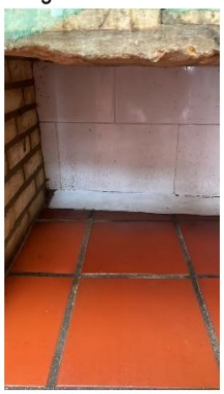
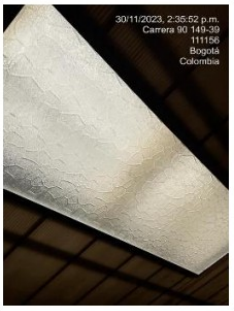
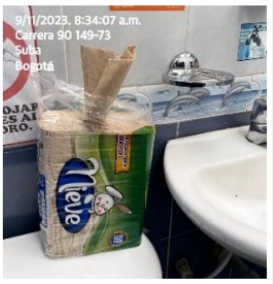
OBLIGACIÓN 22. DE GENERALES

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CASA SANTA MARÍA
CONVENIO O CONTRATO: 7416 2021
FECHA: 30/11/2023

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 hermeticidad total en partes altas.	*Durante este mes 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.	24 / 28/11/2023	*Servicios generales.	*  
	*El área del servido del comedor no cuenta con hermeticidad total en las ventanas con rejillah.	*Se colocó anjeos en 6 rejillas de ventilación en ventanas. *Se realizó refuerzo en parte inferior de la puerta del lado de San Miguel. *Se realizó en este mes proceso de limpieza y desinfección a estas áreas.		*Mantenimiento y servicios generales.	*Se colocaron anjeos en todas las ventanas y ser realiza proceso de limpieza y desinfección. 

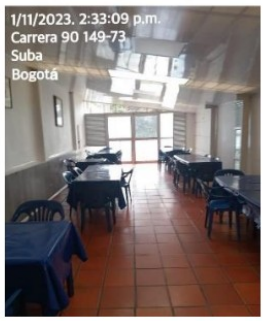
	*No se evidencia una separación física adecuada para el área de servido.	*Separar el espacio de servido.	30/12/2023	*Mantenimiento	Pendiente
1.2. Condiciones de pisos y paredes.	*Unión entre piso a la pared se observan con desgaste.  *No cuenta con la totalidad de acabado entre pared y horno de ladrillo.	*Pintar las medias cañas con pintura époxica. *Se debe terminar la pared con ladrillo junto al horno..	*30/11/2023 *30/11/2023	*Mantenimiento *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.	*El área de mantenimiento retiro el acrílico (claraboya) y se realizar limpieza y pintado. *Se realizó limpieza y desinfección al techo.	*30/11/2023 Se continúa realizando limpieza y desinfección del techo a necesidad.	*Mantenimiento y servicios generales	

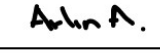
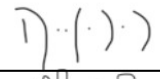
1.4 Instalaciones sanitarias	*El área de servido de alimentos no cuenta con lavamanos de accionamiento no manual.	* Se debe instalar lavamanos de pedal.	*30/12/2023	*Mantenimiento.	*Pendiente
	*Limitado implemento para el secado de manos en el servicio sanitario.	* Se colocan toallas desechables en los baños del talento humano.	*9/11/2023	* Técnico ambiental.	
	*Recipiente del servicio sanitario no es de accionamiento no manual.	* Se realizó el cambio.	*10/11/2023	*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.	*10/11/2023	*Técnico ambiental	 

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
2.1. Condiciones de equipos y utensilios.	*En el área del servido: diseño de parrilla de estufa con corrosión. 	*Realizar mantenimietno.	*30/12/2023	*Mantenimiento	*Pendiente.
	*Caja isotérmica para transporte de alimentos con desgaste. 	*Cambio de caja de icopor negro.	*30/12/2023	*Tecnólogo de alimentos y área de compras	*Pendiente.
	*Se observan un recipiente fracturado.	*Se realizó el cambio de recipiente.	*24/11/2023	*Tecnólogo de alimentos-compras.	*

	*Gabinete del mesón de lavado y estufa presentan algunas zonas con óxido.	*Lijar para quitar el óxido y pintar o poner anticorrosivo.	30/12/2023	*Mantenimiento.	
	*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. 	*Se realiza limpieza de forma periódica cada 15 días.	*15/11/2023	*Mantenimiento y servicios generales	 *Pendiente
	*Algunas tapas de palanganas están abolladas en las puntas.	*Enderezar las puntas de las tapas.	*31/12/2023	*Mantenimiento	
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	*Se implementa uso de bata por parte de los auxiliares de enfermería que apoyan el servicio de alimentación.	*21/11/2023	Tecnólogo de alimentos	

	los manipuladores que salen del área.				
4. REQUISITOS HIGIÉNICOS					
4.3. Manejo de temperaturas	*No se ha establecido registros de control de temperaturas con el fin 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).	* Se implementó formato de control de temperaturas.	*1/11/2023	Tecnólogo de alimentos – manipuladores,	*Se tiene formato de registro de control de temperatura de los alimentos. 
4.4. Condiciones de almacenamiento	*No se observan alimentos empacados debidamente marcados en el área de servido.	* Se mantienen los alimentos no perecederos con rotulo y en recipiente, y todos los meses nutrición dicta capacitación sobre las acciones de mejora a los hallazgos.	*22/11/2023	Tecnólogo de alimentos. Manipuladores y nutricionista.	*Se dicta capacitación el día 22 de noviembre de 2023, en el acta N° 455, en la cual se menciona este hallazgo, se explica refuerzo de limpieza y desinfección.
5. SANEAMIENTO					
5.3. Residuos sólidos	*Cuarto temporal de residuos ordinarios pisos fracturados,	*Arreglar/cambiar baldosas rotas, ajustar el techo, instalar sifón,	*30/12/2023	*Mantenimiento	Pendiente.

	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 de iluminación no funciona. *Recipiente de residuos aprovechables sin la totalidad de la tapa.	poner rejilla en cárcamo y ajustar puerta, arreglar la instalación eléctrica.			
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 y sillas en su parte interior. *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 adicionó los lugares y elementos faltantes a las listas de chequeo	*1/11/2023 *1/11/2023	*Tecnólogo de alimentos-servicios generales. *Técnico ambiental.	 
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 adicionó los lugares y elementos faltantes a las listas de chequeo	*1/1/2023	*Técnico ambienral	Se realizó lista de chequeo.

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	30/11/2023	Arly Camila Alcalá	Técnico administrativo	
	30/11/2023	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
Reviso	30/11/2023	Juan Carlos Rodríguez Bautista	Coordinador	