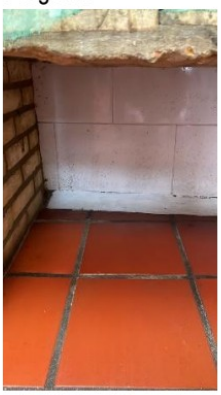
OBLIGACIÓN 22. DE GENERALES

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CASA SANTA MARÍA
CONVENIO O CONTRATO: 7416 2021
FECHA: 29/09/2023

22.3. PLAN DE MEJORA VISITA SALUD PARA LOS REQUERIMIENTOS DEJADOS POR LA ENTIDAD SANITARIA

ÍTEMS DEL ACTA DE VISITA AS02C 114153	FOTO DEL HALLAZGO	ACCIONES A REALIZAR	FECHA DE SUBSANACIÓN	RESPONSABLES	FOTO DE LA SUBSANACIÓN O ACTIVIDAD REALIZADA
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS 1. EDIFICACIONES E INSTALACIONES					
1.1 Localización y diseño	*Alrededores del área de servido comunica con la zona de serigrafia se observa con baja frecuencia de limpieza. Equipos en desuso y sin hermetisidad.	*Se realizó proceso de limpieza, desinfección y organización por parte del talento humano de servicios generales de Santa María, y el personal de otros convenios cada 15 días.	*28/09/2023	*Servicios generales.	* 
	*El área del servido del comedor no cuenta con hermeticidad total en las ventanas con rejilla.	*Poner anjeos en 6 rejillas de ventilación en ventanas. *Poner refuerzo en parte inferior de la puerta del lado de San Miguel.	*25/08/2023	*Mantenimiento *Mantenimiento	*Se colocaron anjeos en todas las ventanas.  
	*No se evidencia una separación física adecuada para el área de servido.	*Separar el espacio de servido.	*30/11/2023	*Mantenimiento	Pendiente.

1.2. Condiciones de pisos y paredes.	*Unión entre piso a la pared se observan con desgaste. 	*Pintar las medias cañas con pintura époxica.	*30/11/2023	*Mantenimiento	*Pendiente.
	*El área del servido-comedor no cuenta con un drenaje-sifón.	*Se debe poner un sifón dentro del comedor.	*30/12/2023	*Mantenimiento	*Pendiente.
	*No cuenta con la totalidad de acabado entre pared y horno de ladrillo.	*Se debe terminar la pared con ladrillo junto al horno..	*30/12/2023	*Mantenimiento	*Pendiente.
1.3. Techo, iluminación y ventilación	*En los marcos de las claraboyas del área de comedor con presencia en algunas zonas de corrosión. *El techo del área de servido-comedor no cuenta con forma de accesibilidad para realizar la limpieza, desinfección y	.* El área de mantenimiento retira el acrílico (claraboya) y se realizar limpieza y pintado.	*25/09/2023	*Mantenimiento	

1.4 Instalaciones sanitarias	*El área de servido de alimentos no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual.	* Se debe instalar lavamanos de pedal.	*30/12/2023	*Mantenimiento.	*Pendiente
	*Limitado implemento para el secado de manos en el servicio.	* Se colocan toallas desechables.	*15/09/2023	* Técnico ambiental.	
	*Recipiente del servicio sanitario no es de accionamiento no manual.	* La caneca del baño es de tapa tipo Vaivén, se debe cambiar por una de pedal.	*15/09/2023	*Técnico ambiental.	
	*No se observan en las proximidades de lavamanos avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.	* Se pondrán las piezas publicitarias necesarias con la información solicitada.	*25/08/2023	*Técnico ambiental	 
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
2.1. Condiciones de equipos y utensilios.	*En el área del servido: diseño de parilla de estufa con corrosión.	*Cambiar las parrillas de los fogones de la estufa en desuso o tapar con una lámina de aluminio todo el espacio de los fogones.	*30/12/2023	*Mantenimiento	*Pendiente realizar estas acciones. Durante el mes de septiembre 2023 se realizó limpieza y desinfección.

					
	*Caja isotérmica para transporte de alimentos con desgaste. 	*Cambio de caja de icopor negro.	*31/10/2023	*Tecnólogo de alimentos y área de compras	*Pendiente.
	*Se observan un recipiente fracturado.	*Cambio de recipiente.	*31/10/2023	*Tecnólogo de alimentos-compras. *Mantenimiento	*Se realiza el cambio del recipiente fracturado. 
	*Gabinete del mesón de lavado y estufa presentan algunas zonas con oxido.	*Lijar para quitar el óxido y pintar o poner anticorrosivo.	*31/10/2023	*Mantenimiento.	*Pendiente. Durante el mes de septiembre 2023 se realiza limpieza y desinfección al mueble, y se deja fuera de servicio.

					
	*Diseño de equipos: parrilla horno de difícil limpieza y desinfección, al interior del diseño de materiales no higiénicos sanitarios, estos no se encuentran en uso lo que facilitan el anidamiento de plagas. 	*Tapar totalmente el horno, no con angeo si no con alguna lamilla de fácil limpieza.	*31/10/2023	*Mantenimiento	*Pendiente Durante el mes de septiembre 2023 se realiza limpieza y desinfección. 
	*Algunas tapas de palanganas están abolladas en las puntas.	*Enderezar las puntas de las tapas.	*31/10/2023	*Mantenimiento	*Pendiente
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
3.3. Prácticas higiénicas	*No se encuentra validado el cambio de indumentaria para ingreso al área de servido y comedor para los manipuladores que salen del área.	*Se implementa uso de bata por parte de los auxiliares de enfermería que apoyan el servicio de alimentación.	*30/09/2023	Tecnólogo de alimentos	
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS					
4.3. Manejo de temperaturas	*No se ha establecido registros de control de temperaturas con el fin	*Los alimentos que se deban dar posterior al tiempo normal de servido, se mantendrán	*15/0/2023	Tecnólogo de alimentos – manipuladore	*Se tiene formato de registro de control de temperatura de los

	de detectar cualquier incumplimiento de especificaciones, es el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera. Deben emplearse temperaturas altas mayores a 60 °C o bajas a 4 °C (solicita el ente que se implemente un documento que nos permita garantizar trazabilidad de temperatura. Solicita un baño María).	en el servicio de alimentos garantizando temperatura de 4°C y calentarlos al momento de entregarlos a los adultos que por alguna razón no esté al momento de servido general.		s,	alimentos.
4.4. Condiciones de almacenamiento	*No se observan alimentos empacados debidamente marcados en el área de servido.	* La avena en hojuelas a administrar en la derivación dietaría alta en fibra se va a solicitar a diario en el tiempo de comida refrigerio de la mañana.	*19/09/2023	Tecnólogo de alimentos. manipuladores.	*Se dicta capacitación el día 19 de septiembre de 2023, en el acta N° 327, en la cual se menciona este hallazgo, se explica el porque no es adecuado mantener los alimentos fuera de las temperaturas adecuadas y sin rotulo, y se refuerzan procesos de limpieza y desinfección.
5. SANEAMIENTO					
5.2. Residuos líquidos	*No se dispone con sistema de drenaje-sifón para la disposición de aguas residuales de procesos de lavado del servido-comedor.	*Se pondrá un sifón dentro del comedor.	*30/10/2023	Mantenimiento	Pendiente colocar drenaje-sifón en el área del comedor.
5.3. Residuos sólidos	*Cuarto temporal de residuos ordinarios pisos fracturados, techos en mal estado, no cuentan con sistema de drenaje-sifón. En su interior se comparte con poceta, no cuenta con rejilla a cárcamo, puerta con deterioro, sistema	*Arreglar/cambiar baldosas rotas, ajustar el techo, instalar sifón, poner rejilla en cárcamo y ajustar puerta, arreglar la instalación eléctrica.	*31/10/2023	*Mantenimiento	Pendiente.

	de iluminación no funciona.				
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.	*Baja frecuencia de limpieza y desinfección en áreas de servido-comedor, zonas de techo, equipos fuera de uso, horno y parrilla de diseño de ladrillo, gabinete de lavado-estufa, gramera, mesas en sus partes interiores y sillas. *No se cuenta con listas de chequeo para el área de servido que verifique condiciones de limpieza y desinfección a equipos en zona de servido (el mesón de servido, la estufa fuera de servicio, el gabinete, el horno)	* Se aumenta la frecuencia y seguimiento a las acciones de limpieza y desinfección de estos espacios. * Se adicionarán los lugares y elementos faltantes a las listas de chequeo	*15/09/2023 *25/08/2023	*Tecnólogo de alimentos-servicios generales. *Tecnólogo de alimentos-servicios generales.	
5.6. Soporte documental de saneamiento	En el programa de limpieza y desinfección en lista de chequeo no valida condiciones de verificación de los procesos en el área de equipos de utensilios en zona de servido.	Se adicionarán los lugares y elementos faltantes a las listas de chequeo	*15/09/2023	*Tecnólogo de alimentos-servicios generales.	Se realiza lista de chequeo.

ÍTEMS DEL ACTA DE VISITA AS02N141404	FOTO DEL HALLAZGO	ACCIONES A REALIZAR	FECHA DE SUBSANACIÓN	RESPONSABLES	FOTO DE LA SUBSANACIÓN O ACTIVIDAD REALIZADA

1.1.	*No cuentan con continuidad completas de uniones entre paredes en el área de procesos. *Uniones redondeadas entre pisos y paredes carecen de mantenimiento. *Sifón sin rejilla en área de pre alistamiento.	*Mantenimiento en las medias cañas de las diferentes áreas de procesos. *Colocar rejilla en el sifón del área de pre alistamiento.	29/09/2023	Mantenimiento	
1.2.	*Estructuras de utensilios y equipos, mesas, y estantería con presencia de corrosión, carecen de mantenimiento. *Utensilios con cabo de madera, perdida de superficie lisa. *Cauchos de nevera con deterioro. *Cuartos fríos carecen de mantenimiento.	*Realizar mantenimiento en utensilios y equipos, mesas, y estantería. *Se retiran utensilio de cabo de madera, y se gestiona la compra de utensilios. *Retirar la nevera. *Mantenimiento en cuarto frío.	29/09/2023	*Mantenimiento, área de compras y tecnólogo de alimento.	 

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	29/09/2023	Arly Camila Alcalá	Técnico administrativo	
Reviso	29/09/2023	Juan Carlos Rodriguez Bautista	Coordinador	