PLAN DE TRABAJO HALLAZGOS - SERVICIO CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE

Nombre de la tarea	ESTADO DE CUMPLIMIENTO	HALLAZGO DEL ACTA	ACTIVIDAD DE MEJORA	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Responsable	Estado
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA	**FECHA DE CONCEPTO : 2 DE NOVIEMBRE DEL 2023**		**ESTADO DEL CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**				
Elaboración	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Socialización	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
REVISIÓN DOCUMENTAL							
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo	3 NO CUMPLE	No presenta documentación	Se continúa trabajando sobre el documento final de sistema de seguridad y salud en el trabajo	01.07.2024	31.07.2024	Terapia Ocupacional	Terminado
El servicio de alimentación de la institución cuenta con concepto sanitario FAVORABLE, de acuerdo a la Resolución 2474 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o norma que la modifique o sustituya, independiente si los alimentos son preparados en el centro	2 CUMPLE PARCIALMENTE	74.5% Favorable con requerimientos	Desde el mismo día de la visita se empezó a realizar las adecuaciones solicitadas por la entidad.	01.07.2024	31.07.2024	Coordinadora / nutricio	Abierto
1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS							
1.1 El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje alejado de botaderos de basura aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores plantas de beneficio, cementerios y, en genera a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art. 160, 162, 163 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
1.2 En el establecimiento los pisos son solidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes , nivelados para facilitar drenaje (Art. 193, 1974 Ley 9 de 1979), los desniveles u obstaculos se encuentran debidamente señalizados.	1 CUMPLE		N/A				
1.3 En el establecimiento las paredes y techos son solidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art. 195 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
1.4 La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso (Art. 196 y 197 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
1.5 La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso (Art. 196 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
1.6 El establecimiento cuenta con un ambiente para comedor, continuo al servicio de cocina destinado a la toma de los alimentos, con suficiente para albergar simultaneamente como mínimo el cincuenta por ciento (50%) de los residentes	1 CUMPLE		N/A				
1.7 Las escaleras rampas son seguras, cuenta con pasamanos y estan revestidas de material antideslizante. (Art. 47 y 48 Resolución 14861 de 1985.)	1 CUMPLE		N/A				
1.8 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes electricas estan diseñados, construidos instalados y mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art. 117 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
1.9. Las areas de circulación deberan estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el transito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demas medidas necesarias para evitar accidentes (Art. 93 Ley 9 de 1979.), los corredores internos se cumplen las disposiciones establecidas en el (Art. 46 Resolución 14861 de 1985).	1 CUMPLE		N/A				
2. CONDICIONES SANITARIAS Y DE DORMITORIOS							
2. 1 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elemetnos para higuiente persona, separados por sexo, en correcto funcionamiento, se encuentran en buen estado y aseados y en cantidad suficientes para uso de la población beneficiaria (Art. 50 Resolución 14861 de 1985.) (Art. 188 y 207 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
2.2 Cuenta con elementos de aseo persona exclusivos, debidamente almacenados y marcados.	1 CUMPLE		N/A				
2. 3 Las habitaciones cuentan con iluminación y ventilación natural adecuada y suficiente, espacio adecuado para desplazamiento de las personas según su autonomía. (Art. 196 y 197 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
2.4 Las habitaciones estan diseñadas para albergar un mínimo de personas para la cual fue diseñada (Art. 171 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A				
2. 5 En las habitaciones el mobiliario esta compuesto por guardarropas con espacio para cada uno de los residentes y un nochero por cama, se ecuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo.	1 CUMPLE		N/A				
2. 6 La ropa de cama, lenceria, cortinas, persianas se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, así como en buen estado (Art. 207 Ley 9 de 1979).	1 CUMPLE		N/A				
2. 7 Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de diarrame. (Art.207 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A				
2. 8 Los servicios sanitarios destinados para el servicio de talento humano de la institución se encuentran en buen estado, aseados, dotados con los mecanimos o elementos para la higuiente persona y el correcto funcionamiento.	1 CUMPLE		N/A				Terminado
2.9 Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los residuos solidos generados (Art. 199 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A				
2. 10 Dispone de un ambiente independiente con poceta o unidades para lavado y desinfección de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo proposito. (Art. 207 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A				
2. 11 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lenceria documentado e implementado (procedimientos planillas, concentraciones y registros). (Art. 207 Ley 9 de 1979)	3 NO CUMPLE	Programa de limpieza y desinfección documentado y no implementado	Se realizó capacitación por parte de nutricionista al personal de manipulación de alimentos y servicios generales. * Se instalaron los soportes por colores para los elementos de aseo (escobas, traperos)				
2. 12 En el área de lavandería se cuenta con las areas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preventivo y correctivo (Art. 91, Art 112 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A				
2. 13 Cuenta con sistema de comunicación interna en habitaciones y baños	4 NO APLICA	Sin sistema de comunicación interno en las habitaciones y baños	Por parte del operador se realizó instalación de: 1 timbre en los baños de primero y segundo piso 1 timbre en cada habitación, Observación en el acta de la visita exigen un timbre por cada cama.				
2. 14 Existe ascensor o sistema de transporte vertical para personas mayores para los edificios que tengan mas de dos pisos.	4 NO APLICA		N/A				
3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO - 3. 1 ABASTECIMIENTO DE AGUA							
3. 1. 1 El establecimiento se cuenta conectado a la red del sistema de acuerdo y otros siema alternativos	1 CUMPLE		N/A				
3. 1. 2 El establecimiento cuenta con suministro de acceso al agua potable (Art. 165, Art 165 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A				
3. 1. 3 Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñada s y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presion de servicio en todos los sitios de consumo (Art. 175 y 176 ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A				
3. 1. 4 El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable, en material higuienico sanitario de facil limpieza y desinfección, debidamente protegidos en correcto funcionamiento con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art. 10 Decreto 1575 de 2006)	2 CUMPLE PARCIALMENTE	Plan de Contingencia incompleto	(contingencias Abastecimiento de agua potable). Un protocolo alternativo para asegurar el suministro de agua potable, el cual incluirá el uso de a bolsas de agua potable aptas para el consumo humano. Para actividades secundarias que requieran agua como el lavado de menaje se optara por el uso de menaje desechable eco ambiental para reducir el consumo de agua asociado a la limpieza y lavado de utensilios.		30/06/2024		Terminado
3. 1. 5 El establecimiento realiza el lavado y desinfección del tanque abastecimiento de agua potable semestral mente o cuando este presente rastros de suciedad, realizado por empresa o persona natural que cumpla con la normatividad aplicable. (revisar soportes). (Art. 10 DEcreto 1575 de 2006)	1 CUMPLE		N/A				
3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS-							
3. 2. 1 Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema de alcantarillado u otro sistemas alternativos (Art. 10 Decreto 1575 de 2006)	1 CUMPLE		N/A				
3. 2. 2 Las instalaciones para evacuación de residuos liquidos estan diseñadas y construidas para que se permita escurrimiento, evite obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red publica al interior, no permitan el vaciamiento, el escape del liquido o la formación de deposito en el interior de las tuberias y finalmente, se evite la conexion o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 de 1979).	1 CUMPLE		N/A				
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS							
3. 3. 1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos generados, diseñado e implementado según lo establcido en la normatividad vigente sobre la materia (Titulo 2 del Decreto Unico 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016).	1 CUMPLE		N/A				
3.3.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el codigo de colores	1 CUMPLE		N/A				
3. 3. 3 Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	1 CUMPLE		N/A				
3. 3. 4 Se evidencia recolección de todoas los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Titulo 2 del Decreto Unico 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)	1 CUMPLE		N/A				
3.3 CONTROL DE PLAGAS							
3. 4. 1 Cuenta con procedimientos para el manejo integral de las plagas, los soportes de verificación e implementación de controles físicos, químicos y/o biologicos.	1 CUMPLE		N/A				
3.4.2 Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la Secretaría Distrital de Salud.	1 CUMPLE		N/A				
4. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES - GESTIÓN DEL RIESGO							
4.1 Existe plan de prevención y atención de emergencias y desastres documentado e implementado (Articulo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	1 CUMPLE		N/A		01.06.2024	30/06/2024	
4. 2 Se encuentran claramete señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art. 2066 Ley 9 de 1979) (Art. 52 Resolución 14861 de 1985).	1 CUMPLE		N/A				
4. 3 El establecimiento tiene alarma de emergencia (Art. 52 Resolución 14861 de 1965	1 CUMPLE		N/A				
4. 4 Las escaleras cuentan con cinta antideslizante franja foto luminica y pasanamos (Art. 48 Resolución 14861 de 1985	1 CUMPLE		N/A				

4. 5 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señaliza dos en perfecto est ado de funcionamiento. (Art. 52 Resolución 14861 de 1985)	1 CUMPLE		N/A					
4. 6 Exite botiquin de primeros auxilios. (Art. 127 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A					
5. ATENCIÓN BASICA EN SALUD								
5.5. Cuenta con auxiliar de enfermería presencial las 24 horas por cada 20 residentes funcionales avalada por el registro de talento humano en salud " rethus" Ley 1164 de 2007	3 NO CUMPLE	En el momento de la inspección cuenta con auxiliar de enf ermería aval ada por rethus pero NO garantiza personal suficiente para la prestación del servicio	Se cuenta con el personal acorde al anexo técnico				Terminado	
5. 6 Cuenta con un jefe de enfermería presencial las 24 hoas	3 NO CUMPLE	Hogar Gerontológico						
5. 7 Cuenta con la asesoría mensual del profesional en enfermería que cuenta con un cronograma de capacitación, acta de la capacitación, listado de asistencia y evaluaciones.	3 NO CUMPLE	No cuenta con valoraciones y capacitaciones realizadas por un profesional de enfermería al personal						
5. 8 Presenta certificado médico definiendo quien requiere y quien no requiere cama con barandas para su protección teniendo en cuenta las patologias propias de cada residente.	3 NO CUMPLE	No cuenta con certificaciones médicos definiendo quien requiere y quien no requiere camas con barandas						
5. 9 Cuenta con un botiquin de primeros auxilios según lo requerido por la población manejada. Tener como referencia la Resolución 705 de 2007.	1 CUMPLE		N/A					
5. 10 Cuenta con un espacio destinado a la atención en salud, que brinde privacidad; que cuenta con pisos, paredes y techos lisos de facil limpieza y desinfección. Debe estar dotado con una bascula, t alli metro, camilla o tabla de inmobilización.	1 CUMPLE		N/A					
5. 11 Garantiza un area para el alm acenamiento de medicamentos y dispositivos medicos en m at erial higuienico sanitario, dotado con termohigrometro cali brado con registros diarios (dos veces al dia) de temperat ura y humedad.	4 NO APLICA		N/A					
5.12 cuenta con registros en los que conste la inspección y control de los medicamentos en el momento de su ingreso, identificando claramente el nombre del medicamento, lote, temperatura, fecha de vecimiento y registro sanitario.	4 NO APLICA		N/A					
5. 13 Garantiza nevera exclusiva para el al macenamiento de los medicamentos que requieren cadena de frio. Se lleva control y registro diario (2 veces al d a) de la temperatura del equipo.	4 NO APLICA		N/A					
5.14 Cuenta con valoracion medica de ingreso y seguimientos mensuales con letra clara y legible	3 NO CUMPLE	No cuenta con valoraciones medicas seguimientos mensuales y de ingreso al servicio						
5.15 Cuenta con resumenes de salud y formulas medicas vigentes de la EPS.	1 CUMPLE		N/A					
5. 16 Cuenta con valoraciones nutricionales de ingreso y seguimientos trimestrales donde se evidencie el diagnostico nutricional.	1 CUMPLE		N/A					
5. 17 Garantiza los certificados actualizados a la vinculación a seguridad social en salud	1 CUMPLE		N/A					
5. 18 Cuenta con protocolos de salud y guias de salud, documentados e implementados y con soporte de socialización al personal asistencial.	1 CUMPLE		N/A					
5. 19 Cuenta con notas de enfermería realizadas según normatividad Ley 911 de 2004 y Resolución 1995 de 1999.	1 CUMPLE		N/A					
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN								
1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIÓN DE PROCESOS								
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES								
1. 1. Localización y diseño (Resolución 2674/2013) Artículo 6, Numerales 1. 1, 1. 2, 1. 3, 2. 1, 2. 3, y 2.8 Artículo 31, Numerales 1, 2, 3, 4, 6y7. Artículo 33 (numeral 8)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	No se garantiza hermeticidad en área de bodega espacio sin protección entre techo y pared del Fruver	Se realizó el cierre del espacio que no garantizaba la hermeticidad					
1. 2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/ 2013) Artículo 7, Numeral 1,2. Artículo 33, Numerales 1,2y3)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Se evidencia deterioro en unión piso pared en áreas de cocina y bodega. Poceta de cocina falta mantenimiento de embouqillado	Se realizó el mantenimiento de medias cañas en cocina, bodega. Se realizó embouqillado de la poceta de cocina.					
1. 3 Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/ 2013, Artículo 7, Numeral 3, 4 5, 7.8. Artículo 33, Numeral4)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	No se garantiza hermeticidad en área de bodega espacio sin protección entre techo y pared del Fruver	Se realizó el cierre del espacio que no garantizaba la hermeticidad					
1. 4 Instalaciones sanitarias (Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 6. 1,6. 2,6. 3, 6. 4, Artículo 32, Numeral 9 y 11)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Se evidencia lavamanos en área de cocina con escape de agua	ealiza el cambio inmediato del mezclador de agua					
2. EQUIPOS Y UTENCILIOS								
2. 1 Condiciones de equipos y utensilios (Resolución 2674/ 2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3,4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Se evidencia motor de nevera gris, blanca en bodega de carnes con inade cuado limpieza de motor. Se evidencia mesón de lav aloza parte interna con oxido.	Se ralza el mantenimiento de motores de las diferentes neveras de la unidad. Se reali zará seguimiento constante para la verificación de la limpieza. Se realiza aplicación de anticorrosivo y pintura de la parte interna del mesón Sal					
2. 2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/ 2023, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3,4, 5, 7y 10, Artículo34. Artículo35, Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013	ACEPTABLE		N/A					
3, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS								
3. 1 Estado de Salud (Resolución 2674/ 2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5 Artículo 14, Numeral 12)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Aparente buen estado de salud sin embargo no presenta soci alización vigente del protocolo de medidas correctivas en estado de salud del personal	Se realizó la capacitación al personal manipulador de alimentos (se realiza al inico del convenio y cada vez que se presente un cambio del personal manipulador de acuerdo a lo que establece el anexo tecnico) por parte de la nutricionista del servicio. Se cuenta con un cronograma de capacitaciones para el personal manipulador de alimentos					
3. 2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674/ 2023, Artículo 11, Numeral 1,2,3,4)	ACEPTABLE		N/A					
3. 3 Prácticas Higiénicas (Resolución 2674/ 2023, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 36 Artículo 35, Numeral 5 y 7)	ACEPTABLE		N/A					
3. 4 Educación y capacitación (resolución 2674/ 2013, Artículos 12 y 13 Artículo 36	ACEPTABLE		N/A					
4, REQUISITOS HIGUIENICOS								
4. 1 Contro de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art 89. Resolución 2674/ 2013 Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35 Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Presentan registros de control de materias primas sin embargo se encuentra incompleto	Implementación de formato de recepción de materias primas en físico. Formato de secretaría de Integración Social FOR-PSS 235					
4. 2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/ 2013, Artículo 16 Numeral 7; Artículo 18, Numeral 2, Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.	ACEPTABLE		N/A					
4. 3 Manejo de temperatura (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/ 2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3. 2, 3. 3 y 5)	ACEPTABLE		N/A					
4. 4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/ 2012, 2674/ 2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Se evidencian productos en proceso sin rotular	Se realizará todos los días supervisión a los productos de abarrotes					
4, SANEAMIENTO								
5. 1 Suministro y calidad de agua potable. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3. 2, 3. 3, 3. 5. 3, Artículo 26, Numeral 4 Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Se evidencia Certificación de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua realiza do 16/ 02/ 2024, empresa fumigadores El Triunfo, se evidencia plan de contingencias de corte de agua incompleto.	(contingencias Abastecimiento de agua potable) Un protocolo alternativo para asegurar el suministro de agua potable, el cual incluirá el uso de a bolsas de agua potable aptas para el consumo humano. Para actividades secundarias que requieran agua como el lavado de menaje se optara por el uso de menaje desechable eco ambiental para reducir el consumo de agua asociado a la limpieza y lavado de utensilios.				Terminado	
5. 2 Residuos Líquidos (Resolución 2674/ 2013 Artículo 6 Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Se evidencia lavamanos y lavaloza con llave averiada y escape de agua.	realiza el cambio inmediato del mezclador de agua					
5. 3 Residuos sólidos (Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numerales 5. 1, 5. 2 y 5. 3, Artículo 33, Numerales 5,, 6y 7. Artículo 18, Numeral 11)	ACEPTABLE		N/A					
5. 4 Control integral de plagas (Resolución 2674/ 2013 Artículo 26 Numeral 3)	ACEPTABLE		N/A					
5. 5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios Artículos 6 Numeral 6. 5 Artículo 10. Resolución 2674/ 2013 Artículo 26)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Inadecuado proceso de limpieza y desinfección en equipos Registros no acordes elementos de aseo desorganizados	Supervisión constante en el diligenciamiento de las listas de chequeo, Instal ación de soportes para los utensilios de aseo (Traperos, escobas y recogedores) con la publicación del código de coleres establecidos en el plan de saneamiento.					
5. 6 Soporte documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/ 2013 Artículo 26	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Se evidencia Plan de saneamiento documentado sin embargo no se implementa adecuadamente procesos de limpieza y desinfección	Se realizará capacitaciones por parte de nutricionista al personal de manipulación de alimentos y servicios generales. Se realiza constantemente la supervisión de las listas de chequeo de acuerdo a cada uno de los espacios del centro.					