FORMATO PLAN DE ACCION 5W1H

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR	Version: 1 Fecha:15/09/2023

FUENTE	QUE	COMO	CUANDO		QUIEN	DONDE	CUMPLIMIENTO			Semaforización	SEGUIMIENTO	OBSERVACIONES
			Fecha de Inicio	Fecha de Finalizacion			SI	NO	PARCIAL		D/M/A	
VISITA DE IVC SECRETARIA DE SALUD	**ITEM 1.2 Condiciones de pisos y paredes.** Pisos en material sanitario sin embargo, no se evidencia continuidad de union entre piso y pared en el area de almacenamiento, en zona de huevos hay espacios entre union de algunas baldosas se observan con grietas, se observan puertas con desprendimiento de pintura.	Realizar el ajuste de guardaescobas en la zona de bodega, zona de los huevos y piso.	20/09/2023	20/10/2023	Area de mantenimiento	En el servicio de alimentos	X				**31 de octubre 2023**	Se finalizo con cumplimiento
VISITA DE IVC SECRETARIA DE SALUD	**ITEM 2.1. Condiciones de equipos y utensilios:** Se observan utensilios en material sanitario, sin embargo se evidencian equipos de refrigeración con deterioro en puertas y empaques, se observan utensilios en material no sanitario (cuchillo y pocillo)	Arreglar las puertas y empaques de las neveras y comprar el cuchullio y el rodillo	20/09/2023	20/10/2023	Area de mantenimiento y area de servicio de alimentos	En el servicio de alimentos	X				**31 de octubre 2023**	Se finalizo con cumplimiento
VISITA DE IVC SECRETARIA DE SALUD	**ITEM 3.3. Practicas higienicas:** Se observa personal con dotación, sin embargo algunas manipuladoras portan maquillaje y emplean celular en el area del proceso	Realizar una lista de chequeo 2 veces a la semana de seguimiento al porte de maquillaje, sin embargo revisión diaria, antes de ingresar al servicio de alimentos. Disponer un lugar especifico para el manejo de celulares.	20/09/2023	Continuo	Area de servicio de alimentos	En el servicio de alimentos	X				**31 de octubre 2023**	Se finalizo con cumplimiento
VISITA DE IVC SECRETARIA DE SALUD	**ITEM 4.3. Manejo de temperaturas:** Se observan registros de temperaturas de recepción y equipos, sin embargo no se evidencian registros de temperatura de productos almacenados y productos terminados. En el formato de recepción se evidencia repetitividad en el formato de temperaturas.	Elaborar un formato de manejo de temperaturas en neveras y toma de temperaturas como alimento terminado e iniciar con su implementación.	20/09/2023	Continuo	Area de servicio de alimentos	En el servicio de alimentos	X				**31 de octubre 2023**	Se finalizo con cumplimiento
VISITA DE IVC SECRETARIA DE SALUD	**ITEM 5.1. Suministro y calidad de agua potable:** Se observan registros de limpieza de tanques, sin embargo no se evidencian controles de calidad del agua como: color, olor, sabor, PH y cloro.	Elaborar un formato de seguimiento al registro de calidad del agua como: color, olor, sabor, PH y cloro.	20/09/2023	Continuo	Area de servicio de alimentos	En el servicio de alimentos	X				**31 de octubre 2023**	Se finalizo con cumplimiento
VISITA DE IVC SECRETARIA DE SALUD	**ITEM 5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios:** Se observan pisos y paredes limpios sin embargo se evidencia acumulación de mugre en licuadora, empaques de refrigeradores y exterios de las ollas.	Realizar seguimiento diario a la limpieza de las areas	21/09/2023	Continuo	Area de servicio de alimentos	En el servicio de alimentos	X				**31 de octubre 2023**	Se finalizo con cumplimiento