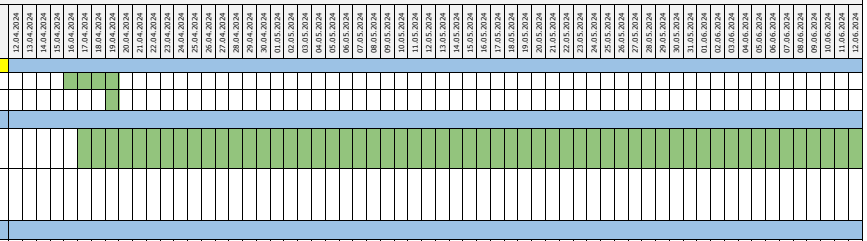
PLAN DE TRABAJO HALLAZGOS - SERVICIO CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE

Nombre de la tarea	ESTADO DE CUMPLIMIENTO	HALLAZGO DEL ACTA	ACTVIDAD DE MEJORA	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Responsable	Estado
UNIDAD OPERATIVA: Samper Mendoza	**FECHA DE CONCEPTO: 02/11/2023**		**ESTADO DEL CONCEPTO: Favorable con requerimiento**				
Elaboración	N/A	16/04/2024	N/A	16.04.2024	19.04.2024	Coordinadora	Terminado
Socialización	N/A	19/04/2024	N/A	19.04.2024	19.04.2024	Coordinadora	Terminado
REVISIÓN DOCUMENTAL							
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo	3 NO CUMPLE	No presenta documento	Construir el documento	17.04.2024	17.06.2024	Organización	En progreso
El servicio de alimentación de la institución cuenta con concepto sanitario FAVORABLE, de acuerdo a la Resolución 2474 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o norma que la modifique o sustituya, independiente si los alimentos son preparados en el centro	3 NO CUMPLE	Establecimiento nuevo	Ver actividades de mejora en concepto sanitario de alimentos			Organización	Cerrado
1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS							
1.1 El establecimiento esta ubicado en terreno de facil drenaje alejado de botaderos de basura aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores plantas de beneficio, cementerios y, en genera a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezan peligro de inundación, erosión (Art. 160, 162, 163 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
1.2 En el establecimiento los pisos son solidos, impermeables, antideslizantes, de facil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientale y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes , niveladas para facilitar drenaje (Art. 193, 1974 Ley 9 de 1979), los desniveles u obstaculos se encuentran debidamente señalizados.	1 CUMPLE		N/A				
1.3 En el establecimiento las paredes y techos son solidos, impermeables de facil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art. 195 Ley 9 de 1979.)	3 NO CUMPLE	falta mantenimiento a pared de habitacion 3. Se evidencia humedad en pared de habitacion 7, el techo de comedor, falta limpieza en techo de baño de 1 piso hombres, se evidencia vidrio ido en bodega de 3 piso y techo con humedad	Se cumplió			Coordinadora	Terminado
1.4 La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso (Art. 196 y 197 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
1.5 La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso (Art. 196 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
1.6 El establecimiento cuenta con un ambiente para comedor, continuo al servicio de cocina destinado a la toma de los alimentos, con suficiente para albergar simultaneamente como minimo el cincuenta por ciento (50%) de los residentes	1 CUMPLE		N/A				
1.7 Las escaleras rampas son seguras, cuenta con pasamanos y estan revestidas de material antideslizante. (Art. 47 y 48 Resolución 14861 de 1985.)	1 CUMPLE		N/A				
1.8 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes electricas estan diseñados, construuidos instalados y mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art. 117 Ley 9 de 1979.)	3 NO CUMPLE	Se evidencian cables expuestos en duchas	Se cumplio			Coordinadora	Terminado
1.9. Las areas de circulación deberan estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el transito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demas medidas necesarias para evitar accidentes (Art. 93 Ley 9 de 1979.), los corredores internos se cumplen las disposiciones establecidas en el (Art. 46 Resolución 14861 de 1985).	3 NO CUMPLE	Falta demarcación de áres de tránsito y circulación de personas	Se cumplio			Coordinadora	Terminado
2. CONDICIONES SANITARIAS Y DE DORMITORIOS							
2.1 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elemetnos para higiuiente persona, separados por sexo, en correcto funcionamiento, se encuentran en buen estado y aseados y en cantidad suficientes para uso de la población beneficiaria (Art. 50 Resolución 14861 de 1985.) (Art. 188 y 207 Ley 9 de 1979.)	3 NO CUMPLE	Falta completar material sanitario en baño de hombres 1 piso y en baño 2 piso	Se cumplió			Organización	Terminado
2.2 Cuenta con elementos de aseo persona exclusivos, debidamente almacenados y marcados.	1 CUMPLE		N/A				
2.3 Las habitaciones cuentan con iluminación y ventilación natural adecuada y suficiente, espacio adecuado para desplazamiento de las personas según su autonomia. (Art. 196 y 197 Ley 9 de 1979.)	1 CUMPLE		N/A				
2.4 Las habitaciones estan diseñadas para albergar un minimo de personas para la cual fue diseñada (Art. 171 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A				
2.5 En las habitaciones el mobiliario esta compuesto por guardarropas con espacio para cada uno de los residentes y un nochero por cama, se ecuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo.	1 CUMPLE		N/A				
2.6 La ropa de cama, lenceria, cortinas, persianas se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, asi como en buen estado (Art. 207 Ley 9 de 1979).	3 NO CUMPLE	Se evidencian sabanas rotas en habitacion 8, cama 46	Se cumplió			Coordinadora	Terminado
2.7 Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de derrame. (Art.207 Ley 9 de 1979)	3 NO CUMPLE	Faltan protectores antifluidos en almohadas de habitacion 4, 8 y 2	Se cumplió			Coordinadora	Terminado
2.8 Los servicios sanitarios destinados para el servicio de talento humano de la institución se encuentran en buen estado, aseados, dotados con los mecanismos o elementos para la higuiente persona y el correcto funcionamiento.	1 CUMPLE		N/A				
2.9 Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los residuos solidos generados (Art. 199 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A				
2.10 Dispone de un ambiente independiente con poceta o unidades para lavado y desinfección de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo proposito. (Art. 207 Ley 9 de 1979)	3 NO CUMPLE	Falta completar material higienico sanitario en lavadero	Se cumplió			Organización	Terminado



2.11 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lenceria documentado e implementado (procedimientos planillas, concentraciones y registros). (Art. 207 Ley 9 de 1979)	3 NO CUMPLE	Falta limpieza techo de baño de 1 piso hombres	Se cumplió			Coordinadora	Terminado	
2.12 En el área de lavandería se cuenta con las areas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preevetivo y correctivo (Art. 91, Art 112 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A					
2.13 Cuenta con sistema de comunicación interna en habitaciones y baños	3 NO CUMPLE	No se evidencia sistema de comunicación interna en habitaciones ni en baños	Se cumple en habitaciones			Organización	Terminado	
2.14 Existe ascensor o sistema de transporte vertical para personas mayores para los edificios que tengan mas de dos pisos.	4 NO APLICA	Edificacion para usuarios de 2 plantas	N/A					
3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO - 3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA								
3.1.1 El establecimiento se cuenta conectado a la red del sistema de acuerdo y otros siema alternativos	1 CUMPLE		N/A					
3.1.2 El establecimiento cuenta con suministro de acceso al agua potable (Art. 165, Art 165 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A					
3.1.3 Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presion de servicio en todos los sitios de consumo (Art. 175 y 176 ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A					
3.1.4 El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable, en material higienico sanitario de facil limpieza y desinfección, debidamente protegidos en correcto funcionamiento con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art. 10 Decreto 1575 de 2006)	3 NO CUMPLE	Falta documentar plan de contingencia	Se cumplió			Coordinadora	Terminado	
3.1.5 El establecimiento realiza el lavado y desinfección del tanque abastecimiento de agua potable semestralmente o cuando este presente rastro de suciedad, realizado por empresa o persona natural que cumpla con la normatividad aplicable. (revisar soportes). (Art. 10 DEcreto 1575 de 2006)	1 CUMPLE	08-09-2023 Fumigaciones El Triunfocar 14/03/2024 Fumigaciones El Triunfocar	N/A					
3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS-								
3.2.1 Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema de alcantarillado u otro sistemas alternativos (Art. 10 Decreto 1575 de 2006)	1 CUMPLE		N/A					
3.2.2 Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que se permita escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red publica al interior, no permitan el vaciamiento, el escape del líquido o la formación de deposito en el interior de las tuberias y finalmente, se evite la conexion o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A					
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS								
3.3.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos generados, diseñado e implementado según lo establcido en la normatividad vigente sobre la materia (Titulo 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016).	1 CUMPLE		N/A					
3.3.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el codigo de colores	1 CUMPLE		N/A					
3.3.3 Cumple con los requisitos de dotación e infraerstructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	1 CUMPLE		N/A					
3.3.4 Se evidencia recolección de todos los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Titulo 2 del Decreto Unico 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)	1 CUMPLE	No genera residuos peligrosos	N/A					
3.3 CONTROL DE PLAGAS								
3.4.1 Cuenta con procedimientos para el manejo integral de las plagas, los soportes de verificación e implementación de controles físicos, químicos y/o biologicos.	1 CUMPLE		N/A					
3.4.2 Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la Secretaría Distrital de Salud.	1 CUMPLE	Control 08-09-2023 Fumigaciones el Triunfocar Control 14-03-2024	N/A					
4. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES - GESTIÓN DEL RIESGO								
4.1 Existe plan de prevención y atención de emergencias y desastres documentado e implementado (Articulo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	1 CUMPLE		N/A					
4.2 Se encuentran claramete señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art. 2066 Ley 9 de 1979) (Art. 52 Resolución 14861 de 1985).	3 NO CUMPLE	Falta demarcacion de área de tránsito y circulación de personas	Se cumplió			Coordinadora	Terminado	
4.3 El establecimiento tiene alarma de emergencia (Art. 52 Resolución 14861 de 1965	1 CUMPLE		N/A					
4.4 Las escaleras cuentan con cinta antideslizante fraja foto luminica y pasanamos (Art. 48 Resolución 14861 de 1985	3 NO CUMPLE	Falta franja fotoluminica en escaleras de parte B	Se cumplió			Coordinadora	Terminado	
4.5 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art. 52 Resolución 14861 de 1985)	1 CUMPLE		N/A					
4.6 Exite botiquin de primeros auxilios. (Art. 127 Ley 9 de 1979)	1 CUMPLE		N/A					
5. ATENCIÓN BASICA EN SALUD								
5.5. Cuenta con auxiliar de enfermería presencial las 24 horas por cada 20 residentes funcionales avalada por el registro de talento humano en salud "rethus" Ley 1164 de 2007	3 NO CUMPLE	No garantiza auxiliar de enfermeria presencial las 24 horas por cada 20 residentes funcionales	N/A					
5.6 Cuenta con un jefe de enfermería presencial las 24 horas	4 NO APLICA	Hogar Gerontologico	N/A					
5.7 Cuenta con la asesoría mensual del profesional en enfermería que cuenta con un cronograma de capacitación, acta de la capacitación, listado de asistencia y evaluaciones.	3 NO CUMPLE	No garantizo la asesoria mensual del profesional en enfermeria	N/A					
5.8 Presenta certificado médico definiendo quien requiere y quien no requiere cama con barandas para su protección teniendo en cuenta las patologias propias de cada residente.	3 NO CUMPLE	No garantizo certificado médico definiendo quien requiere y quien no cama con barandas	N/A					
5.9 Cuenta con un botiquín de primeros auxilios según lo requerido por la población manejada. Tener como referencia la Resolución 705 de 2007.	1 CUMPLE		N/A					
5.10 Cuenta con un espacio destinado a la atención en salud, que brinde privacidad; que cuenta con pisos, paredes y techos lisos de facil limpieza y desinfección. Debe estar dotado con una bascula, tallímetro, camilla o tabla de inmobilización.	3 NO CUMPLE	Se observa seccion de pared con presencia de humedad	Se cumplió			Coordinadora	Terminado	
5.11 Garantiza un area para el almacenamiento de medicamentos y dispositivos medicos en material higuienico sanitario, dotado con termohigrometro calibrado con registros diarios (dos veces al día) de temperatura y humedad.	5 NO OBSERVADO	Durante la visita no se observaron medicamentos dentro del establecimiento	N/A					

5.12 cuenta con registros en los que conste la inspección y control de los medicamentos en el momento de su ingreso, identificando claramente el nombre del medicamento, lote, temperatura, fecha de vecimiento y registro sanitario.	5 NO OBSERVADO	Durante la visita no se observaron medicamentos	N/A					
5.13 Garantiza nevera exclusiva para el almacenamiento de los medicamentos que requieren cadena de frío. Se lleva control y registro diario (2 veces al día) de la temperatura del equipo.	4 NO APLICA	Durante la visita no se evidenciaron medicamentos que requieran cadena de frío	N/A					
5.14 Cuenta con valoracion medica de ingreso y seguimientos mensuales con letra clara y legible	3 NO CUMPLE	No garantizo valoraciones medicas de ingreso, ni seguimiento trimestral	N/A					
5.15 Cuenta con resumenes de salud y formulas medicas vigentes de la EPS.	1 CUMPLE		N/A					
5.16 Cuenta con valoraciones nutricionales de ingreso y seguimientos trimestrales donde se evidencie el diagnostico nutricional.	3 NO CUMPLE	No garantizo valoraciones de ingreso, ni seguimiento trimestral	N/A					
5.17 Garantiza los certificados actualizados a la vinculación a seguridad social en salud	3 NO CUMPLE	No garantizo en su totalidad las certificados a la vinculación a seguridad social	N/A					
5.18 Cuenta con protocolos de salud y guias de salud, documentados e implementados y con soporte de socialización al personal asistencial.	3 NO CUMPLE	No garantizo protocolos, ni guias de salud	N/A					
5.19 Cuenta con notas de enfermeria realizadas según normatividad Ley 911 de 2004 y Resolución 1995 de 1999.	3 NO CUMPLE	No garantizo las notas de enfermeria segun normatividad	N/A					
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN								
1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIÓN DE PROCESOS								
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES								
1.1.Localizacion y diseño (Resolucion 2674/2013, Articulo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2,3 y 2,6,; Articulo 32, Numerales 1,2,3,4,6 y 7 . Articulo 33, Numeral 8)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	- En el diseño del area de preparacion no cuenta con la totalidad de hermeticidad, por puesto de ingreso desde el área de comedor, esclusas para salida de alimentos y recepcion de menaje para lavado. - En el diseño del area de comedor, puerta de ingreso al area en soporte inferior, no esta totalmente hermeticzada. - En el diseño de los ductos extractores, en alturas por muro de salida, e observan espacios abiertos al exterior lo que posibilita el ingreso de plagas	Se cumplió			Nutrición	Terminado	
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolucion 2674/2013, Articulo 7, Numeral 1,2. Articulo 33, Numerales 1,2 y 3)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	- Uniones redondeadas entre piso a pared, no son totalmente continuos en algunas zonas, adicionalmente, se observa en las mismas desgaste de material en el area de preparacion. - No se observa totalidad de material sanitario en piso, por puerta de ingreso al area de preparacion desde el area de lavado de utensilios de aseo. - Muro que bordea en platero, presenta desgaste y algunas condiciones de humedad.	Se cumplió			Nutrición	Terminado	
1.3 Techos iluminacion y ventilacion (Resolucion 2674/2013,Articulo 7, Numeral 3,4,5,7,8. Articulo 33, Numeral 4.)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	- Vidrios de ventanas del area de preparacion y de bodega de alimentos no cuentan con proteccion ante una fractura, - Una zona en techo del area de comedor presenta humedad - Algunas tomas corrientes en el area de preparacion y area de nevera no se observan totalmente anclados, lo que posibilita anidamiento de plagas - Puertas de ingreso al area de preparacion presentan algunos desgastes	Se cumplió			Nutrición	Terminado	
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolucion 2674/2013,Articulo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Articulo 32, Numeral 9 y 11.)	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	- El area de preparacion de alimentos, cuenta congrifos de accionamiento no manual, sin embargo, el area no es exclusiva para esta actividad se comparte con platero. - No se observa en las proximidades de los lavamanos, usados por el manipulador, avisos alusivos a la necesidad de lavado de manos.	Se cumplió			Nutrición	Terminado	
2. EQUIPOS Y UTENCILIOS								
2.1 Condiciones de equipos y utensilios.(Resolucion 2674/2013,Articulo 8, Articulo 9, Numeral 1,6,8 y 9, Articulo 10, Numerales 2 y 13. Articulo 34)	CEPTABLE CON REQUERIMIEN	- Estructura de sostenimiento de estufa con levantamiento de material. - Mesa dentro del area de preparacion presenta fractura en una zona de la lamina. - Lamina de equipo amasador que contiene almacenamiento de menaje nuevo presenta mal estado.	Se cumplió			Nutrición	Terminado	
2.2 Superficies de contacto con el alimento (Resolucion 2674/2013, Articulo 8, Articulo 9, Numerales 2,3,4,5,7 y 10; Articulo 34. Articulo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	ACEPTABLE							
3, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS								
3.1 Estado de salud (Resolucion 2674/2013, Articulo 11; Numeral 1.2.4.5. Articulo 14. Numeral 12.)	CEPTABLE CON REQUERIMIEN	No se cuenta con medidas preventivas y correctivas del estado de salud de los manipuladores de alimentos.	Se cumplió			Nutrición	Terminado	
3.2 Reconocimiento Medico. (Resolucion 2674 de 2013, Articulo 11, Numeral 1.2.3.4)	ACEPTABLE							
3.3 Practicas higienicas (Resolucion 2674/2013, Articulo 14, Numeral 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13 y 14. Articulo 36. Articulo 35, Numeral 5 y 7.)	ACEPTABLE							
3.4 Educacion y caacitacion (Resolucion 2674/2013, Articulos 12 y 13. Articulo 36.)	ACEPTABLE							
4, REQUISITOS HIGUIENICOS								
4.1 Control de materiales primas e insumos (Decreto 561 de 1984 , Art.89. Resolucion 2674/2013, Articulo 16, Numerales 1,3,4 y 5; Articulo 35, Numerales 1,2 y 3. Resolucion 5109 de 2005. Resolucion 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012: 834 v 835 de	ACEPTABLE							
4.2 Prevencion de la contaminacion cruzada (Resolucion 2674/2013, Articulo 16, Numeral 7; Articulo 18, Numeral 7; Articulo 20, Numeral 5; Articulo 35. Numeral 4.)	ACEPTABLE							
4.3 Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, articulo 293, 425. Resolucion 2674/2013. Articulo 18. Numeral 3.1. 3.2. 3.3 v 5.)	ACEPTABLE							
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Articulo 16, Numeral 5 y 6. Articulo 33, Numeral 9.)	CEPTABLE CON REQUERIMIEN	Se observa para algunos alimentos e bajo riesgo, que no se cumple totalmente el principio, primeras en entrar, primeras en salir	Se cumplió			Nutrición	Terminado	
4, SANEAMIENTO								
5.1 Suministro y calidad de agua potable (Resolucion 2674/2013, Articulo6, Numeral 3.1 , 3.2, 3.3, 3.5.2 y 3.5.3, Articulo26, Numeral 4. Articulo32. Numeral 8. Resolucion 2115 de 2007. Articulo9.)	CEPTABLE CON REQUERIMIEN	- Programa de abastecimiento o suministro de agua potable, no documenta plan de contingencia mayor a un dia por desabastecimineto del recurso.	Se cumplió			Coordinadora	Terminado	
5.2 Resolucion liquidos (Resolucion 2674/2013 Articulo 6, Numeral 4, Articulo 32. Numerales 5 v 10.)	ACEPTABLE							
5.3 Residuos Solidos (Resolcion 2674/2013 Articulo 6, Numerales 5.1, 5.2 v 5.3. Articulo 33. Numerales 5.6 v 7. Articulo 18. Numeral 11.)	ACEPTABLE							
5.4 Control integral de plagas (Resolucion 2674/2013 Articulo 26, Numeral 3.)	ACEPTABLE							
5.5 Limpieza y desinfeccion de areas, equipos y utensilios (Resolucion 2674/2013 Articulo 6 Numeral 6.5: Articulo 26 Numeral 1)	CEPTABLE CON REQUERIMIEN	- El diseño de la poceta de lavadero del area de utensilios de aseo, no cuenta con material higienico sanitario - Bajas frecuencias de limpieza en anjeos del area de preparacion	Se cumplió			Nutrición	Terminado	
5.6 Soportes documentales de sanamiento (Decreto 1575 de 2007, Articulo 10. Resolucion 2674/2013 Articulo 26.)	CEPTABLE CON REQUERIMIEN	- No se documenta plan de contingencia por desabastecimiento de agua mayor a un dia de trabajo en plan/programa de abastecimiento o suministro de agua potable	Se cumplió			Nutrición	Terminado	