieren coordinadores de zona, que son personas encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas, sanitarias y de aplicación de biológico; además de suplir necesidades tanto operativas y de manejo de personal, cambio de pilas refrigerantes, formatos, agujas, refrigerios y almuerzos.
- Culminación de la jornada en este punto se hace recogida de todos los puestos, se dispone organización de los biológicos, y de los elementos utilizados durante jornada.

#### Administrativas

- Reporte inmediato del número de mascotas vacunadas.
- Se realiza la digitación de la información de los beneficiados o usuarios del servicio en la planilla de <http://siinforma.dssa.gov.co>.
- Atención de quejas y reclamos frente a la ejecución de la jornada con el fin de hacer los respectivos correctivos.

### **5.2.4 Levantamiento de índices aédicos**

#### Actividad preliminar

Revisión de los protocolos para el levantamiento de índices aédicos.

#### Inicio de visita sanitaria

- Presentación del funcionario con carné.
- Socialización de los objetivos de la visita.

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

- Solicitud de ingreso a la vivienda

### Verificación de depósitos

- Se procede a explicar el ciclo de vida del vector, las condiciones en las que se desarrolla.
- Se solicita a la persona que atiende la visita, el acompañamiento para verificar todos los posibles depósitos de agua limpia que haya en la vivienda tanto al interior como al exterior en los que se buscan: tanques bajos y elevados, llantas, canecas, floreros, plástico de cubrir, botellas, canaletas, fuentes y todo aquel objeto que acumule agua.

### Educación

Los zancudos del Dengue ponen sus huevos en depósitos de agua limpia como albercas, floreros de plantas acuáticas, llantas, baldes de agua y cualquier recipiente que está a la intemperie y que puede almacenar agua. Allí se desarrollan las larvas y después pasan a su forma adulta que es la que transmite el virus.

La única forma de transmisión es cuando el zancudo *Aedes Aegypti* se alimenta con sangre de una persona enferma de Dengue, Chikungunya o Zika, y luego pica a otras personas sanas, así es como se transmite esta enfermedad.

Las hembras depositan sus huevos en las paredes de recipientes con agua estancada, limpia y a la sombra. Un solo zancudo puede poner 80 a 150 huevos, cuatro veces al día. El zancudo que transmite el Dengue, Chikungunya o Zika *Aedes Aegypti*, se presenta de manera más frecuente en zonas urbanas, por lo cual las familias, comunidad educativa, y todos deben trabajar de manera mancomunada para prevenir la enfermedad.

### Recomendaciones

- Las recomendaciones para la comunidad que son de gran ayuda para prevenir el Dengue, Chikungunya o Zika son:
- Evitar los depósitos de agua que sirven de criadero para los zancudos con el fin de disminuir la reproducción de los mismos.
- Cambiar frecuentemente el agua de los bebederos de animales y de los floreros
- Tapar los recipientes con agua, eliminar la basura acumulada en patios y áreas al aire libre, eliminar llantas o almacenamiento en sitios cerrados,
- Utilizar repelentes en las áreas del cuerpo que están descubiertas,
- Usar ropa adecuada camisas de manga larga y pantalones largos,
- Usar toldillos en las camas, sobre todo cuando hay pacientes enfermos para evitar que infecten nuevos zancudos o en los lugares donde duermen los niños,
- Lavar y cepillar tanques y estanques,



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Perforar las llantas ubicadas en los parques infantiles que pueden contener aguas estancadas en episodios de lluvia.
- Rellenar con tierra tanques sépticos en desuso, desagües y letrinas abandonadas.
- El Dengue nace de nuestros comportamientos. Si mantenemos nuestros patios limpios, si tenemos un adecuado uso de los desechos evitamos que se conviertan en potenciales reservorios de zancudos.

### Diligenciamiento del formato de visita intradomiciliaria

- Se diligencia el formato de visitas Intradomiciliarias con todos los hallazgos según lo depósitos encontrados. Anexo II hoja 2

### Administrativas

- Consolidación de la información en los formatos de índice de depósitos e índice de Breteau
- Cálculo del índice de depósitos e índice de Breteau.
- Elaboración del informe.

### **5.2.5 Muestreo de agua de uso recreativo**

#### Actividad preliminar

- Programación de los sitios a muestrear
- Selección de personal para la toma de muestras
- Revisión del protocolo

#### Preparación

- Alistamiento de elementos: frascos estériles para la muestra de agua microbiológica, frascos plásticos para el análisis fisicoquímico, estos son aportados por el laboratorio en las condiciones requeridas para la actividad.
- Termómetro para superficie.
- Alistamiento del material para parámetros como pH, Dureza, alcalinidad, cloro libre, cloro residual.
- Termo portátil y pilas o paquetes refrigerantes congelados.
- Diligencie los rótulos para evitar retrasos y posible contaminación durante el muestreo.

#### Inicio

- Introduzca el termómetro en la piscina
- Lávese las manos con agua y jabón antibacterial por encima del codo.



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Utilice tapabocas
- Sumerja el envase entre 20-40cm por debajo de la superficie del agua lo más alejado posible de agua de aporte (impulsores). La muestra se recogerá en dos envases: uno estéril para microbiología y otro para físico-químico (los frascos se destapan cuando se llega al punto de toma de la muestra). Si se precisa la determinación de Legionella se recogerá un envase adicional estéril de 1L.
- Rotule las muestras
- Colóquelas inmediatamente en el termo portátil
- Verifique muestras tomadas in situ y los resultados entregados por el laboratorio de acuerdo a los parámetros dados por la norma para seguridad de los bañistas.
- Los parámetros pH, cloro residual libre, cloro combinado, temperatura y ácido cianúrico y el ORP son medidos (in situ) en campo, para lo cual se usan equipos previamente verificados y/o calibrados en laboratorio; el registro de los resultados de campo se consigna en el formato del laboratorio.

### Registro de variables

- Diligencie los formatos de toma de muestra aportadas por el laboratorio.

### Remisión al laboratorio

- Se envían las muestras al laboratorio en el termo refrigerado, con entrega del formato previamente diligenciado.

### Administrativas

- Verificación de los resultados.
- Análisis de resultados.
- Calcule del Índice de Riesgo de la Piscina (IRAPI).  
Determina el uso de las aguas

### **5.2.6 Control químico de plagas**

#### Actividad preliminar

Revisar la normatividad legal vigente aplicable.

#### Evaluación de solicitudes

- Recepción y análisis de la solicitud o reporte.
- Establecer contacto con los quejosos

	<b>MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE</b>	Código: MA-VC-01
		Versión: 03
		Fecha actualización: 30/06/2017

### Requerimiento pre- intervención

- Verificación en campo de la problemática o grado de infestación (roedores, insectos rastreros, insectos voladores, ácaros, artrópodos).
- Identificación de foco generador de la plaga
- Levantamiento de acta de control sanitario con hallazgos y requerimientos.
- Se requiere a la comunidad ejecutar un programa de saneamiento (recolección de residuos sólidos, rocería, adecuaciones locativas, manejo de inservibles), según el hallazgo.
- Sensibilización a la comunidad frente a los riesgos pre y post intervención química

Preparación de la jornada.

#### **5.2.6.1 Zancudos**

##### Alistamiento de personal

El personal se debe dotar de los siguientes implementos para la ejecución exitosa del control químico y evitar riesgos a la salud:

- Traje de protección antifluidos.
- Calzado plástico o cubre zapatos.
- Guantes tipo nitrilo hasta el codo.
- Monogafas para la protección de los ojos
- Respirador purificador de aire con filtro para químicos.
- Sombrero que tape la totalidad del cabello y con orejeras.

##### Alistamiento de equipos

- Revisión técnica de la nebulizadora.
- Alistamiento de insumos para su funcionamiento (gasolina y ACPM).
- Preparación de la dosificación según hoja de vida del producto disponible.
- Carga de la nebulizadora

### Ejecución de la jornada

Se inicia con las recomendaciones para la comunidad de las prácticas de bioseguridad que debe observar con el fin de salvaguardar su salud y la de las mascotas.

#### Antes de la jornada

- Aislar alimentos y consumibles para evitar su contaminación en bolsas plásticas o recipientes herméticos.



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Eliminar los residuos de grasa o aceite, en la cocina.
- Desocupar gavetas, cajones, mesones, etc. y dejarlos abiertos. (para tener una mayor cobertura en el servicio)
- Mover los muebles que estén pegados a la pared por lo menos unos 10 cm
- Todos los electrodomésticos deben desconectarse
- Cerrar los ductos de gas
- Cubrir papelería, computadores, electrodomésticos y todos artefactos electrónicos, especialmente los equipos de ventilación.
- Cerrar todas las ventanas
- Guardar los alimentos de las mascotas

### Durante la jornada

- Desocupar el sitio de fumigación.
- Mantener en completa supervisión niños, y animales afuera del lugar del servicio
- No ubicarse detrás de puertas, rejas, y ventanas.
- Sacar todas las mascotas

### Después de la jornada

- Ingresar mínimo hasta después de 2 horas de pasada la fumigación.
- Lavar todos los utensilios de la cocina.
- Las superficies que vayan a estar en contacto directo con las personas se deben limpiar, pero en lo posible se debe mantener por un tiempo prudencial para evitar pérdida de producto y por ende de su efectividad.
- Secar los charcos de plaguicidas que hayan en el piso.
- Evitar el uso de cloro para la limpieza debido a que neutralizan los productos.
- En caso de tener contacto con el plaguicida lavarse con abundante agua.

### Administrativas

- Elaboración de informes.

### **5.2.6.2 Roedores**

#### Alistamiento de personal

El personal se debe dotar de los siguientes implementos para la ejecución exitosa del control químico y evitar riesgos a la salud:



## MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL AMBIENTE

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Uso de ropa cómoda y específica para la actividad
- Zapato cerrado
- Guantes de nitrilo hasta el codo.

### Aplicación de rodenticida

Se colocan entre tres y cuatro cubos y/o almendras del rodenticida en los sitios estratégicos determinados (madrigueras, huecos, etc.)

### Post-jornada

- Recolección de cadáveres (roedores).
- Verificar la efectividad de la jornada (recuento de la población).
- Evaluación de la intervención

### Administrativas

- Elaboración de informes.

## 6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Constitución Política Nacional. Artículos 44, 49, 78, 95, 366.
- Ley 715 de 2001. de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 de la Constitución Política, ... organización de la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros
- Ley 9 de 1979. Medidas Sanitarias.
- Ley 1209 de 2008. Normas de seguridad en piscinas.
- Ley 1225 de 2008: Funcionamiento y operación de los parques de diversiones, atracciones o dispositivos de entretenimiento, atracciones mecánicas y ciudades de hierro, parques acuáticos, temáticos, ecológicos, centros interactivos, zoológicos y acuarios...
- Ley 1315 de 2009: Estadía de los adultos mayores en los centros de protección, centros de día e instituciones de atención.
- Ley 361 de 1997: Mecanismos de integración social de la persona con limitación.
- Ley 1251 de 2008: Protección, promoción y defensa de los derechos de los adultos mayores
- Decreto 2257 de 1986. Investigación, prevención y control de la zoonosis.



**MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA  
Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO  
ASOCIADOS AL AMBIENTE**

Código: MA-VC-01

Versión: 03

Fecha actualización:  
30/06/2017

- Decreto 3518 de 2006. Sistema de Vigilancia en Salud Pública.
- Decreto 1575 de 2007. Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.”
- Decreto 2200 de 2005 Reglamenta el servicio farmacéutico y se dictan otras disposiciones
- Decreto 2380 de 2009: Modifica los Decretos 1500 de 2007 y 2965 de 2008 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 4131 de 2009. Modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380 de 2009
- Decreto 4974 de 2009. Modifica parcialmente el Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380 y 4131 de 2009
- Decreto 351 de 2014. Reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
- Decreto 554 de 2015 Reglamenta la Ley 1209 de 2008.
- Decreto 1843 de 1991: Reglamenta el manejo de Plaguicidas en Colombia
- Ordenanza 015 de 2010. Código de Rentas Departamentales.
- Gestión para la vigilancia entomológica y control de la transmisión de las enfermedades Dengue, Leishmaniasis, Chagas y Malaria.
- Guía para el Pool & Spa Operator. National Swimming Pool Foundation.
- Resolución 2117 de 2010. Requisitos para la apertura y funcionamiento de los establecimientos que ofrecen servicio de estética ornamental tales como, barberías, peluquerías, escuelas de formación de estilistas y manicuristas, salas de belleza y afines.
- Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 3751 de 1993. “Por la cual se reglamenta vigilancia y control de piscinas en Antioquia”
- Resolución 126 de 2009 del Ministerio de Salud y Protección Social. condiciones esenciales para la apertura, funcionamiento, vigilancia y control sanitario de las tiendas naturistas.
- Resolución 2263 de 2004 del Ministerio de Salud y Protección Social. Requisitos para la apertura y funcionamiento de los centros de estética y similares y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 8321 de 1983 Normas sobre Protección y conservación de la Audición de la Salud y el bienestar de las personas, por causa de la producción y emisión de ruidos.



**MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA  
Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO  
ASOCIADOS AL AMBIENTE**

**Código: MA-VC-01**

**Versión: 03**

**Fecha actualización:  
30/06/2017**

- Resolución Nacional 958 de 2010. Parques de diversiones, atracciones y dispositivos de entretenimiento, en todo el territorio nacional.
- Resolución 5109 de 2005. Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 1842 de 2009. Requisitos sanitarios para su fabricación y comercialización
- Resolución 2827 de 2006. Manual de bioseguridad para establecimientos que desarrollen actividades cosméticas o con fines de embellecimiento facial, capilar, corporal y ornamental.
- Resolución 1164 de 2002. Manual de Procedimientos para la Gestión Integral de los residuos hospitalarios y similares.
- Resolución 1956 de 2008. Medidas en relación con el consumo de cigarrillo o de tabaco.
- Resolución 73671 de 2014. Parámetros para las sanciones sanitarias-multas en el Municipio de Itagüí.
- Norma NTC 3584: Uso de plaguicidas y su disposición final de plaguicidas.
- Plan de ordenamiento territorial POT Itagüí Único

**7. CONTROL DE REGISTROS-INFORMACION DOCUMENTADA:**

Código	Nombre	Responsable	Lugar de Almacenamiento	Recuperación	Protección	Tiempo de Retención	Disposición Final
Los establecidos en el PR-VC-12 Procedimiento para la Inspección, Vigilancia y Control de factores de Riesgo asociados al ambiente							

**8. CONTROL DE CAMBIOS:**

Versión	Fecha de Aprobación	Descripción del Cambio
01	29/09/2014	Creación del documento
02	29/12/2016	Se actualiza y ajustan los siguientes items: Objetivo, recursos, definiciones y términos, actualización de normatividad sanitaria aplicable para los sujetos de inspección, vigilancia y control sanitario  Se adicionan las Guías para la atención de PQRS y Trámites, las guías para actividades de prevención como vacunación canina, control químico de plagas, levantamiento de índices aéricos, Guía para la toma de muestras de agua de uso recreativo.



**MANUAL PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA  
Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO  
ASOCIADOS AL AMBIENTE**

**Código: MA-VC-01**

**Versión: 03**

**Fecha actualización:  
30/06/2017**

		De igual manera, al hacer ajuste del Manual Técnico y por el cambio de normatividad, se requirió de ajuste al PR-VC-12 Procedimiento de PR-VC-12 Procedimiento para la Inspección, Vigilancia y Control de factores de Riesgo asociados al consumo y el ambiente en lo concerniente a la actualización normativa.
03	30/06/2017	Se modifica: el título Manual para Inspección, Vigilancia y Control de Factores de Riesgo Asociados al Ambiente, el Objetivo, Responsable, Alcance, contenido. En las Definiciones y términos: Se adiciona la definición de “Acta de Control Sanitario”, se retiran los términos: embalaje, envase primario, envase secundario, envase terciario, equipo, expendio de alimentos, fábrica de alimentos, higiene de los alimentos, elementos no críticos, elementos de protección personal, esterilización estética ornamental, entre otros. Cambios aprobados mediante Acta No.11 del 30/06/2017

## 9. ANEXOS

No Aplica