

		PROCESO AUTOMÁTICO DE SEGUIMIENTO		Página: 1 de 1											
		ESTADO DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN		Fecha: 19/07/2024											
NOMBRE COMUNITARIO: Ciudad Bolívar		SERVIDOR SOCIAL MODALIDAD: Comedor	UNIDAD OPERATIVA: La Estrella												
DIRECCIÓN: Calle 78c sur # 18a-21	TELÉFONO: 6012492419														
GESTIÓN: Fundaciones un nuevo amanecer															
FUENTE (fecha y hora)	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO										
	24/08/24	SEPTIEMBRE 21/09/24	OCTUBRE 25/10/2024	NOVIEMBRE	DICIEMBRE										
FECHA ÚLTIMO CONTROL SANITARIO (d/m/año)	19/09/2023		CONCEPTO favorable		Nº REGISTRO 062589										
FECHA ÚLTIMO CONTROL SANITARIO (d/m/año)					RESULTADO SUR										
1 INFORME SITUACIONAL		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic		
C.N.		C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	
1.1	El establecimiento está ubicado en una zona sin amenazas e impacto de foz de escape. No existen riesgos de contaminación para el suministro de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación.					C	C	C	C	C	C				
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas.					C	C	C	C	C	C				
1.3	Los instalaciones están protegidas contra entrada de polvos, lluvia, humedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sistemas o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y no tienen ruido.					C	C	C	C	C	C				
1.4	Las ventanas y puertas son de material que no generan superficies fáciles resistentes, no porosas y con acabados lisos de guías o deflectores que dificulten la limpieza y desinfección. Las ventosas se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad u algún elemento para preservar al estallido.					C	C	C	C	C	C				
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal presente la condensación del vapor, polvo y facilitó la renova del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas antichorro (teleros) en buen estado, de material apropiado y fácil su limpieza.					C	C	C	C	C	C				
1.6	En pisos, paredes y techos son de materiales que no generan superficies fáciles resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados lisos de guías o deflectores que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con equipos refrigerados (neverador) y parafrejo de las zonas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo las estructuras coagulan/cuerden con lo anteriormente descrito.					C	C	C	C	C	C				
2 PLAN DE SANEAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic		
C.N.		C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	C.N.	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y saneamiento, control de acciones y manejo de residuos sólidos.					C	C	C	C	C	C				
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se ejecutan el currículo de saneamiento de las formales.					C	C	C	C	C	C				
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable.					C	C	C	C	C	C				
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuada para todas las operaciones.					C	C	C	C	C	C				
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación (tanquedo-tanque-punto de suministro).					C	C	C	C	C	C				
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.					C	C	C	C	C	C				
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de la calidad de tanques de almacenamiento de agua: realizar la autorización de la empresa para realizar esta actividad; el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados.					C	C	C	C	C	C				
2.8	La unidad operativa cuenta con canchales con tapa y boca de canal de alcantarillado a los residuos generados y sus derivados así como el servicio de recolección frecuente/mensual.					C	C	C	C	C	C				
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos en buenas condiciones higiénico-sanitarias y debidamente segregada del espacio de alimentación.					C	C	C	C	C	C				
2.10	Existe zona exclusiva para los productos químicos utilizados (desinfectante, blanqueador, lejía, cloro) y elementos como sábanas, trapos y recipientes. Los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y etiquetados.					C	C	C	C	C	C				

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)					C	C	C	C	C	C								
2.12	Control de Fumigación (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)						C	C	C	C	C								

3. APOORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVATIONS
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/N/A	C/N/A	C/N/A	C/N/A	C/N/A	C/N/A	C/N/A	C/N/A	C/N/A	C/N/A	C/N/A	C/N/A	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutos establecido por la SDIS para los participantes.					C	C	C	C	C				
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.					C	C	C	C	C				
3.3	En la unidad operativa las porciones se sacan de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).					C	C	C	C	C				
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).					C	C	C	C	C				
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar al participante asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.					N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Estado de Útiles otorgado por el profesional Nutricionista cuando aplica puntaje del estado nutricional y patologías específicas del participante.					N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			

BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO DE ALIMENTOS														
A. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NO/NA	C/NO/NA	C/NO/NA	C/NO/NA	C/NO/NA	C/NO/NA	C/NO/NA	C/NO/NA	C/NO/NA	C/NO/NA	C/NO/NA	C/NO/NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controllos periódicos vigentes, así como Hoja de vida actualizada y controllos consistentemente luego a la unidad operativa					C	C	C	C	C				
4.2	No toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padecen de enfermedad que son capaces de transmitir por los alimentos, o que presenten heridas infectadas, erupciones cutáneas o diarrea					C	C	C	C	C				
4.3	El controlista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos					C	C	C	C	C				
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las credenciales que certifican el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2574 de 2013 y se garantiza que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales					C	C	C	C	C				
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo de color claro, limpio y cubierto cubiendo					C	C	C	C	C				
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normalidad vigente) durante la realización de las actividades a cargo					C	C	C	C	C				
4.7	Los manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte						C	C	C	C	C			
4.8	Los empleados están prohibidos como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servicio o en donde exista riesgo de contaminación del alimento					C	C	C	C	C				
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo establecido en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos					C	C	C	C	C				
4.10	Se observa que todo el personal que maneja el servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata					C	C	C	C	C				

[illegible]

		PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ASISTENCIALES PARA LA NUTRICIÓN HUMANA CUANTO ACOPIAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGURO												Código: FCM-160-08 Versión: 1 Fecha: Mayo 2020 (Rev. 2011/2015) Página: 1 de 1		
5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.					C	C	C	C	C	C					
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ($4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.					C	C	C	C	C	C					
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.					C	C	C	C	C	C					
5.6	Se descarten los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión.					C	C	C	C	C	C					
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.					C	C	C	C	C	C					
5.8	Se cuenta con los insumos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, granera, termómetro y canastillas).					C	C	C	C	C	C					
G. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES		
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic			
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA			
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos atenuando cadena de frío, temperatura máxima 6°C .					C		C	C	C	C					
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.					C	C	C	C	C	C					
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sílos adecuados que eviten su contaminación y alteración.					C	C	C	C	C	C					
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES		
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic			
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA			
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.					C	C	C	C	C	C					
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y rotulación de aire. Los alimentos están dispuestos sobre pales o sobre láminas y en buen estado, alejados del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación de los estantes.					C	C	C	C	C	C					
6.6	Se utilizan utensilios y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, evitando una proximidad apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.					C	C	C	C	C	C					
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.					C	C	C	C	C	C					
6.8	Se lleva el formato de control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.					C	C	C	C	C	C					
REFRIGERACIÓN, CONSERVACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES		
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic			
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA			
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.					C	C	C	C	C	C					
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación de -18°C o menor.					C	C	C	C	C	C					
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados alejados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.					C	C	C	C	C	C					
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos cada 8 días.					C	C	C	C	C	C					
6.13	Los equipos de refrigeración y congelación se encuentran organizados. En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes cocidas en refrigeración: frutas y verduras.					C	C	C	C	C	C					
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día.					C	C	C	C	C	C					
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el riesgo de la fecha de vencimiento.					C	C	C	C	C	C					
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben.					C	C	C	C	C	C					
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 4°C .					C	C	C	C	C	C					
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados, permanecen tapados y rotulados.					C	C	C	C	C	C					
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.					C	C	C	C	C	C					

		MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS												Fecha: 21/02/2024 Página: 1 de 1	
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS		INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS												INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS	
7. PRELIMINARIO: PALPACIÓN, COCCIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic		
		C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO		
		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.					C	C	C	C	C	C				
7.2	El personal manipulador utiliza la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.					C	C	C	C	C	C				
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.					C	C	C	C	C	C				
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.					C	C	C	C	C	C				
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las moleras, pinas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.					C	C	C	C	C	C				
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo ($+6^{\circ}\text{C}$ y $+60^{\circ}\text{C}$).					C	C	C	C	C	C				
7.7	Los alimentos (factores, puros, emulsionados, carnes frías) que no requieren cocción se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C .					C	C	C	C	C	C				
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato preparación de alimentos.					C	C	C	C	C	C				
7.9	El personal manipulador manipula los utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos.					C	C	C	C	C	C				
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las moleras, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.					C	C	C	C	C	C				
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servicio y distribución.					C	C	C	C	C	C				
7.12	El personal manipulador durante el servicio y distribución a las participantes cumple con las porciones establecidas por la RDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de la distribución de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.					C	C	C	C	C	C				
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C .					C	C	C	C	C	C				
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechables) y llevan un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.					C	C	C	C	C	C				
8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES	
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic		
		C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO	C/NO		
		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
8.1	Los equipos, superficies, mesas y maderas empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pintura u otro tipo de material desechable que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de uso y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.					C	C	C	C	C	C				
8.2	Los elementos de cocina se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y lavado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el servicio. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.					C	C	C	C	C	C				
8.3	Debido a asegurar la distribución de corto tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.					C	C	C	C	C	C				
8.4	El proceso de desinfección se realiza según las instrucciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.					C	C	C	C	C	C				
FECHA UNO (DEL FUNDACIÓN) (determinado)		21/02/2024	EMPRESA		Interfuncionales	CONCEPTO		Favorable		FECHA DEL CONCEPTO		21/02/2024			
FECHA DOS (DEL FUNDACIÓN) (determinado)		21/02/2024	EMPRESA		Interfuncionales	CONCEPTO		Favorable		FECHA DEL CONCEPTO		21/02/2024			
FECHA UNO (DEL FUNDACIÓN) (determinado)		21/02/2024	EMPRESA		Interfuncionales	CONCEPTO		Favorable		FECHA DEL CONCEPTO		21/02/2024			
FECHA DOS (DEL FUNDACIÓN) (determinado)		31/03/2024	EMPRESA		Interfuncionales	CONCEPTO		Favorable		FECHA DEL CONCEPTO		31/03/2024			



Change: 7-000-0002, 4/03

1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043	2044	2045	2046	2047	2048	2049	2050	2051	2052	2053	2054	2055	2056	2057	2058	2059	2060	2061	2062	2063	2064	2065	2066	2067	2068	2069	2070	2071	2072	2073	2074	2075	2076	2077	2078	2079	2080	2081	2082	2083	2084	2085	2086	2087	2088	2089	2090	2091	2092	2093	2094	2095	2096	2097	2098	2099	2100	2101	2102	2103	2104	2105	2106	2107	2108	2109	2110	2111	2112	2113	2114	2115	2116	2117	2118	2119	2120	2121	2122	2123	2124	2125	2126	2127	2128	2129	2130	2131	2132	2133	2134	2135	2136	2137	2138	2139	2140	2141	2142	2143	2144	2145	2146	2147	2148	2149	2150	2151	2152	2153	2154	2155	2156	2157	2158	2159	2160	2161	2162	2163	2164	2165	2166	2167	2168	2169	2170	2171	2172	2173	2174	2175	2176	2177	2178	2179	2180	2181	2182	2183	2184	2185	2186	2187	2188	2189	2190	2191	2192	2193	2194	2195	2196	2197	2198	2199	2200	2201	2202	2203	2204	2205	2206	2207	2208	2209	2210	2211	2212	2213	2214	2215	2216	2217	2218	2219	2220	2221	2222	2223	2224	2225	2226	2227	2228	2229	2230	2231	2232	2233	2234	2235	2236	2237	2238	2239	2240	2241	2242	2243	2244	2245	2246	2247	2248	2249	2250	2251	2252	2253	2254	2255	2256	2257	2258	2259	2260	2261	2262	2263	2264	2265	2266	2267	2268	2269	2270	2271	2272	2273	2274	2275	2276	2277	2278	2279	2280	2281	2282	2283	2284	2285	2286	2287	2288	2289	2290	2291	2292	2293	2294	2295	2296	2297	2298	2299	2300	2301	2302	2303	2304	2305	2306	2307	2308	2309	2310	2311	2312	2313	2314	2315	2316	2317	2318	2319	2320	2321	2322	2323	2324	2325	2326	2327	2328	2329	2330	2331	2332	2333	2334	2335	2336	2337	2338	2339	2340	2341	2342	2343	2344	2345	2346	2347	2348	2349	2350	2351	2352	2353	2354	2355	2356	2357	2358	2359	2360	2361	2362	2363	2364	2365	2366	2367	2368	2369	2370	2371	2372	2373	2374	2375	2376	2377	2378	2379	2380	2381	2382	2383	2384	2385	2386	2387	2388	2389	2390	2391	2392	2393	2394	2395	2396	2397	2398</
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	--------

Figure 1. *Journal of Interpersonal Violence* 2006-2007

Page 5 of 6

OBSERVATIONS

[illegible]