ACTA N° 33

FECHA: Bogotá, 22 de julio de 2024.

HORA: 01:00 p.m. - 02:00 p.m.

LUGAR: Hogar Transitorio Memoria y saber

TEMA: Introducción al Plan de Saneamiento Básico

ASISTENTES: Brayan Camilo Borraez Huertas (auxiliar aseo general), Jeimy Forero Gonzales (auxiliar aseo general), Sebastian Stid Bohorquez Forero (auxiliar aseo general), Yessica Evelin Perez (manipuladora de alimentos), Yolanda Duran (manipuladora de alimentos), Freddy Martinez (auxiliar aseo general), Maria del Carmen Moreno (manipuladora de alimentos).

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación del pre-test a las manipuladoras de alimentos y auxiliares de aseos generales.
2. Socialización de la presentación sobre el Plan de Saneamiento Básico
3. Resolución de dudas
4. Aplicación de pos-test

DESARROLLO:

El personal manipulador de alimentos y los auxiliares de aseo general del CCT Memoria y Saber fue convocado con el propósito de dar a conocer y explicar el Plan de Saneamiento Básico y sus generalidades. La sesión fue dirigida por la nutricionista del CCT Memoria y Saber.

Inicialmente se realiza una introducción al programa de limpieza y desinfección plasmado en el Plan de Saneamiento Básico, adicionalmente se seleccionaron cinco áreas y utensilios de los más empleados en el hogar y se realizó la explicación de limpieza , desinfección, frecuencia, elementos para limpieza y el responsable de esa área.

A continuación se evidencian las áreas y procesos desarrollados en la capacitación:

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Pisos	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o escoba-cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color (verde en áreas comunes y amarillo en cocina y almacenamiento de alimentos).	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien realizada de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	Personal de servicios generales, para el servicio de alimentación, SAFL y servicio social Comedores estará a cargo del personal del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del	Balde Escoba y/o Escoba-	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda	

Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Jabón lava loza biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color (amarillo en cocina y almacenamiento de alimentos).	Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color (amarillo	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto	
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Guantes de caucho del color (amarillo en cocina y almacenamiento de alimentos).	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho del color (amarillo en cocina y almacenamiento de alimentos)	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón–y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar. Dejar secar.	
Canecas	Limpieza	Tres veces en la semana o	Detergente Agua Cepillo	Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando	Personal de servicios generales. Para el servicio social
Paredes, techos, ventanas y puertas.	Limpieza	Mensualmente	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, gafas de seguridad, Guantes de caucho del color establecido (Rojo).	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.
				corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	
	Desinfección	Mensualmente (después del proceso de limpieza).	Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de caucho del color establecido, Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante.	

Como evidencia de la participación en la reunión, se adjunta el formato de control de asistencia FOR-PSS-296, registro fotográfico.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar como indica el Plan de Saneamiento la limpieza y desinfección de las áreas y utensilios a fin de garantizar adecuados procesos en frecuencia, limpieza y desinfección, utensilios empleados y responsables de área.	Manipuladoras de alimentos y auxiliares de aseo general.	Permanente
Realizar seguimientos continuos del cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico	Nutricionista	Permanente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 22 de julio del 2024.

Anexos: Material de apoyo.

Elaboró: Natalia Ramos Maldonado


29 jul 2024 1:35:39 p. m.
32-48 Avenida Calle 19
Puente Aranda
Bogotá


29 jul 2024 1:21:51 p. m.
32-56 Avenida Ciudad de Lima
Puente Aranda
Bogotá


29 jul 2024 1:21:51 p. m.
32-56 Avenida Ciudad de Lima
Puente Aranda
Bogotá


29 jul 2024 1:35:27 p. m.
32-48 Avenida Calle 19
Puente Aranda
Bogotá

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Programa de limpieza y desinfección | 2. Lugar o Localidad o Sede: CCT Memoria y Saber | 3. Fecha y hora: 22 de Julio del 2024

4. Nombre responsable: Natalia Ramos Maldonado | 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Yessika Perez	PPT	1674570	Memoria y Saber	operaria de Cocina	Contratista	yessikevelin2908@gmail.com	3143982208	
2	Jucon S. Uribe.	CC	39767634	M. S.	Aux Cocina	Contratista	jucon07A2@gmail.com	3222938818	
3	Brayan Camilo Borraez	C.C	1030693777	M. S	servicios Generales	Contratista	huertasbrayan2106@gmail.com	3144004974	
4	Nestor Alfonador B	c.c.	79397.006	M.S	Servicios Generales	Contratista	nestorAlfonador660@gmail.com	3209523804	
5	Jenny Forero	CC.	53134354	M.S	servicio generales	contratista	forerajenny1908@gmail.com	3132554295	
6	Maria del C. Moreno	cc	39687349	M. S.	A. cocina	contratista	carmenmoreno1@hotmail.com	3142452575	
7	Alba yolanda duen	cc	52188578	M S	A cocina	Contratista	albayola2@hotmail.com	3208687369.	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner