ACTA N°

IMPLEMENTOS MÍNIMOS A UTILIZAR PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FECHA: Bogotá, 22 de noviembre de 2024

HORA: 2:00 PM

LUGAR: JIC LA FLORIDA

TEMA: Fortalecimiento adecuado uso tabla de colores

ASISTENTES: Responsable del servicio, personal aseo e higiene, manipuladores de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

- Socialización y lectura instrumento de verificación componente salud y nutrición
- Socialización plan de saneamiento institucional página 24, ítem 9.5.10
- Firma de acta

DESARROLLO:

Se inicia el encuentro convocado por la responsable del servicio para socializar la observación dejada en el instrumento de verificación del componente de salud y nutrición durante la visita del 18/11/2024 en donde se registra qué: “se evidenció guantes negros en inadecuadas condiciones de higiene almacenados en el espacio de almacenamientos de aseo amarillos. Se recomienda realizar socialización sobre el adecuado uso de la tabla de colores de acuerdo con lo registrado en el plan de saneamiento institucional.”

La responsable del servicio realiza lectura del plan de saneamiento en donde se relaciona lo siguiente.

Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro. La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.
Se enseña la tabla de colores para mejor entendimiento

Color		Área
	Verde	Salón comedor, pasillos y áreas comunes.
	Amarillo	Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.
	Rojo	Baños
	Negro	Almacenamiento temporal de residuos

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos

Finaliza el fortalecimiento realizando preguntas acerca de los colores y las áreas correspondientes, solicitando continuar con la implementación del plan de saneamiento institucional

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

Anexos





En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Evidencia fotográfica
Elaboró: Jennifer Tatiana Calderón Parra
Responsable del servicio

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-073
Versión: 2
Fecha: Memo I2024019983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Fortalecimiento adecuado uso lobo cobres 2. Lugar o Localidad o Sede: J.I.C LA FLORIDA 3. Fecha y hora: 22-11-2024 - 2:00 PM.

4. Nombre responsable: Jennifer Tatiana Calderon Parra. 5. Dependencia responsable: C-Salud y Nutricion. TALENTO HUMANO

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	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	C.C	1.031.130.719	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	JTATISCALDERON25@GMAIL.COM	3113283573	
2	NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA	C.C	1.237.441.094	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NEIRA.RAMIREZ2@HOTMAIL.COM	3108520648	
3	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOEY2007@YAHOO.ES	3244607367	
4	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	LEILARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
5	BRIGGITTE CAROLINA RAGUA BRICEÑO	CC	52,813,263	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	NICOLLE-CARO26@HOTMAIL.COM	3123257153	
6	DELCY DEL SOCORRO QUIÑONES MORA	C.C	49.658.990	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	DELCY.QM99@GMAIL.COM	3123898340	
7	MARIA VICTORIA LOPEZ LAMBERTINO	C.C	1.067.964.339	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	MARIA.LOPEZ.LAMBERTINO@GMAIL.COM	3112406540	
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 Secretaria Distrital de Integracion 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 discriminacion.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaria Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectaran 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.

Scanned with CamScanner