



FORMATO
LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES DE BIENESTAR Y OBSERVACIÓN
SERVICIOS GENERALES

VERSION 2
CODIGO: F-CMC-SP-007
FECHA: 15/05/2021

Objetivo: Observar el comportamiento de los trabajadores al realizar las actividades de su cargo, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación de flora o no de derivados de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de bioseguridad dentro de la institución, y que sean supervisadas a través de una lista de chequeo, durante periodos acordados. En este caso, para la aplicación de estas listas de chequeo, es importante tener en cuenta: releccionar un trabajador de un área específico, un cargo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamiento: elementos de protección personal, higiene personal, limpieza y desinfección, ropa sucia hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de ortopedias y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán marcados (falta o se cumple) al interior de la empresa y evaluados durante periodos de tiempo acordados. Es aquí donde se evalúa el cumplimiento de las Normas de Bioseguridad por parte de los trabajadores.

SERVICIO: Unidades LUGAR: Cronico
FECHA: 24-08-2021

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Usa los elementos de protección personal según la actividad que se realiza y de forma correcta	X							
2. Mantiene los elementos de protección personal en buen estado y limpios	X							
3. Se abstiene de tocar partes del cuerpo (cara, cabello etc.) cualquier objeto no necesario con las manos enguantadas.	X							
4. Los trabajadores realizan la solicitud de reposición de elementos de protección personal cuando se requiere	X							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Realiza lavado de manos	X							
2. Desinfección de manos con gel	X							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica los productos para la limpieza y desinfección según actividad	X							
2. Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	X							
3. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico contaminante (uso de guantes)	X							
4. Mantiene el lugar de trabajo y utensilios en buenas condiciones de orden y aseo	X							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica el protocolo de manejo de ropa hospitalaria	X							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica el procedimiento de manejo y clasificación de los residuos que se generan	X							
2. Evita depositar residuos en recipientes en los que se excede la capacidad de los mismos	X							
3. Conoce y/o maneja los residuos de la limpieza (Banco-Vendo-Higro- Rob)	X							
4. Durante el transporte mantiene las bolsas con residuos alejadas del cuerpo	X							
5. Conoce y/o aplica la rotulación de las bolsas con residuos (nombre del área, la fecha, peso u otra información)	X							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Usa elementos cortos punzantes en buen estado (píñon)	X							
2. Almacena elementos cortos punzantes (píñon) de forma segura	X							
3. Manipula el corto punzante (píñon, etc.) según técnicas de la actividad a realizar	X							
4. Usa el guardafilo el recipiente debido para depositar elementos cortos punzantes	X							
5. Conoce y/o aplica el PGRASA en el fin de descartar el guardafilo	X							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Se retira joyas para trabajar (aretes pequeños)	X							
2. Mantiene el cabello recogido	X							
3. Mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte	X							
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de presentar laceración o laceraciones en la piel (cubrir)	X							
5. Usa adecuadamente equipos y elementos de trabajo	X							
6. Mantiene los ojos en la tarea y no usa elementos distractorios durante las labores a realizar (celulares, radios)	X							
7. Se abstiene de fumar, comer o beber alimentos en el punto de trabajo durante la realización de sus labores	X							
8. Guarda sus objetos personales en el lugar destinado para los mismos	X							
9. Conoce el Manual de Bioseguridad (nombre 3 temas principales)	X							
10. Conoce y/o aplica el procedimiento de reporte de accidente por exposición a riesgo biológico	X							
11. Solicita ayuda de un compañero en caso que la actividad así lo requiere	X							
12. Conoce y/o aplica el reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes	X							
13. Conoce y/o aplica medidas de seguridad para la manipulación de alimentos	X							

Nota: En algunos criterios se ingresó la palabra "conoce", como una oportunidad de validar el conocimiento, en el caso que ese numeral no se aplica a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de construcción del beneficio de aplicar las normas de bioseguridad.

Nombre cargo observado: Jefe de Enfermería - Cesar Mendez
Nombre encargado de la inspección: Karel Coronado - Asesor SST



FORMATO
LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD Y OBSERVACIÓN
SERVICIOS GENERALES

VERSION 2
CÓDIGO: E-CHC-SP-007
FECHA: 15/05/2011

Objetivo: Observar y evaluar el cumplimiento de las normas de bioseguridad en el laboratorio y que todos reporten a través de una lista de chequeo, durante periodos acordados. En este caso, para la aplicación de estas listas de chequeo, es importante tener en cuenta: seleccionar un trabajador de un área determinado, en cargo específico, en turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamientos bioseguros: elementos de protección personal, higiene personal, limpieza y desinfección, ropa de laboratorio, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de contaminantes y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán marcados (sí/no/aguardar) al inicio de la empresa y evaluados durante periodos de tiempo acordados. Es aquí donde se evalúa el cumplimiento de las Normas de Bioseguridad por parte de los trabajadores.

SERVICIO: **Admisión** LUGAR: **Geniticos**

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA				RESPONSABLE	
1. Usa los elementos de protección personal según la actividad que se realiza y de forma correcta	<input checked="" type="checkbox"/>							
2. Mantiene los elementos de protección personal en buen estado y limpios	<input checked="" type="checkbox"/>							
3. Se abstiene de tocar partes del cuerpo (cara, cabello etc.) y cualquier objeto no necesario con las manos enguantadas.	<input checked="" type="checkbox"/>							
4. Los trabajadores realizan la actividad de inspección de elementos de protección personal cuando se requiere	<input checked="" type="checkbox"/>							
1. Realiza lavado de manos	<input checked="" type="checkbox"/>							
2. Desinfección de manos con gel	<input checked="" type="checkbox"/>							
1. Conoce y/o aplica los procedimientos para la limpieza y desinfección según actividad	<input checked="" type="checkbox"/>							
2. Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	<input checked="" type="checkbox"/>							
3. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico contaminante (una lámina)	<input checked="" type="checkbox"/>							
4. Mantiene el lugar de trabajo y utensilios en buenas condiciones de orden y aseo	<input checked="" type="checkbox"/>							
1. Conoce y/o aplica el protocolo de manejo de ropa hospitalaria	<input checked="" type="checkbox"/>							
1. Conoce y/o aplica el procedimiento de manejo y clasificación de los residuos que se generan	<input checked="" type="checkbox"/>							
2. Evita depositar residuos en recipientes en los que se excede la capacidad de los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>							
3. Conoce y/o resuelve los residuos de bioseguridad (Bianco-Verde-Negro-Rojo)	<input checked="" type="checkbox"/>							
4. Durante el transporte mantiene las bolsas con residuos aligados del cuerpo	<input checked="" type="checkbox"/>							
5. Conoce y/o aplica la rotulación de las bolsas con residuos (nombre del área, la fecha, peso u otra información)	<input checked="" type="checkbox"/>							
1. Usa elementos como puntantes en buen estado (bata)	<input checked="" type="checkbox"/>							
2. Almacena elementos como puntantes (bata) de forma segura	<input checked="" type="checkbox"/>							
3. Manipula el caso puntante (bata, etc.) según técnica de la actividad a realizar.	<input checked="" type="checkbox"/>							
4. Usa el guante o el recipiente diseñado para depositar elementos como puntantes	<input checked="" type="checkbox"/>							
5. Conoce y/o aplica el PGRASA en el área de desarte del guardián	<input checked="" type="checkbox"/>							
1. Usa ropa para trabajar (pantalones)	<input checked="" type="checkbox"/>							
2. Mantiene el cabello recogido	<input checked="" type="checkbox"/>							
3. Mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte	<input checked="" type="checkbox"/>							
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de presentar heridas o laceraciones en la piel (cubrir)	<input checked="" type="checkbox"/>							
5. Usa adecuadamente equipos y elementos de trabajo	<input checked="" type="checkbox"/>							
6. Mantiene los ojos en la tarea y no usa elementos distractorios durante los labores a realizar (celulares, radios)	<input checked="" type="checkbox"/>							
7. Se abstiene de fumar, comer o beber alimentos en el puesto de trabajo durante la realización de sus labores.	<input checked="" type="checkbox"/>							
8. Guarda sus objetos personales en el lugar destinado para los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>							
9. Conoce el Manual de Bioseguridad (nombre 3 temas principales)	<input checked="" type="checkbox"/>							
10. Conoce y/o aplica el procedimiento de reporte de accidente por exposición a riesgo biológico	<input checked="" type="checkbox"/>							
11. Solicita ayuda de un compañero en caso que la actividad lo requiera	<input checked="" type="checkbox"/>							
12. Conoce y/o aplica el reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes	<input checked="" type="checkbox"/>							
13. Conoce y/o aplica medidas de seguridad para la manipulación de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>							

Nota: En algunos criterios se ingresó la palabra "conoce", como una oportunidad de validar el conocimiento, en el caso que ese numeral no le aplique a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de ejecución del beneficio de aplicar las normas de bioseguridad.

Nombre cargo observado:

Adriana Jara Servicios Generales

Nombre encargado inspección:

Rosa Montenegro

SERVICIO:	18 Agosto.	UNIDAD:	imposibles
FECHA:			

CRITERIOS A EVALUAR				EVALUACION		HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA							
1	<input checked="" type="checkbox"/>									
2	<input checked="" type="checkbox"/>									
3	<input checked="" type="checkbox"/>									
4	<input checked="" type="checkbox"/>									
EVALUACION										
CRITERIOS A EVALUAR				EVALUACION		HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA							
1	<input checked="" type="checkbox"/>									
2		<input checked="" type="checkbox"/>								
EVALUACION										
CRITERIOS A EVALUAR				EVALUACION		HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA							
1	<input checked="" type="checkbox"/>									
2	<input checked="" type="checkbox"/>									
3	<input checked="" type="checkbox"/>									
4	<input checked="" type="checkbox"/>									
5	<input checked="" type="checkbox"/>									
EVALUACION										
CRITERIOS A EVALUAR				EVALUACION		HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA							
1	<input checked="" type="checkbox"/>									
EVALUACION										
CRITERIOS A EVALUAR				EVALUACION		HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA							
1	<input checked="" type="checkbox"/>									
2	<input checked="" type="checkbox"/>									
3	<input checked="" type="checkbox"/>									
4	<input checked="" type="checkbox"/>									
5	<input checked="" type="checkbox"/>									
EVALUACION										
CRITERIOS A EVALUAR				EVALUACION		HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA							
1	<input checked="" type="checkbox"/>									
2	<input checked="" type="checkbox"/>									
3	<input checked="" type="checkbox"/>									
4	<input checked="" type="checkbox"/>									
5	<input checked="" type="checkbox"/>									
EVALUACION										
CRITERIOS A EVALUAR				EVALUACION		HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA							
1	<input checked="" type="checkbox"/>									
2	<input checked="" type="checkbox"/>									
3	<input checked="" type="checkbox"/>									
4	<input checked="" type="checkbox"/>									
5	<input checked="" type="checkbox"/>									
6	<input checked="" type="checkbox"/>									
7	<input checked="" type="checkbox"/>									
8	<input checked="" type="checkbox"/>									
9	<input checked="" type="checkbox"/>									
10	<input checked="" type="checkbox"/>									
11	<input checked="" type="checkbox"/>									
12	<input checked="" type="checkbox"/>									
13	<input checked="" type="checkbox"/>									
14	<input checked="" type="checkbox"/>									

Actos de seguridad para la manipulación de alimentos

Nota: En algunos criterios se ingresó la palabra "conoce", como una oportunidad de validar el conocimiento, en el caso que ese numeral no le aplique a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de construcción del bienestar de aplicar las normas de bioseguridad.

Maneja Nova Saucios Generales.

ROSA NORFOLK

De acuerdo a las actividades del Compromiso: estrategia orientada a reducir los comportamientos riesgosos y afianzar los comportamientos seguros en los trabajadores, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación deliberada o no deliberada de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de bioseguridad definidas en la institución, y que serán supervisadas a través de una lista de chequeo, durante períodos acordados. En este caso, para la aplicación de estas listas de chequeo, es importante tener en cuenta: seleccionar un trabajador de un laboratorio específico, un campo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamientos bioseguros: elementos de protección individual, limpieza y desinfección, ropa hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de cortopunzantes y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán concordados (jefes o jefes) al inicio de la empresa y evaluados durante períodos de tiempo acordados. Es aquí donde se evalúa el "Cumplimiento de las Normas de Bioseguridad" por parte de los trabajadores.

SERVICIO: IS ASESORIA **UNIDAD:** UNA MUJERES

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA					
1. Usa los elementos de protección personal según la actividad que se realiza y de forma correcta	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Mantiene los elementos de protección personal en buen estado y limpios	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3. Se abstiene de tocar partes del cuerpo (cara, cabello etc.) cualquier objeto no necesario con las manos enguantadas.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Los trabajadores realizan la solicitud de reposición de elementos de protección personal cuando se requiere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA					
1. Realiza lavado de manos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Desinfección de manos con gel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA					
1. Conoce y/o aplica los productos para la limpieza y desinfección según actividad	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3. a. el escurridor de líquidos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico contaminante (uso kit derrames)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
5. Mantiene el lugar de trabajo y utensilios en buenas condiciones de orden y aseo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA					
1. Conoce y/o aplica el protocolo de manejo de ropa hospitalaria	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA					
1. Conoce y/o aplica el procedimiento de manejo y clasificación de los residuos que se generan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Evita depositar residuos en recipientes en los que se excede la capacidad de los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3. Conoce y/o resalta los residuos de lo limpio a lo sucio (blanco-Verde-Negro-Rojo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Durante el transporte mantiene las bolsas con residuos alejadas del cuerpo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
5. Conoce y/o aplica la rotulación de las bolsas con residuos (nombre del área, la fecha, peso u otra información)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA					
1. Usa elementos cortopunzantes en buen estado (látex)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Almacena elementos cortopunzantes (látex) de forma segura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3. Manipula el corte punzante (látex, etc.) según técnica de la actividad a realizar.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Usa el guardán o el recipiente diseñado para depositar elementos cortopunzantes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
5. Conoce y/o aplica el PQRASA en el área de descarte del guardán	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA					
1. Se retira joyas para trabajar (anillos pequeños)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Mantiene el cabello recogido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3. Mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de presentar heridas o laceraciones en la piel (abrir)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
5. Usa adecuadamente equipos y elementos de trabajo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
6. Mantiene los ojos en la tarea y no usa elementos distractorios durante las labores a realizar (celulares, radios)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
7. Se abstiene de fumar, comer o beber alimentos en el puesto de trabajo durante la realización de sus labores.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
8. Guarda sus objetos personales en el lugar designado para los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
9. Conoce el Manual de Bioseguridad (nombre 3 temas principales)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
10. Conoce y/o aplica el procedimiento de reporte de incidente por exposición a riesgo biológico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
11. Solicita ayuda de un compañero en caso que la actividad así lo requiere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
12. Conoce y/o aplica el reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
13. Conoce y/o aplica medidas de seguridad para la manipulación de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

Nota: En algunos criterios se sugirió la palabra "conoce", como una oportunidad de validar el conocimiento, en el caso que ese numeral no le aplique a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que no puede ayudar en el proceso de generación del beneficio de aplicar las normas de bioseguridad.

Nombre cargo observador:

Elisa Rincon Servicios Generales

Nombre encargado inspección:

Rosa Alonsoque

CRIB		FORMATO		LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD Y OBSERVACIÓN		SERVICIOS GENERALES		VERSION 2		CÓDIGO: F-CMC-SP-007		FECHA: 15/06/2021	
<p>De evaluación debe darse a los siguientes: estrategia orientada a reducir los comportamientos riesgosos y afianzar los comportamientos seguros en los trabajadores, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación de liberada o no de liberada de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de bioseguridad definidas en la institución, y que estén respaldadas a través de una lista de chequeo, durante periodos acordados. En este caso, para la aplicación de estas listas de chequeo, es importante tener en cuenta seleccionar un trabajador de un laboratorio específico, un cargo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamientos bioseguros: elementos de protección individual, higienización, limpieza y desinfección, ropa auto hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de computadores y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán contestados (si/no/na) al interior de la empresa y evaluados durante períodos de tiempo acordados. Es aquí donde se evalúa el cumplimiento de las Normas de Bioseguridad por parte de los trabajadores.</p>													
SERVICIO:		1B Agosto		UNIDAD:		MLXIOS							
FECHA:													
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN			PLAN DE MEJORAMIENTO		RESPONSABLE						
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA								
1	✓												
2	✓												
3	✓												
4	✓												
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN			PLAN DE MEJORAMIENTO		RESPONSABLE						
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA								
1	✓												
2	✓												
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN			PLAN DE MEJORAMIENTO		RESPONSABLE						
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA								
1	✓												
2	✓												
3	✓												
4	✓												
5	✓												
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN			PLAN DE MEJORAMIENTO		RESPONSABLE						
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA								
1	✓												
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN			PLAN DE MEJORAMIENTO		RESPONSABLE						
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA								
1	✓												
2	✓												
3	✓												
4	✓												
5	✓												
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN			PLAN DE MEJORAMIENTO		RESPONSABLE						
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA								
1	✓												
2	✓												
3	✓												
4	✓												
5	✓												
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN			PLAN DE MEJORAMIENTO		RESPONSABLE						
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA								
1	✓												
2	✓												
3	✓												
4	✓												
5	✓												
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN			PLAN DE MEJORAMIENTO		RESPONSABLE						
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA								
1	✓												
2	✓												
3	✓												
4	✓												
5	✓												
6	✓												
7	✓												
8	✓												
9	✓												
10	✓												
11	✓												
12	✓												
13	✓												

Nota: En algunos criterios se ingresó la palabra "conoce", como una oportunidad de validar el conocimiento, en el caso que este numeral no le aplique a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de convicción del beneficio de aplicar las normas de bioseguridad.

Nombre cargo observador: Elvira Pérez

Nombre encargado inspección: Roxi Monsaque



FORMATO
LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD Y OBSERVACIÓN
SERVICIOS GENERALES

VERSIÓN 2
CODIGO: FCMC-SP-007
FECHA: 15/06/2021

Definición: Obsérvense las actividades del Comportamiento: estrategia orientada a reducir los comportamientos riesgosos y fomentar los comportamientos seguros en los trabajadores, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación deliberada o no deliberada de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de bioseguridad debidas en la institución, y que serán supervisadas a través de una lista de chequeo, durante periodos acordados. En este caso, para la aplicación de estas listas de chequeo, es importante tener en cuenta: seleccionar un trabajador de un laboratorio específico, un cargo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamientos bioseguros: elementos de protección individual, limpieza y desinfección, ropa, evacuación hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de instrumentos y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán observados (sí/no o sí/no) al interior de la empresa y evaluados durante periodos de tiempo acordados. En el caso donde se evalúa el "Cumplimiento de las Normas de Bioseguridad" por parte de los trabajadores.

SERVICIO: 18 Agosto

UNIDAD: Hombre

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	RESPONSABLE
	SI	NO	NA					
1. Usar los elementos de protección personal según la actividad que se realiza y de forma correcta	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Mantener los elementos de protección personal en buen estado y limpios	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3. Se abstiene de tocar partes del cuerpo (cara, cabeza etc.) y cualquier objeto no necesario con las manos enguantadas.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Los trabajadores realizan la solicitud de reposición de elementos de protección personal cuando es requerido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
1. Realiza lavado de manos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Desinfección de manos con gel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
1. Conoce y/o aplica los protocolos para la limpieza y desinfección según actividad	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Conoce y/o aplica las indicaciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico contaminante (uso kit derrames)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Mantiene el lugar de trabajo y utensilios en buenas condiciones de orden y aseo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
1. Conoce y/o aplica el protocolo de manejo de ropa hospitalaria	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
1. Conoce y/o aplica el procedimiento de manejo y clasificación de los residuos que se generan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Evita depositar residuos en recipientes en los que se excede la capacidad de los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3. Conoce y/o muestra los residuos de bioseguridad a la basura (Biosco-Verde-Negro-Rojo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Durante el transporte mantiene las bolsas con residuos alejadas del cuerpo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
5. Conoce y/o aplica la rotulación de las bolsas con residuos (nombre del área, la fecha, peso o otra información debida)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
1. Usa elementos cortopunzantes en buen estado (bisturí)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Almacena elementos cortopunzantes (bisturí) de forma segura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3. Manipula el corte punzante (bisturí, etc.) según técnica de la actividad a realizar	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Usa el guardán o el recipiente debiendo para depositar elementos cortopunzantes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
5. Conoce y/o aplica el FORASA en el caso de desastre del guardán	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
1. Retira joyas para trabajar (aretes pequeños)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2. Mantiene el cabello recogido	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3. Mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de presentar heridas o laceraciones en la piel (abrir)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
5. Usa adecuadamente equipos y elementos de trabajo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
6. Mantiene los ojos en la tarea y no usa elementos distracción durante las labores a realizar (celulares, radio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
7. Se abstiene de fumar, comer o beber alimentos en el puesto de trabajo durante la realización de sus labores	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
8. Guarda sus objetos personales en el lugar destinado para los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
9. Conoce el Manual de Bioseguridad (puntos 3 temas principales)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
10. Conoce y/o aplica el procedimiento de reporte de accidente por exposición a riesgo biológico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
11. Solicita ayuda de un compañero en caso que la actividad así lo requiera	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
12. Conoce y/o aplica el reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
13. Conoce y/o aplica medidas de seguridad para la manipulación de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

Nota: En algunas ocasiones se ingresó la palabra "conoce", como una oportunidad de validar el conocimiento, en el caso que ese numeral no le aplica a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de convicción del beneficio de aplicar las normas de bioseguridad.

Nombre cargo observador:

Nataly Melo
Rosa Montenegro

Nombre cargo de la población:

CRIB		FORMATO		VERSION 2	
LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCION DE CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD Y OBSERVACION		SERVICIOS GENERALES		CODIGO: F-CMC-SP-007	
				FECHA: 15/06/2021	
<p>Establecer Observaciones de) Comparar la estrategia orientada a reducir los comportamientos riesgosos y fomentar los comportamientos seguros en los trabajadores, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación deliberada o no deliberada de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de bioseguridad definidas en la institución, y que serán supervisadas a través de una lista de chequeo, durante periodos acordados. En este caso, para la aplicación de esta lista de chequeo, es importante tener en cuenta: seleccionar un trabajador de un área específica, un equipo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamientos bioseguros: elementos de protección individual (EPI), limpieza y desinfección, ropa sucia hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de contagiosos y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán concertados (ajuste o ajuste) al inicio de la empresa y evaluados durante periodos de tiempo acordados. Es aquí donde se emita el "Cumplimiento de las Normas de Bioseguridad" por parte de los trabajadores.</p>					
SERVICIO: 18 Agosto		UNIDAD: Administración			
FECHA:					
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓				
2	✓				
3	✓				
4	✓				
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓				
2	✓				
3	✓				
4	✓				
5	✓				
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA
RESPONSABLE					
1	✓	✓			
2	✓	✓			
3	✓	✓			
4	✓	✓			
5	✓	✓			
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	



FORMATO
LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES DE BIENESTAR Y OBSERVACIÓN
SERVICIOS GENERALES

VERSIÓN 2
CODIGO: F-CMC-SP-007
FECHA: 15/06/2021

Definición: Observación del Comportamiento: estrategia orientada a reducir los comportamientos riesgosos y aumentar los comportamientos seguros en los trabajadores, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación deliberada o no deliberada de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de bioseguridad definidas en la institución, y que serán supervisadas a través de una lista de chequeo, durante periodos acordados. En este caso, para la aplicación de esta lista de chequeo, es importante tener en cuenta: seleccionar un trabajador de un área/servicio específico, un cargo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamientos bioseguros: elementos de protección individual, higiene, limpieza y desinfección, ropa sucia hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de cortopunzantes y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que están concordados (entre o agregados) al interior de la empresa y evaluados durante periodos de tiempo acordados. Es aquí donde se evalúa el "Cumplimiento de las Normas de Bioseguridad" por parte de los trabajadores.

SERVICIO: Administración UNIDAD: Administración

CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION			PLAN DE MEJORAMIENTO			
		SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1	Usa los elementos de protección personal según la actividad que se realiza y de forma correcta	✓						
2	Mantiene los elementos de protección personal en buen estado y limpios	✓						
3	Se abstiene de tocar partes del cuerpo (cara, cabello etc.) y cualquier objeto no necesario con las manos enguantadas.	✓						
4	Los trabajadores realizan la reposición de elementos de protección personal cuando se requiere	✓						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION			PLAN DE MEJORAMIENTO			
		SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1	Realiza lavado de manos	✓						
2	Desinfección de manos con gel	✓						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION			PLAN DE MEJORAMIENTO			
		SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1	Conoce y/o aplica los productos para la limpieza y desinfección según actividad	✓						
2	Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	✓						
	Usa el escurridor de traperos	✓						
	Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico contaminante (uso kit derrames)	✓						
5	Mantiene el lugar de trabajo y utensilios en buenas condiciones de orden y aseo	✓						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION			PLAN DE MEJORAMIENTO			
		SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1	Conoce y/o aplica el protocolo de manejo de ropa hospitalaria	✓						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION			PLAN DE MEJORAMIENTO			
		SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1	Conoce y/o aplica el procedimiento de manejo y clasificación de los residuos que se generan	✓						
2	Evita depositar residuos en recipientes en los que se excede la capacidad de los mismos	✓						
3	Conoce y/o recolecta los residuos de lo blanco a lo sucio (Blanco-Verde-Negro-Rojo)	✓						
4	Durante el transporte mantiene las bolsas con residuos alejadas del cuerpo	✓						
5	Conoce y/o aplica la rotulación de las bolsas con residuos (nombre del área, la fecha, peso u otra información)	✓						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION			PLAN DE MEJORAMIENTO			
		SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1	Usa elementos cortopunzantes en buen estado (píñon)			✓				
2	Almacena elementos cortopunzantes (píñon) de forma segura			✓				
3	Manipula el cortopunzante (píñon, etc.) según técnica de la actividad a realizar.			✓				
4	Usa el guardián o el recipiente diseñado para depositar elementos cortopunzantes			✓				
5	Conoce y/o aplica el PGRASA en el ítem de desarte del guardián			✓				
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION			PLAN DE MEJORAMIENTO			
		SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1	Se retira joyas para trabajar (aretes pequeños)	✓						
2	Mantiene el cabello recogido	✓						
3	Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte	✓						
4	Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de presentar heridas o laceraciones en la piel (rubor)	✓						
5	Usa adecuadamente equipos y elementos de trabajo	✓						
6	Mantiene los ojos en la tarea y no usa elementos distractivos durante las labores a realizar (celulares, radios)	✓						
7	Se abstiene de fumar, comer o beber alimentos en el puesto de trabajo durante la realización de sus labores.	✓						
8	Guarda sus objetos personales en el lugar designado para los mismos	✓						
9	Conoce el Manual de Bioseguridad (temas 2 temas principales)	✓						
10	Conoce y/o aplica el procedimiento de reporte de accidente por exposición a riesgo biológico	✓						
11	Solicita ayuda de un compañero en caso que la actividad así lo requiera	✓						
12	Conoce y/o aplica el reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes	✓						
13	Conoce y/o aplica medidas de seguridad para la manipulación de alimentos	✓						


Nota: En algunos criterios se ingresó la palabra "conoce", como una oportunidad de validar el conocimiento, en el caso que este numeral no le aplique a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de construcción del beneficio de aplicar las normas de bioseguridad.

Nombre cargo observado:

Itala Ruiz

Nombre encargado inspección:

Peggy Navarrete

 FORMATO LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD Y OBSERVACIÓN SERVICIOS GENERALES		VERSION 2 CÓDIGO: F-CMC-SP-007 FECHA: 15/05/2021					
<p>Deficiencias Obtenidas del Comportamiento: estrategia orientada a reducir los comportamientos riesgosos y elevar los comportamientos seguros en los trabajadores, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación deliberada o no deliberada de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de bioseguridad definidas en la institución, y que serán supervisadas a través de una lista de chequeo, durante periodos acordados. En este caso, para la aplicación de estas listas de chequeo, es importante tener en cuenta: seleccionar un trabajador de un área/servicio específico, un cargo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamiento bioseguro: elementos de protección individual, higienización, limpieza y desinfección, ropa sucia hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de contenedores y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán concordados (entre o según) al interior de la empresa y evaluados durante periodos de tiempo acordados. Es aquí donde se evalúa el "Cumplimiento de las Normas de Bioseguridad" por parte de los trabajadores.</p>							
SERVICIO: <u>01 Agosto</u> FECHA:		UNIDAD: <u>CLINICA</u>					
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Usa los elementos de protección personal según la actividad que se realiza y de forma correcta	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Mantiene los elementos de protección personal en buen estado y limpios	<input checked="" type="checkbox"/>						
3. Se abstiene de tocar partes del cuerpo (cara, cabello etc.) y cualquier objeto no necesario con las manos enguantadas.	<input checked="" type="checkbox"/>						
4. Los trabajadores realizan la limpieza de deposición de elementos de protección personal cuando se requiere	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Realiza lavado de manos	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Desinfección de manos con gel	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica los productos para la limpieza y desinfección según actividad	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	<input checked="" type="checkbox"/>						
3. Conoce y/o aplica el uso de la mascarilla de protección	<input checked="" type="checkbox"/>						
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico contaminante (no letal durante)	<input checked="" type="checkbox"/>						
5. Mantiene el lugar de trabajo y utensilios en buenas condiciones de orden y aseo	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica el protocolo de manejo de ropa hospitalaria	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica el procedimiento de manejo y clasificación de los residuos que se generan	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Evita depositar residuos en recipientes en los que se excede la capacidad de los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>						
3. Conoce y/o realiza la recolección de los residuos de la zona (Blanco-Verde-Negro- Rojo)	<input checked="" type="checkbox"/>						
4. Durante el transporte mantiene las bolsas con residuos selladas del cuerpo	<input checked="" type="checkbox"/>						
5. Conoce y/o aplica la rotulación de las bolsas con residuos (nombre del área, la fecha, peso u otra información)	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Usa elementos cortopunzantes en buen estado (bata)	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Almacena elementos cortopunzantes (bata) de forma segura	<input checked="" type="checkbox"/>						
3. Manipula el corte punzante (bata, etc) según técnicas de la actividad a realizar.	<input checked="" type="checkbox"/>						
4. Usa el guante o el recipiente deficiente para depositar elementos cortopunzantes	<input checked="" type="checkbox"/>						
5. Conoce y/o aplica el PQRASA en el ítem de descarte del guante	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACIÓN		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Usa bata para trabajar (batas pequeñas)	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Mantiene el cabello recogido	<input checked="" type="checkbox"/>						
3. Mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte	<input checked="" type="checkbox"/>						
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de presentar heridas o laceraciones en la piel (abrir)	<input checked="" type="checkbox"/>						
5. Usa adecuadamente equipos y elementos de trabajo	<input checked="" type="checkbox"/>						
6. Mantiene los ojos en la tarea y no usa elementos distractores durante las labores a realizar (celular, audífonos)	<input checked="" type="checkbox"/>						
7. Se abstiene de fumar, comer o beber aترات en el punto de trabajo durante la realización de sus labores	<input checked="" type="checkbox"/>						
8. Guarda sus objetos personales en el lugar destinado para los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>						
9. Conoce el Manual de Bioseguridad (mínimo 3 temas principales)	<input checked="" type="checkbox"/>						
10. Conoce y/o aplica el procedimiento de reporte de accidente por exposición a riesgo biológico	<input checked="" type="checkbox"/>						
11. Solicita ayuda de un compañero en caso que la actividad así lo requiera	<input checked="" type="checkbox"/>						
12. Conoce y/o aplica el reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes	<input checked="" type="checkbox"/>						
13. Conoce y/o aplica medidas de seguridad para la manipulación de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>						
<p><i>Nota: En algunos ítems se ingresó la palabra "conoce", como una oportunidad de validación del conocimiento, en el caso que ese numeral no le aplique a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de construcción del beneficio de aplicar las normas de bioseguridad.</i></p>							
Nombre cargo observado:		<u>Estela Elvira</u> <u>Rosa Mondragón</u>					
Nombre encargado inspección:							

CRIB		FORMATO		VERSION 2	
LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCION DE CONDICIONES DE BIOSSEGURIDAD Y OBSERVACION		SERVICIOS GENERALES		CODIGO: F-CMC-SP-007	
				FECHA: 15/05/2021	
<p>Definición Oba wra clínica del Comportamiento: estrategia priorizada a reducir los comportamientos riesgosos y afianzar los comportamientos seguros en los trabajadores, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación del bioactivo o no delimitado de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de bioseguridad debidas en la institución, y que estén experimentados a través de una lista de chequeo, durante períodos acordados. En este caso, para la aplicación de esta lista de chequeo, es importante tener en cuenta: seleccionar un trabajador de un área/servicio específico, un cargo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamientos bioseguros: elementos de protección individual, higienización, limpieza y desinfección, ropa sucia hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de contenedores y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán observados (sí/no o no aplica) al interior de la empresa y evaluados durante períodos de tiempo acordados. Es aquí donde se evalúa el "Cumplimiento de las Normas de Bioseguridad" por parte de los trabajadores.</p>					
SERVIDIO:		UNIDAD:		NOMBRE:	
FECHA:					
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD
1. Usa los elementos de protección personal según la actividad que se realiza y de forma correcta	✓				
2. Mantiene los elementos de protección personal en buen estado y limpios	✓				
3. Se abstiene de tocar partes del cuerpo (cara, cabello etc.) y cualquier objeto no necesario con las manos enguantadas.	✓				
4. Los trabajadores realizan la solicitud de reposición de elementos de protección personal cuando se requiere	✓				
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD
1. Realiza lavado de manos	✓				
2. Desinfección de manos con gel	✓				
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD
1. Conoce y/o aplica los productos para la limpieza y desinfección según actividad	✓				
2. Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	✓				
3. Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	✓				
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico contaminante (uso kit derrames)	✓				
5. Mantiene el lugar de trabajo y utensilios en buenas condiciones de orden y aseo	✓				
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD
1. Conoce y/o aplica el protocolo de manejo de ropa hospitalaria	✓				
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD
1. Conoce y/o aplica el procedimiento de manejo y clasificación de los residuos que se generan	✓				
2. Evita depositar residuos en recipientes en los que se excede la capacidad de los mismos	✓				
3. Conoce y/o recolecta los residuos de la limpieza a lo sucio (Blanco-Verde-Negro- Rojo)	✓				
4. Durante el transporte mantiene las bolsas con residuos atadas del cuerpo	✓				
5. Conoce y/o aplica la rotulación de las bolsas con residuos (nombre del área, la fecha, peso u otra información definida)	✓				
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD
1. Usa elementos cortopunzantes en buen estado (pinch)	✓				
2. Almacena elementos cortopunzantes (pinch) de forma segura	✓				
3. Manipula el cortopunzante (pinch, etc) según técnica de la actividad a realizar.	✓				
4. Usa el guardián o el recipiente debidamente para depositar elementos cortopunzantes	✓				
5. Conoce y/o aplica el PGRASA en el área de desecho del guardián	✓				
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD
1. Usa ropa para trabajar (antes pequeños)	✓				
2. Mantiene el cabello recogido	✓				
3. Mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte	✓				
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de presentar heridas o laceraciones en la piel (cubrir)	✓				
5. Usa adecuadamente equipos y elementos de trabajo	✓				
6. Mantiene los ojos en la línea y no usa elementos distracción durante los labores a realizar (celulares, radios)	✓				
7. Se abstiene de fumar, comer o beber alimentos en el puesto de trabajo durante la realización de sus labores	✓				
8. Guarda sus objetos personales en el lugar designado para los mismos	✓				
9. Conoce el Manual de Bioseguridad (porbre 3 temas principales)	✓				
10. Conoce y/o aplica el procedimiento de reporte de accidente por exposición a riesgo biológico	✓				
11. Solicita ayuda de un compañero en caso que la actividad así lo requiera	✓				
12. Conoce y/o aplica el reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes	✓				
13. Conoce y/o aplica medidas de seguridad para la manipulación de alimentos	✓				
<p>Nota: En algunos criterios se ingresó la palabra "conoce", como una oportunidad de validar el conocimiento, en el caso que ese numeral no le aplique a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de adquisición del beneficio de aplicar las normas de bioseguridad.</p>					
Nombre cargo observador:		Nathaly Melo S.C.			
Nombre encargado inspección:		Roxo Naranjo			

CRIB		FORMATO		VERSION 2			
LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCION DE CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD Y OBSERVACION		SERVICIOS GENERALES		CODIGO: F-CNC-SP-007 FECHA: 15/06/2021			
<p>Definición Observación: el Compañero/a: estrategia orientada a reducir los comportamientos riesgosos y fomentar los comportamientos seguros en los trabajadores, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación deliberada o no deliberada de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de bioseguridad definidas en la institución, y que sean supervisadas a través de una lista de chequeo, durante periodos acordados. En este caso, para la aplicación de estas listas de chequeo, es importante tener en cuenta seleccionar un trabajador de un área/servicio específico, un cargo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamiento bioseguros: elementos de protección individual, higienización, limpieza y desinfección, ropa sucia hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de corpulentos y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán marcados (sí/no/na) al interior de la empresa y evaluados durante periodos de tiempo acordados. En aquí donde se evalúa el "Cumplimiento de las Normas de Bioseguridad" por parte de los trabajadores.</p>							
SERVICIO: <u>OR Agustín</u>		UNIDAD: <u>mujeres</u>					
FECHA: <u>15/06/2021</u>							
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Usa los elementos de protección personal según la actividad que se realiza y de forma correcta	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Mantiene los elementos de protección personal en buen estado y limpios	<input checked="" type="checkbox"/>						
3. Se abstiene de tocar partes del cuerpo (cara, cabello etc.) y cualquier objeto no necesario con las manos enguantadas.	<input checked="" type="checkbox"/>						
4. Los trabajadores realizan la solicitud de reposición de elementos de protección personal cuando se requiere	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Realiza lavado de manos	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Desinfección de manos con gel	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica los protocolos para la limpieza y desinfección según actividad	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	<input checked="" type="checkbox"/>						
3. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico con carbón de (uso lá dermatitis)	<input checked="" type="checkbox"/>						
4. Mantiene el lugar de trabajo y utensilios en buenas condiciones de orden y aseo	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica el protocolo de manejo de ropa hospitalaria	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica el procedimiento de manejo y clasificación de los residuos que se generan	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Evita depositar residuos en recipientes en los que se excede la capacidad de los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>						
3. Conoce y/o resalta los residuos de la limpieza y lo resalta (Bianco-Verde-Negro-Rojo)	<input checked="" type="checkbox"/>						
4. Durante el transporte mantiene las bolsas con residuos atadas del cuerpo	<input checked="" type="checkbox"/>						
5. Conoce y/o aplica la rotulación de las bolsas con residuos (nombre del área, la fecha, peso u otra información definida)	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Usa elementos como puntales en buen estado (bisturí)	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Almacena elementos como puntales (bisturí) de forma segura	<input checked="" type="checkbox"/>						
3. Manipula el corte puntal (bisturí, etc.) según técnica de la actividad a realizar.	<input checked="" type="checkbox"/>						
4. Usa el guardán o el recipiente definido para depositar elementos como puntales	<input checked="" type="checkbox"/>						
5. Conoce y/o aplica el PGRASA en el ítem de descarte del guardán	<input checked="" type="checkbox"/>						
CRITERIOS A EVALUAR		EVALUACION		PLAN DE MEJORAMIENTO			
	SI	NO	NA	HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1. Se retira joyas para trabajar (aretes pequeños)	<input checked="" type="checkbox"/>						
2. Mantiene el cabello recogido	<input checked="" type="checkbox"/>						
3. Mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte	<input checked="" type="checkbox"/>						
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de presentar heridas o laceraciones en la piel (cubrir)	<input checked="" type="checkbox"/>						
5. Usa edredones, almohadas y elementos de trabajo	<input checked="" type="checkbox"/>						
6. Mantiene los ojos en la tarea y no usa elementos distractores durante las labores a realizar (celulares, radios)	<input checked="" type="checkbox"/>						
7. Se abstiene de fumar, comer o beber alimentos en el puesto de trabajo durante la realización de sus labores.	<input checked="" type="checkbox"/>						
8. Guarda sus objetos personales en el lugar destinado para los mismos	<input checked="" type="checkbox"/>						
9. Conoce el Manual de Bioseguridad (nombre 3 temas principales)	<input checked="" type="checkbox"/>						
10. Conoce y/o aplica el procedimiento de reporte de accidente por exposición a riesgo biológico	<input checked="" type="checkbox"/>						
11. Solicita ayuda de un compañero en caso que la actividad así lo requiera	<input checked="" type="checkbox"/>						
12. Conoce y/o aplica el reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes	<input checked="" type="checkbox"/>						
13. Conoce y/o aplica medidas de seguridad para la manipulación de alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>						
<p>Nota: En algunos entornos se ingresó la palabra "conocer", como una oportunidad de validar el conocimiento, en el caso que este numeral no le aplique a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de construcción del bienestar de aplicar las normas de bioseguridad.</p>							
Nombre cargo observado:		Elsa Rincón S.G.					
Nombre encargado inspección:		Rosa Rodríguez					



FORMATO
LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES DE BIOSEGURIDAD Y OBSERVACIÓN
SERVICIOS GENERALES

VERSION 2
CODIGO F-CUC-SP-007
FECHA: 15/06/2021

Definición Observación del Comportamiento: estrategia orientada a reducir los comportamientos riesgosos y afianzar los comportamientos seguros en los trabajadores, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación deficiente o no deficiente de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de bioseguridad definidas en la institución, y que sean supervisadas a través de una lista de chequeos, durante periodos acordados. En este caso, para la aplicación de estas listas de chequeos, es importante tener en cuenta: seleccionar un trabajador de un área/servicio específico, un cargo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeos, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamientos bioseguros: elementos de protección individual, higienización, limpieza y desinfección, ropa sucia hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y similares, manejo de corpulentos y normas generales de bioseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán concordados (revisar o agregar) al interior de la empresa y evaluados durante periodos de tiempo acordados. Es aquí donde se evalúa el "Cumplimiento de las Normas de Bioseguridad" por parte de los trabajadores.

SERVICIO: Unidad de Agua Potable
FECHA: 02/07/2021

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Usa los elementos de protección personal según la actividad que se realiza y de forma correcta	✓							
2. Mantiene los elementos de protección personal en buen estado y limpios	✓							
3. Se abstiene de tocar partes del cuerpo (cara, cabello etc.) y cualquier objeto no necesario con las manos enguantadas.	✓							
4. Los trabajadores realizan la solicitud de reposición de elementos de protección personal cuando se requiere	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Realiza lavado de manos	✓							
2. Desinfección de manos con gel	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica los productos para la limpieza y desinfección según actividad	✓							
2. Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	✓							
3. Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	✓							
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico contaminante (uso kit derrames)	✓							
5. Mantiene el lugar de trabajo y alrededores en buenas condiciones de orden y aseo	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica el protocolo de manejo de ropa hospitalaria	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica el procedimiento de manejo y clasificación de los residuos que se generan	✓							
2. Evita depositar residuos en recipientes en los que se excede la capacidad de los mismos	✓							
3. Conoce y/o recuerda los residuos de bioseguridad (Blanco-Verde-Negro-Rojo)	✓							
4. Durante el transporte mantiene las bolsas con residuos atadas del cuerpo	✓							
5. Conoce y/o aplica la rotulación de las bolsas con residuos (nombre del área, la fecha, peso u otra información deficiente)	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Usa elementos cortopunzantes en buen estado (bisturí)	✓							
2. Almacena elementos cortopunzantes (bisturí) de forma segura	✓							
3. Manipula el cortopunzante (bisturí, etc.) según técnica de la actividad a realizar.	✓							
4. Usa el guardán o el recipiente diseñado para depositar elementos cortopunzantes	✓							
5. Conoce y/o aplica el PGRASA en el tem de descarte del guardán	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACIÓN			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Se retira joyas para trabajar (aretes pequeños)	✓							
2. Mantiene el cabello recogido	✓							
3. Mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte	✓							
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de presentar heridas o laceraciones en la piel (cubrir)	✓							
5. Usa adecuadamente equipos y elementos de trabajo	✓							
6. Mantiene los ojos en la tarea y no usa elementos distractoros durante las labores a realizar (celulares, radios)	✓							
7. Se abstiene de fumar, comer o beber alimentos en el puesto de trabajo durante la realización de sus labores.	✓							
8. Guarda sus objetos personales en el lugar designado para los mismos	✓							
9. Conoce el Manual de Bioseguridad (página 3 temas principales)	✓							
10. Conoce y/o aplica el procedimiento de reporte de accidente por exposición a riesgo biológico	✓							
11. Solicita ayuda de un compañero en caso que la actividad así lo requiera	✓							
12. Conoce y/o aplica el reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes	✓							
13. Conoce y/o aplica medidas de seguridad para la manipulación de alimentos	✓							

Nota: En algunos criterios se ingresó la palabra "conoce", como una oportunidad de volver el conocimiento, en el caso que ese numeral no le aplique a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de motivación del beneficio de aplicar las normas de bioseguridad.

Nombre cargo observador: Manuela Nova - J.G.
Nombre encargado inspected: Rosa Monzote



FORMATO
LISTA DE CHEQUEO DE INSPECCIÓN DE CONDICIONES DE BIOSSEGURIDAD Y OBSERVACIÓN
SERVICIOS GENERALES

VERSION 2
CODIGO: F-CUC-SP-007
FECHA: 15/06/2021

Definición: Una herramienta del Comportamiento: estrategia orientada a reducir los comportamientos riesgosos y fomentar los comportamientos seguros en los trabajadores, durante la realización de las actividades donde existe la manipulación deliberada o no deliberada de agentes biológicos. De acuerdo a lo anterior, es fundamental que se de cumplimiento a las normas de biosseguridad definidas en la institución, y que sean supervisadas a través de una lista de chequeo, durante periodos acordados. En este caso, para la aplicación de estas listas de chequeo, es importante tener en cuenta: seleccionar un trabajador de un área/servicio específico, un cargo específico, un turno específico y una actividad específica. A continuación se presenta modelo de lista de chequeo, para cargos de servicios generales. La lista se compone de 7 estándares de comportamiento biosseguro: elementos de protección individual, higienización, limpieza y desinfección, ropa sucia hospitalaria, manejo de residuos hospitalarios y simbiosis, manejo de contenedores y normas generales de biosseguridad. Para cada uno de los estándares, existen unos criterios específicos, que serán concertados (entre o agregue) al interior de la empresa y evaluados durante periodos de tiempo acordados. El lugar donde se evalúa el "Cumplimiento de las Normas de Biosseguridad" por parte de los trabajadores.

SERVICIO: De apoyo UNIDAD: Promociones

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Usa los elementos de protección personal según la actividad que se realiza y de forma correcta	✓							
2. Mantiene los elementos de protección personal en buen estado y limpios	✓							
3. Se abstiene de tocar partes del cuerpo (cara, cabello etc.) y cualquier objeto no necesario con las manos enguantadas.	✓							
4. Los trabajadores realizan la solicitud de reposición de elementos de protección personal cuando se requiere	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Realiza lavado de manos	✓							
2. Desinfección de manos con gel	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica los productos para la limpieza y desinfección según actividad	✓							
2. Conoce y/o aplica las diluciones de los productos para la limpieza y desinfección según actividad	✓							
3. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico contaminante (uso kit derrames)	✓							
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de derrame de material biológico contaminante (uso kit derrames)	✓							
5. Mantiene el lugar de trabajo y utensilios en buenas condiciones de orden y aseo	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica el protocolo de manejo de ropa hospitalaria	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Conoce y/o aplica el procedimiento de manejo y clasificación de los residuos que se generan	✓							
2. Evita depositar residuos en recipientes en los que se excede la capacidad de los mismos	✓							
3. Conoce y/o recolecta los residuos de lo limpio a lo sucio (Blanco-Verde-Negro-Rojo)	✓							
4. Durante el transporte mantiene las bolsas con residuos alejadas del cuerpo	✓							
5. Conoce y/o aplica la rotulación de las bolsas con residuos (nombre del área, la fecha, peso u otra información)	✓							

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Usa elementos cortopunzantes en buen estado (látex)			✓					
2. Almacena elementos cortopunzantes (látex) de forma segura			✓					
3. Manipula el corte punzante (látex, etc.) según técnica de la actividad a realizar			✓					
4. Usa el guardián o el recipiente debido para depositar elementos cortopunzantes			✓					
5. Conoce y/o aplica el PGRASA en el ítem de descarte del guardián			✓					

CRITERIOS A EVALUAR	EVALUACION			HALLAZGO	ACTIVIDAD	FECHA	PLAN DE MEJORAMIENTO	
	SI	NO	NA					RESPONSABLE
1. Se retira joyas para trabajar (anillos pequeños)	✓							
2. Mantiene el cabello recogido	✓							
3. Mantiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte	✓							
4. Conoce y/o aplica el procedimiento en caso de presentar heridas o laceraciones en la piel (cubrir)	✓							
5. Usa adecuadamente equipos y elementos de trabajo	✓							
6. Mantiene los ojos en la tarea y no usa elementos distractoros durante las labores a realizar (celulares, radios)	✓							
7. Se abstiene de fumar, comer o beber alimentos en el puesto de trabajo durante la realización de sus labores	✓							
8. Guarda sus objetos personales en el lugar destinado para los mismos	✓							
9. Conoce el Manual de Biosseguridad (número 3 temas principales)	✓							
10. Conoce y/o aplica el procedimiento de reporte de accidente por exposición a riesgo biológico	✓							
11. Solicita ayuda de un compañero en caso que la actividad así lo requiera	✓							
12. Conoce y/o aplica el reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes	✓							
13. Conoce y/o aplica medidas de seguridad para la manipulación de alimentos	✓							

Nota: En algunos criterios se ingresó la palabra "conocer", como una oportunidad de validar el conocimiento, en el caso que ese numeral no le aplique a la actividad que realiza en el momento. El saber es un paso que nos puede ayudar en el proceso de activación del beneficio de aplicar las normas de biosseguridad.

Nombre cargo observador: Adriana Jairo J. G.
Nombre encargado inspección: Roseli Nonsaque