Gmail **Manuel fernando Santamaría tellez <manuel.f.tellez@gmail.com>**

Soporte de asesoría técnica componente de salubridad

1 mensaje

Manuel fernando Santamaría tellez <manuel.f.tellez@gmail.com> 6 de febrero de 2024, 7:15 p.m.
Para: centrointegrarteg1@gmail.com, integrarteinternog2@gmail.com, "Cc:" <cintegrarteinternog3@gmail.com>, cintegrarteinterno9364@gmail.com, integrarteinterno5sanfrancisco@gmail.com, ciaigrupo9@gmail.com, MAYRA MILENA HERRERA FANDIÑO <integrarteinterno10@gmail.com>, integrartegrupo11@gmail.com, integrarteinternog12@gmail.com, integrarteinternogrupo6@gmail.com, CIAI GRUPO 13 LA MESA <integrarteinternogrupo13@gmail.com>, centrointegrarteinternogrupo8@gmail.com, CIAI - G7 CIAI SUESCA <ciai7suesca@gmail.com>, INTEGRARTE GRUPO 1 <ciaegrupo1@gmail.com>, integrarteg2@gmail.com, Integrarte.grupo3externo@gmail.com, integrartegrupocuatro@gmail.com, integrarteexternog5@gmail.com, ciaegrupo8@gmail.com, INTEGRARTE GRUPO 9 <ciaegrupo9@gmail.com>, integrartecae@gmail.com

Buena tarde,

Dando cumplimiento a uno de los compromisos del día de hoy les comparto la guía presentada en la reunión del día de hoy.

Cordialmente;

Manuel Santamaria Tellez
Referente Técnico componente de Salubridad
Subdirección para la Discapacidad

INFORME COMPONENTE SALUBRIDAD.docx
21K

RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	
Obligación	**Evidencia**
Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la subdirección de nutrición.	Formato en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) Donde se evidencian los siguientes formatos. Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación semanal
Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	Formato en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) Donde se evidencia la siguiente acta. Acta de coordinador con nutricionista y tecnólogo de alimentos verificación del rotulado y etiquetado nutricional con registro fotográfico aleatorio, el acta se debe de realizar máximo al día siguiente de recibido la respectiva materia prima.
Cumplir con las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, actualizada al mes. Carpeta en físico del componente de salubridad ubicada en XXXXX Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta)
Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. Para el caso de asociados nuevos en la operación, se deberá obtener el concepto sanitario favorable en un plazo no mayor a tres (3) meses contados a partir del inicio de la ejecución del convenio. Se debe presentar carta radicada a la autoridad sanitaria, hacer la solicitud a través de la página web de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, si está inscrito (soporte magnético) y gestionar el proceso de visita sanitaria en un plazo máximo de quince (15) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio del convenio.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE DE CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS Donde se evidencian los siguientes documentos. Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos Concepto higiénico sanitario del centro Autoevaluación Seguimiento a la solicitud mensual de la visita de los conceptos higiénico sanitarios
El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo, para el caso de los proveedores de pollo, pescado, carne y derivados, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Donde se evidencian los siguientes documentos. Conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores directos y distribuidores
Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD,

modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Donde se evidencian los siguientes documentos. Conceptos higiénico vigentes sanitarios de los vehículos Concepto higiénico sanitario del manipulador de alimentos.
Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Facturas o copia de las facturas en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Reposa en el drive compartido de informe mensual de gestión) Donde se evidencian los siguientes formatos. Factura de alimentos Factura de elementos de aseo
Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Donde se evidencia el siguiente formato. Formato plan de compras semanal o mensual
Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de los mismos. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Donde se evidencia el siguiente archivo Archivo en Excel con el inventario de los equipos y menajes. Nota aclaratoria: Inventario de equipos y menaje (cruzar con sabana de elementos) y su respectiva verificación de su estado cada 3 meses (o antes si se requiere), si se hizo necesario realizar cambio por desgaste realizar la claridad y adjuntar registro fotográfico
El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpeta. SUBCOMPONENTE PLAN DE SANEAMIENTO Donde se evidencia publicado los siguientes documentos: Plan de saneamiento actualizado a la fecha Declaración de compromiso
Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	Formatos en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) Donde se evidencian los siguientes formatos. Formato registro control de plagas Formato de limpieza, Desinfección y acciones correctivas Formato seguimiento a soluciones desinfectantes Formato inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques Formato inspección presencia de plagas Formato verificación de hermeticidad: Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable Formato de control de temperatura de equipos de refrigeración

	Formato de control de temperatura de equipos de congelación Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Según corresponda Donde se evidencian los siguientes formatos. Formato de control de entrada y salida alimentos asociados Cerrado en PDF de forma semanal Y el formato en Excel donde se evidencia el registro en tiempo real.
El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674de 2013.	Actas en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) Actas de capación a personal manipulador de alimentos, listado de asistencia, pre test y pos test Acta trimestral de capacitación de plan de saneamiento a talento humano, listado de asistencia, pre test y pos test Actas de inducción cuando corresponda
Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.	Actas en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) ó Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Según corresponda Donde se evidencian los siguientes formatos: Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos Formato preparaciones de alimentos
En caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras y análisis microbiológicos será del asociado.	Si no se ha presentado algún caso, no aplica
Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	Formato en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) ó Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Según corresponda Formato control muestra testigo de alimentos