



| | | |
|---|--|---|
|  | MINISTERIO DE SALUD Gerencia General de Operaciones Unidad de Abastecimiento |  |
| | LISTA PARA EVALUAR LA AUTOGESTIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO- PRIMER NIVEL DE ATENCION | |

Propósito: Auto-evaluar condiciones de almacenamiento e implementar las acciones pertinentes, que permitan mejorar las condiciones locales de almacenes en UCSF Intermedias y Especializadas.

| | | FECHA: Día Mes Año |
|--|--|--------------------------|
| CONDICIONES EN ALMACÉN/BODEGA | ACCION RECOMENDADA | |
| 1. CONDICIONES FISICAS | | |
| a)Techos , paredes y ventanas libre de filtraciones | <ul style="list-style-type: none"> • Verificar trimestralmente los techos y si existen filtraciones, reubicar los productos susceptibles de daño • Aproveccionarse de plástico para cubrir los medicamentos susceptibles de daño mientras se repara la filtración • Documentar y reportar, por medio escrito al nivel superior, sobre la situación | |
| b) Disponibilidad de espacio destinado para preparación y despacho | Si el espacio es muy reducido para la preparación y despacho y reabastecimiento de medicamentos e insumos, realizar la distribución de los suministros con base a programación para evitar concentración de personas y productos a entregar | |
| c) Espacios separados para el almacenamiento de medicamentos e insumos médicos | En espacios reducidos, optimizar el espacio y organizar medicamentos e insumos por separado, procurando que no existan productos inflamables | |
| 2. CONDICIONES AMBIENTALES | | |
| a)Temperatura ambiente mayor a 30 grados centígrados y el almacén tiene techo de zinc | <ul style="list-style-type: none"> • Asegurarse de rotar cada 4 meses los medicamentos sensibles a altas temperaturas, según indicaciones del fabricante. • Si no cuenta con aire acondicionado, colocar los medicamentos sensibles a altas temperaturas en el lugar más bajo de la estantería, lejos del techo. • Organice cajas y mobiliario para optimizar que el aire circule mejor para conservar las condiciones de temperatura | |
| 3. PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO | | |
| a)Las cajas ordenadas a una distancia mínima de 10cm del piso, 30cm de las paredes y a | Si por restricciones de espacio se dificulta aplicar la distancia recomendada, reorganizar los productos y sacar los materiales y equipo que no están relacionados con medicamentos e insumos | |

| | |
|---|---|
| una altura no mayor de 2.5 m | (equipos inutilizables, materiales diversos papelería etc.) |
| a) Todos los medicamentos ubicados en estantes o en cajas sobre pallets | <ul style="list-style-type: none"> • Si no se tiene suficientes estantes, ordenar las cajas en las tarimas disponibles, y mantener los productos lejos del contacto con el piso • Ubicar los estantes disponibles en forma segura para evitar que cajas o demás productos caigan y provoquen accidentes personales |
| a) Medicamentos almacenados por / orden alfabético, nombre genérico o clase farmacológica | <ul style="list-style-type: none"> • Optimizar el espacio, organizar la ubicación de los medicamentos de manera que favorezca realizar un flujo de distribución y la manipulación de los mismos dentro del almacén con mayor facilidad. • Colocar los productos líquidos en la parte inferior de los estantes. |
| a) Medicamentos e insumos médicos próximos a vencer colocados al frente (Principio PEPS – primero en expirar, primero en salir) | <ul style="list-style-type: none"> • Verificar periódicamente que todos los medicamentos tengan como mínimo seis meses de fecha próxima de vencimiento. • Escribir la fecha de vencimiento en tarjetas de existencias, con fines de poder transferir los medicamentos a otros establecimientos al menos seis meses previos a la fecha de vencimiento. |
| a) Equipo para el resguardo de biológicos utilizado únicamente para ese fin. | Si el equipo está ubicado fuera del almacén para facilitar el uso de biológicos en los servicios, monitoree periódicamente el equipo para garantizar el uso correcto, prohibiendo su uso para guardar alimentos. |
| 4. CONDICIONES AMBIENTALES DEL ALMACEN /BODEGA | |
| a) Humedad relativa entre rango de 60% y 70% (instrumento y registro, verificar) | <p>Para reducir los efectos de la humedad tener en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abrir ventanas o respiraderos del lugar • No abrir envases nuevos a menos que sea necesario • Utilizar ventiladores de ser posible de techo si no se cuenta con aire acondicionado |
| b) Se efectúa control diario de temperatura (2 veces al día) del equipo para el resguardo de biológicos. | Ubicar en la puerta de la nevera o equipo un formato donde se pueda registrar la temperatura por la mañana y por la tarde a una hora determinada. |
| c) Los productos en sus cajas o empaques originales lejos de fuentes de calor, luces fluorescentes y la luz solar directa | <ul style="list-style-type: none"> • Ubicar productos lejos de puertas para mantener despejadas las entradas o salidas del personal. • En espacios reducidos, ubicar cajas lejos de ventanas donde hay entrada de luz directa del sol, o al menos ubicarlas en forma perpendicular a la entrada de luz y no paralela. |
| d) Control insectos y roedores | <ul style="list-style-type: none"> • Impedir la entrada de insectos, sellando huecos de entrada • Realizar limpieza diaria del lugar • No guardar ni ingerir alimentos en el almacén |