Fusagasugá, Chinauta 31 de octubre de 2024

Señores; Equipo de supervisión SDIS; Juliete Jimenez, Fredy Alejandro Rincón, Zaida Dangond, Carolina Rojas, Harold Jiménez, Jimmy Cárdenas.

Asunto: Seguimiento al Plan de mejora del servicio de alimentación de la comunidad de cuidado La Fortuna.

Respetados Señores;

Por medio de la presente se realiza seguimiento al plan de mejora realizado en las instalaciones del servicio de alimentación de la comunidad de cuidado La Fortuna, con el fin de subsanar los hallazgos encontrados en la visita de inspección sanitaria realizada el día 22 de agosto de 2024.

HALLAZGOS ENCONTRADOS EN VISITA DE SECRETARIA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

1. "Se evidencia personal sin signos de enfermedad, sin embargo, no se evidencia protocolo de medidas preventivas en caso de portar enfermedad."

2. "No se evidencia protocolo gestión de alérgenos".

3. "No se evidencia registro de verificación de calidad de agua; ph y cloro del agua".

SEGUIMIENTO AL PLAN DE MEJORA IMPLEMENTADO

1. Se desarrolló el documento "Protocolo de medidas preventivas en caso de portar enfermedad" y se implementó el formato "formato de inspección de salud e higiene del personal manipulador de alimentos" estipulando su diligenciamiento de manera semanal con el fin de realizar seguimiento y cumplimiento al hallazgo encontrado. A continuación, se anexa evidencia fotográfica del formato diligenciado el mes de septiembre:

FORMATO DE INSPECCIÓN DE SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR

Versión: 001 | Fecha: Agosto 2024

MES: Octubre | SEMANA: 5.

NOMBRE DEL MANIPULADOR	CARGO	Estado de salud		Limpieza e higiene personal		Uniforme completo y limpio		Calzado cerrado, limpio, antideslizante.		Uso de gorro y cabello recogido		Uso correcto de tapabocas		Sin accesorios		Sin perfume, Sin maquillaje		Manos y brazos limpios y sin laceraciones		Sin pestañas postizas		Uñas cortas, limpias y sin esmalte		FIRMA DEL COLABORADOR
		C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	
LILIANA JANETH CASTRO ARIAS	AUX. DE COCINA	C		C		C		C		C		C		C		C		C		C		C		
KAREN LIZETH PAVA	AUX. DE COCINA	C		C		C		C		C		C		C		C		C		C		C		
SANDRA LILIANA VASQUEZ	AUX. DE COCINA	C		C		C		C		C		C		C		C		C		C		C		
JHON ROBINSON MUÑOZ	AUX. DE COCINA	C		C		C		C		C		C		C		C		C		C		C		
DARLYN DAYAN SÁNCHEZ	GASTRONOMA	C		C		C		C		C		C		C		C		C		C		C		

CONVENCIONES: C: Cumple. NC: No cumple. NA: No aplica

INSPECCIÓN REALIZADA POR: ANGEL HIGUERA

OBSERVACIONES:

2. Se desarrolló el documento “Protocolo de gestión de alérgenos” y en el área de almacenamiento se disponen de símbolos para organizar y clasificar los alimentos según el respectivo tipo de alérgenos, de esta manera se realiza seguimiento mensual al cumplimiento y subsanación del hallazgo. A continuación, se anexa evidencia fotográfica del almacenamiento de alimentos con la respectiva clasificación según el símbolo del alérgeno:





3. Se implementó el formato “Cloro residual y Ph del agua” donde se verifica diariamente en el servicio de alimentos. Evidencia fotográfica del formato “Cloro residual y Ph del agua” para el mes de octubre:

PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA
FORMATO CLORO RESIDUAL Y PH DEL AGUA

Versión: 001 — Fecha: Agosto 23 de 2024

FECHA	HORA	SITIO MUESTREO	Cloro residual (Entre 0,3 - 2,0 mg/L)			pH (Entre 6,5 y 9,0)			OBSERVACIONES	RESPONSIBLE
			Medición	C	NC	Medición	C	NC		
01-10-24	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
02-10-24	6:05	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
03-10-24	6:03	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
04-10-24	6:04	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
05-10-24	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
06-10-24	6:08	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
07-10-24	6:05	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
08-10-24	6:07	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
09-10-24	6:05	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
10-10-24	6:10	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
11-10-24	6:03	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
12-10-24	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
13-10-24	6:08	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
14-10-24	6:05	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
15-10-24	6:03	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
16-10-24	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
17-10-24	6:05	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
18-10-24	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
19-10-24	6:03	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
20-10-24	6:04	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
21-10-24	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
22-10-24	6:08	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
23-10-24	6:05	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
24-10-24	6:10	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
25-10-24	6:09	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
26-10-24	6:05	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
27-10-24	6:10	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
28-10-24	6:05	Servicio de Alimentos	1.5	X		7.2	X		Ninguna	Dayann Sánchez
29-10-24	6:04	Servicio de Alimentos	1.0	X		7.6	X		Ninguna	Dayann Sánchez
30-10-24	6:05am	Servicio de Alimentos	1.0	x		7.2	x		Ninguna	Dayan Sánchez
31-10-24	6:03 am	Servicio de Alimentos	1.5	x		7.6	x		Ninguna	Dayan Sánchez

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
	FECHA	**NOMBRE**	**CARGO/ROL**	**FIRMA**
ELABORÓ	31-10-2024	ANGEL HIGUERA ORTEGA	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	31-10-2024	LADY JOHANA ESCOBAR	COORDINADORA	