



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA



**PRIMER FORO EN
COMUNICACIÓN DEL
RIESGO EN SALUD DESDE
LA DIMESIÓN DE SALUD
AMBIENTAL 2022**



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA

SECRETARÍA DE SALUD



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA

DIMENSIÓN DE SALUD AMBIENTAL

Elaborado por: Ing. Jessica Sánchez



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA



PRE-TEST



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA



RIESGOS EN LA SALUD HOTELES- MOTELES

RIESGOS BIOLÓGICOS



- Fluidos corporales: sangre, sudor, orina, semen, ENTRE OTROS.
- vectores y/o roedores.

RIESGOS FÍSICOS

- Aplica de acuerdo al entorno en el que este ubicado el establecimiento y sus condiciones.



RIESGOS LOCATIVOS



- Instalaciones eléctricas
- Señalización
- Ubicación adecuada de extintores
- Señalización de vías de evacuación
- Estado de vías de acceso, techos, pisos, puertas, paredes y planes de emergencia

RIESGOS QUÍMICOS

- Posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado de la exposición a agentes químicos





GOBIERNO MUNICIPAL

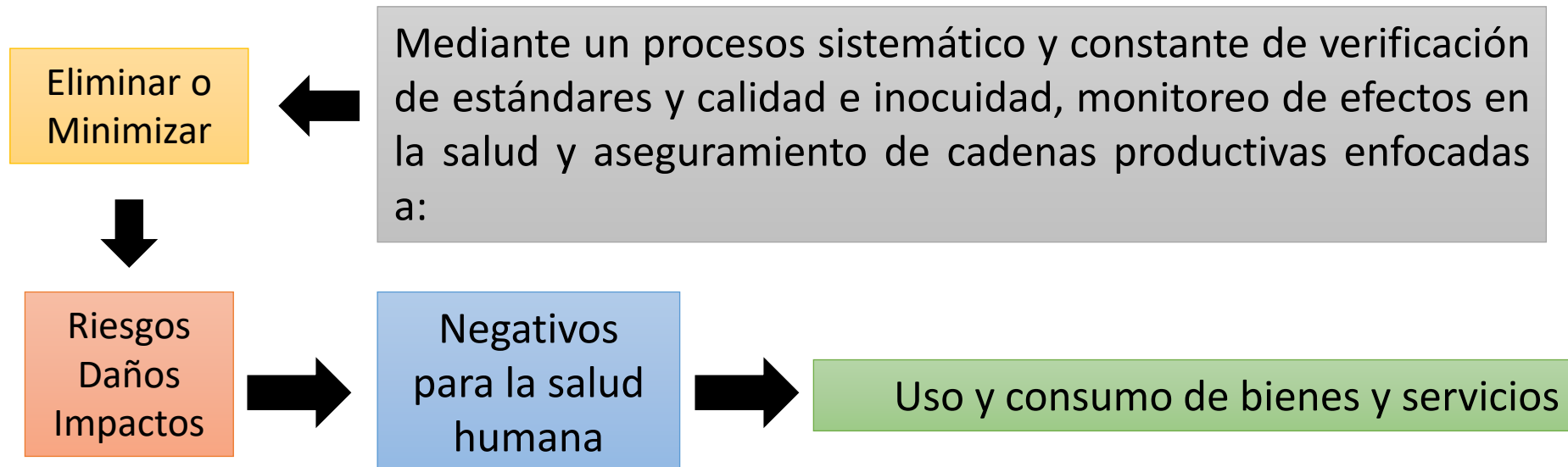
ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA

LINEA SANITARIA

CONTEXTUALIZACION DE LA LINEA SANITARIA

Esta línea tiene como propósito llevar a cabo la inspección, vigilancia y control IVCs de todos los sujetos de intervención que presten un servicio a la comunidad, con el fin de velar por el bienestar colectivo e individual de la población del municipio de Zipaquirá.





POBLACION OBJETO

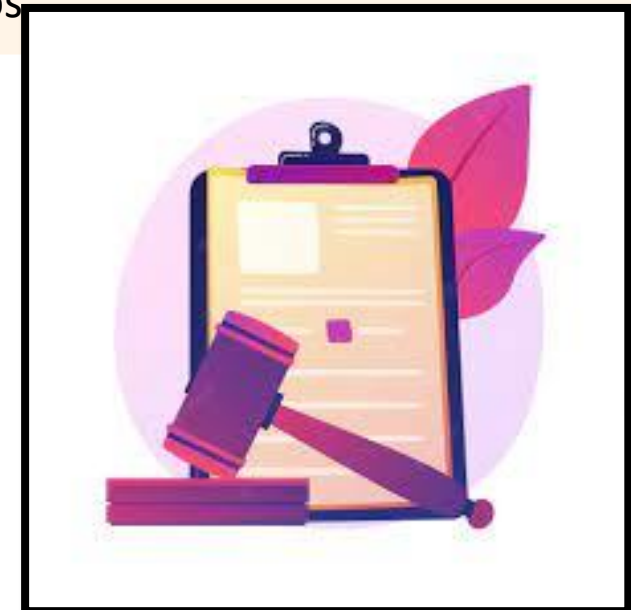
CATEGORIAS DE OBJETOS DE IVC	NUMERO DE SUBCATEGORIAS
Vivienda Permanente	8 Subcategorías con 6 actividades económicas
Vivienda Transitoria	20 Subcategorías con 20 actividades económicas
Educativos	16 Subcategorías con 20 actividades económicas
Cuartelarios	1 Subcategorías con 1 actividad económica
Carcelarios	4 Subcategorías con 4 actividades económicas
Espectáculo Público	15 Subcategorías con 15 actividades económicas
Diversión Pública	16 Subcategorías con 16 actividades económicas
Industriales	30 Subcategorías con 142 actividades económicas
Comerciales	43 Subcategorías con 93 actividades económicas
Hospitalarios y Similares	13 Subcategorías con 13 actividades económicas
Terminales Portuarios Tráfico Nacional	6 Subcategorías con 19 actividades económicas
Puntos de Entrada	5 Subcategorías con 13 actividades económicas
Acueducto	3 Subcategorías con 1 actividad económica

VIVIENDA TRANSITORIA

- HOTELES
- MOTELES
- APARTA HOTELES
- HOSTALES

NORMATIVIDAD

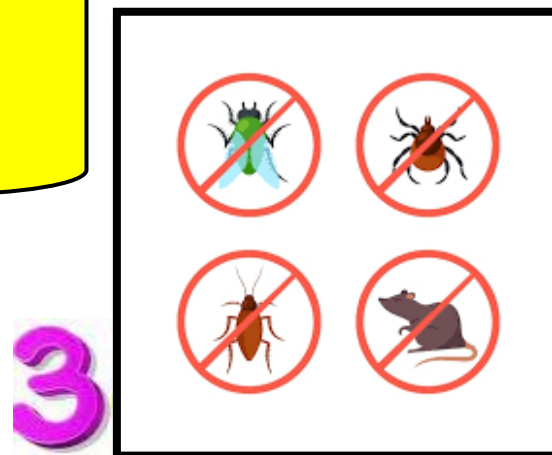
Ley 09 de 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias
Resolución 1164 de 2002	Residuos hospitalarios y similares
Resolución 2184 de 2019	Nuevo código de colores para residuos



- 1 Limpieza y desinfección
- 2 Manejo de residuos
- 3 Control integrado de plagas
- 4 Abastecimiento de agua potable



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



1 Limpieza y desinfección

Documento técnico

- Áreas del establecimiento
- Productos de limpieza empleados (fichas técnicas)
- Concentraciones empleadas de los productos (Diluciones)
- Frecuencias de limpieza y desinfección en cada área
- Planillas de limpieza y desinfección



2 Manejo de residuos

Documento técnico

- Residuos identificados que se generan en el establecimiento
- Disposición de los residuos (Aprovechables, no aprovechables y biológicos)
- Contrato con gestor de residuos biológicos
- Frecuencias de recolección de residuos
- Disposición final por parte del establecimiento



3 Control integrado de plagas

Soportes de gestión realizada con su respectivo estudio

- Identificar de manera inicial si en control será de manera preventivo y/o correctivo
- Llevar a cabo la adecuación de trampas y/o fumigación en el establecimiento
- Llevar a cabo la adecuación locativa pertinente en caso de ser control correctivo
- Frecuencia de control preventivo (6 meses)



4 Abastecimiento de agua potable

Soportes de lavado semestral de tanques de reserva (6 meses) en caso de brindar servicio de alimentación (3 meses)

- Evidencia Fotográfica del la limpieza y desinfección de los tanques
- Productos empleados (Ficha técnica)
- Concentraciones de los productos usados (Diluciones)





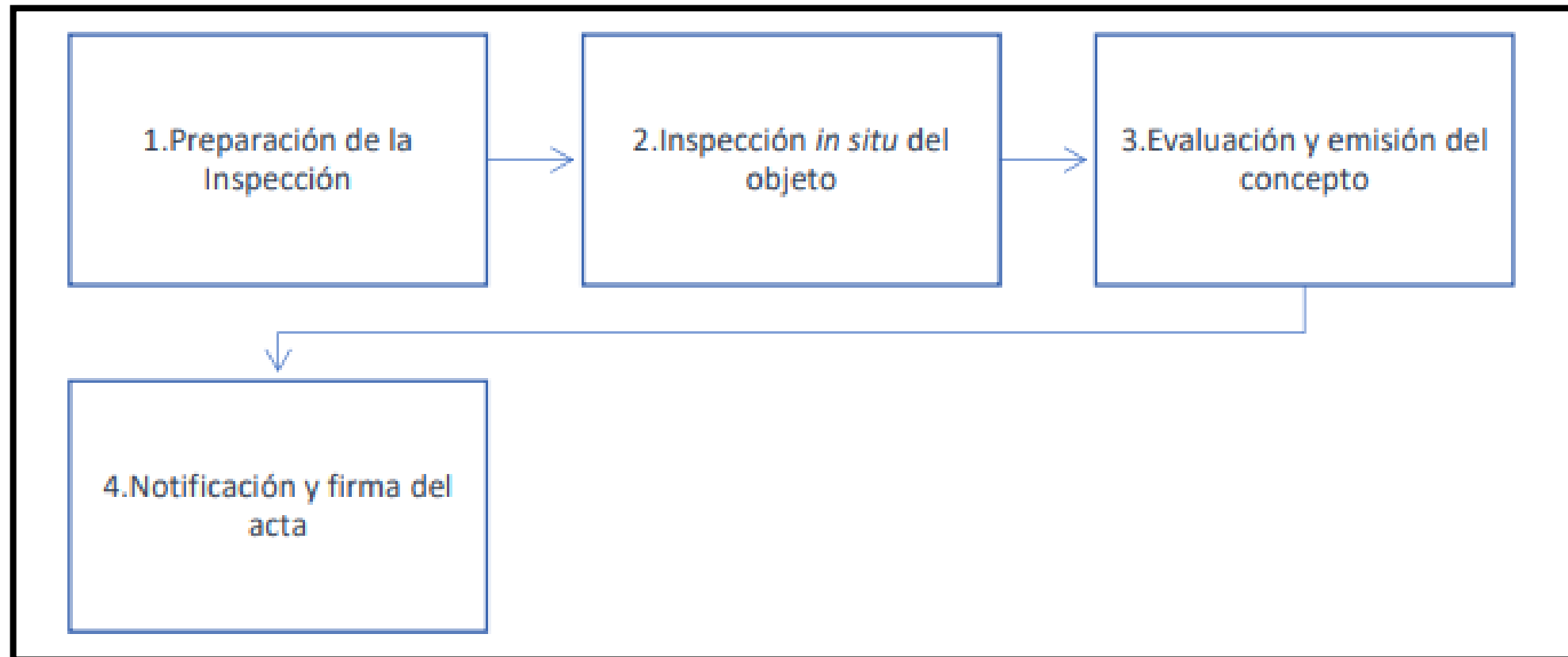
PROCESO PARA IVC SANITARIO EN SALUD AMBIENTAL



faqua
Gestión Documental
IVC Factores de riesgo del ambiente
Alcaldía de Zipaquirá



INSPECCIÓN SANITARIA





ACTA VIVIENDA TRANSITORIA

ITEMS A EVALUAR

REVISIÓN DOCUMENTAL

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

2. CONDICIONES SANITARIAS

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO

CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS



REVISIÓN DOCUMENTAL

REVISIÓN DOCUMENTAL			
DOCUMENTOS	DOCUMENTADO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)			
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a la autoridad ambiental)			
Hojas de Seguridad de las sustancias empleadas (Artículo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)			
Manifiesto de recolección de residuos por gestor, Actas de tratamiento y disposición final aplica para ámbito de aplicación decreto 351 de 2014			
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)			
En caso de que el servicio de lavandería sea tercerizado presentar contrato, concepto sanitario de la empresa con que se tiene contratado el servicio			
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.			



CONDICIONES LOCATIVAS

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD						
1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS						
	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162, 163 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.2	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	2	1	1		
1.3	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
1.4	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores son accesibles cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas (Art 96 Ley de 1979)	3	1.5	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	2	1	0		
1.7	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes (Art 93 ley 9 de 1979) , Los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (art 117 de la Ley 9)	3	1.5	0		
1.9	La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso.(Art 196 y 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.10	La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		



CONDICIONES SANITARIAS

2.CONDICIONES SANITARIAS						
	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores, huéspedes, visitantes y población con discapacidad (Inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	4	2	0		
2.2	En las habitaciones el mobiliario se encuentran en buen estado y en condiciones óptimas de limpieza y aseo.(Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.3	La ropa de cama, lencería, cortinas, persianas se encuentra en buenas condiciones de aseo y limpieza, así como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.4	Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de derrame.(Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.5	Los baños de habitaciones el material es de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado, aseados y dotados con elementos de aseo personal. (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.6	Si cuenta con zonas húmedas estas son de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado y aseadas (Art 207 ley 9 de 1979)	2	1	0		
2.7	Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los generados (Art 199 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
2.8	El aire acondicionado de las habitaciones se encuentra en buen estado, en condiciones de aseo y limpieza y con mantenimiento permanente	2	1	0		
2.9	Disponer de cuartos independientes con poceta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	1	0.5	0		
2.10	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lencería documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	3		0		C
2.11	Los artículos para los huéspedes se encuentran en buenas condiciones, así como los alimentos y bebidas son almacenados en buenas condiciones que cumplen con las fechas de caducidad y rotulado	2	1	0		
2.12	En el área de lavandería se cuenta con las áreas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preventivo y correctivo (Art 91, Art 112 Ley 9 de 1979)	2	1	0		



CONDICIONES DE SANEAMIENTO

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos	2	1	0		<input type="checkbox"/>
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	4	1	0		<input type="checkbox"/> C
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	2	1	0		<input type="checkbox"/>
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. Art 10 Decreto 1575 de 2007	2	1	0		<input type="checkbox"/>
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		<input type="checkbox"/>
3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		<input type="checkbox"/>
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	3	1.5	0		<input type="checkbox"/>
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado (tener presente en los objetos de IVC aquellos que estén en el ámbito de aplicación del artículo artículo 2.8.10.2 decreto 780 de 2016)	3	1.5	0		<input type="checkbox"/>
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979) ((Resolución 1164 de 2002-MPGIRH.Numeral 7.2.6)	2	1	0		<input type="checkbox"/>
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores. (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		<input type="checkbox"/>
3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79)	2	1	0		<input type="checkbox"/>
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art 168 Ley 09 de 79)	4	1	0		<input type="checkbox"/> C



CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO						
	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	3	1.5	0		
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
4.4	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.5	Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 240 de ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.6	El establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas. (Art 121 de ley 9 de 1979) y estas se encuentran rotuladas e identificadas	2	1	0		



CRITERIOS DE EVALUACIÓN INSPECCIÓN SANITARIA

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Crítico (CR)	La casilla "C" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciará como Cumple (C) y se indicará en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)



CONCEPTOS SANITARIOS

CONCEPTO SANITARIO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
Favorable	Entre el 95 - 100 %
Favorable con Requerimientos	Entre el 50 al 94 %
Desfavorable	Menor o igual a 49% Se evidencia condiciones Sanitarias Críticas

Fuente: MSPS, 2020



FRECUENCIA DE VISITAS A OBJETOS SEGÚN NIVEL DE CUMPLIMIENTO

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	NÚMERO DE VISITAS MÍNIMO
FAVORABLE	95-100	1 en 12 meses

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	PLAZO PARA LA PROXIMA VISITA
DESFAVORABLE	Menor o igual 49%	<p>Por aplicación de medida sanitaria de seguridad: Cuando el representante del establecimiento solicite el levantamiento de la medida.</p> <p>Cuando no haya aplicación de medida sanitaria de seguridad: Según la programación de visitas que establezca la ETS.</p>

CONCEPTO	CLASIFICACIÓN DEL RIESGO DE ESTABLECIMIENTOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO %	PLAZO PARA PROXIMA VISITA
Favorable con requerimientos (50 al 94 %)	ALTO	50 – 60	Una (1) visita en dos (2) meses
		61 – 79	Una (1) visita en tres (3) meses
		80 – 94	Una (1) en seis (6) meses
	BAJO	50 – 79	Una (1) en seis (6) meses
		80 – 94	Una (1) en doce (12) meses

SEMAFORIZACIÓN





TOMAS DE MEDIDA SANITARIA

Clausura Temporal y Parcial

Clausura Temporal y Total

Suspensión de actividades o prestación de servicios temporal, total o parcial

Decomiso



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA

LEY 1801 DE 2016



Código Nacional de Convivencia

y

Seguridad Ciudadana

o

Código Nacional de Policía



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA



DINÁMICA



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA



POST-TEST



PAGINA WEB





¡GRACIAS!