ACTA N° 91

FECHA: Bogotá, 19-03-2024

HORA: 2:00pm

LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Samper Mendoza

TEMA: Programa Limpieza y Desinfección – Plan de Saneamiento Básico

ASISTENTES: Manipuladoras de Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1- Objetivo reunión
2- Socialización hallazgos visita de supervisión SDIS 18-03-2023
3- Socialización acciones de mejora de Limpieza y Desinfección y Almacenamiento de Alimentos

DESARROLLO:

1- Objetivo reunión

Siendo las 2:00pm se inicia jornada de socialización con las manipuladoras de alimentos de turno del servicio de Alimentación del Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza, con relación al Plan de Saneamiento Básico, teniendo en cuenta los hallazgos de la visita del equipo de apoyo a la supervisión de la SDIS, realizada el 18 de marzo de 2024.

2- Socialización hallazgos visita de supervisión SDIS 18-03-2023

Se socializan todos los hallazgos de la visita de supervisión de la SDIS, haciendo principal énfasis en las prácticas de limpieza y desinfección del servicio de alimentación del Plan de Saneamiento Básico-Programa de Limpieza y Desinfección, motivo por el cual se inicia fortalecimiento por segunda vez, ya que el primero fue realizado en el mes de febrero posterior a la visita de supervisión de la SDIS.

3- Socialización acciones de mejora de Limpieza y Desinfección y Almacenamiento de Alimentos

Por último, se explica cada uno de los ítems que corresponden a las practicas correctas de Limpieza y Desinfección y Almacenamiento de Alimentos, los cuales se deben implementar de manera inmediata y permanente durante todos los procesos que se llevan a cabo en el servicio

Powered by CamScanner

de alimentación, teniendo en cuenta la Resolución 2374 de 2013 y los formatos de acompañamiento al servicio de alimentación.

- Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos, en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.
- Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.
- Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
- Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.
- Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre estibas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.
- Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.
- Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.
- Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.
- 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.
- El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.
- El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.
- Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.

Powered by CamScanner

- Los elementos de cocina se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verificar que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico-sanitarias.

- Se procede a explicar la Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión

Siendo las 3:00pm se finaliza la socialización y se aclaran dudas y preguntas. Se establece el compromiso de mantener todas las áreas del servicio de alimentos en orden, limpias y desinfectadas, así como los equipos, menaje y utensilios. También mantener todos los alimentos debidamente rotulados

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

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
Monica Contreras C	op cocina	CCT Samper Mendoza	Monica C
Celia Robles R.	op. Cocina	CCT Samper Mendoza	
Stephani Duque	Nutricionista	CCT Samper M.	

Anexos:

Elaboró: Stephani Duque G

Powered by CamScanner