BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 11 de Agosto de 2022

HORA: 8:30 am

LUGAR: Centro cuidado transitorio Antonio Santos

TEMA: Asesoría y acompañamiento técnico. componente nutricional

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Se realiza recorrido por el servicio de alimentación y área de almacenamiento.
2. Se realiza lectura acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.
3. Se realiza revisión de formatos del componente.
4. Se brinda asesoría técnica frente al acompañamiento realizado.

Escaneado con CamScanner

DESARROLLO:

1 Se realiza recorrido en compañía de la Coordinadora del Centro Carleta Ramírez donde se según lo informado la nutricionista hoy tiene turno de la tarde, se realiza revisión de neveras y alimentos encontrándose todo en cantidad debido estado y almacenados de forma adecuada, se observa que la capacidad del recipiente para almacenamiento de contramuestras no es suficiente para el almacenamiento de las muestras de hoy, se observa la colección de comidas dentro del periodo conforme a la solicitud de Secretaría de Salud 5 negras, 1 verde y 1 amarilla, se observa que el todo de uno de los equipos de frio con Presencia de oxido y cerro transparentador con presencia de oxido en las uniones entre los soportes y la base, se observa una columna pequeña que sostiene manguera de gas que tiene superficie corroída, aunque esta pintada, y cubierta de lámina y almacenamiento no manual para la higienización de manos del personal manipulador de alimentos, se observan cables y equipos en adecuadas condiciones sanitarias.

2. Se revisa acta dejada por el ente sanitario queda concepto favorable con requerimientos con un cumplimiento del 97% donde además de lo observado en el primer punto se deja presente acta se deja como hallazgo "paredes con suciedad en comedores" se realiza inspección y la coordinadora manifiesta que se toma la acción correctiva inmediata no se observa en el momento falta de higienización con. otro hallazgo dejado es que no se presenta protocolo de medidas preventivas y correctivas de estado de salud del personal manipulador de alimentos el cual ya se encuentra impreso en el momento de la visita carleta manifiesta que los hallazgos de infraestructura tales como el cambio del piso, el techo de baño del personal manipulador el cableado de la cocina de este mismo baño y los ajustes requeridos en el cuarto de almacenamiento de residuos tales como la colocación de sistema de drenaje, ya están en

Escaneado con CamScanner

reconocimiento de la representante legal para implementar la acción correctiva

3 Se realiza revisión de documentación encontrandose OK las del servicio de alimentación y listas de chequeo. Salvo el formato de control de entradas y salidas de alimentos el último registro fue el 9 de Agosto.

4 Se recomienda cambiar por un recipiente con mayor capacidad para el almacenamiento de contramuestras de tal manera que las que son tomadas a diario puedan ser almacenadas en recipiente con tapa para evitar contaminación cruzada si bien para la recomendación hecha por el ente sanitario no se ve la necesidad de tener dos canecas negras ya que los residuos allí almacenados de forma separada son residuos de alimentos preparados y empaques de alimentos tienen el mismo destino final y son almacenados en bolsas negras juntos en el cuarto de residuos ordinarios que se aclara especialmente en la recomendación al tener dos canecas, se solicita evaluar rotulo de descarte para evitar inconvenientes ya que este significa residuos de alimentos consumidos por los beneficiarios y estos residuos no deben ser dispuestos en el servicio de alimentación.

5. Se recomienda limpiar el exido del piso con limón y bicarbonato o en su defecto productos de limpieza industriales aptos para servicio de alimentación para evitar contaminación de los alimentos, así como del coche transportador o bien pintar con pintura epóxica, para la columna pequeña donde esta la conexión de gas se recomienda retirar para eliminar la superficie rugosa y pintar con pintura epóxica para que sea de fácil limpieza y desinfección, y se recomienda adoptar uno de los lavados con un pedal para cumplir con el requerimiento de la resolución 2674 y hallazgo de la SDS o bien instalar lo de forma independiente que sea de accionamiento no manual; se recomienda adjuntar al protocolo el plan de acciones preventivas y correctivas del personal.

Escaneado con CamScanner

manipulador que incluya factor de riesgo, acción preventiva, acción correctiva y personal quien reemplazará para completar el protocolo.

frente al piso con presencia de oxido se identifica que el equipo de frio esta drenando agua por lo que se requiere también mantenimiento o revisión ya que esto es lo que probablemente esta generando el oxido en el piso, la manija no fue sea necesario cambiar dichas boldosas.

5 Se da lectura y cierre al acta.

Escaneado con CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Plan de mejora frente hallazgos Sde Salud	Coordinadora	A meses de firma

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Helany Fandiño	ND Equipo técnico	Sde Kepel	
Carlota Ramirez	Coordinadora	CCT Antonio Nariño	

Anexos:

Elaboró:

Escaneado con CamScanner