OBLIGACIÓN 22. DE GENERALES

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CASA SANTA MARÍA
CONVENIO O CONTRATO: 7416 2021
FECHA: 31/01/2024

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.	*A partir del hallazgo se está realizando de forma mensual proceso de limpieza, desinfección en el taller de serigrafia.	24/01/2024	*Servicios generales.	* 
	*El área del servido del comedor no cuenta con hermeticidad total en las ventanas con rejilla.	*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 de forma mensual proceso de limpieza y desinfección a estas áreas.	20/09/2023	*Mantenimiento y servicios generales.	 *
	*No se evidencia una separación física adecuada para el área de servido.	*Se realiza separación física en el área de servido.	*12/01/2024	*Mantenimiento	

k1.2. Condiciones de pisos y paredes.	*Unión entre piso a la pared se observan con desgaste. 	*Pintar las medias cañas con pintura époxica.	*9/09/2023	*Mantenimiento	
	*No cuenta con la totalidad de acabado entre pared y horno de ladrillo.	*Se realiza separación del comedor y el horno de ladrillo	*29/12/2023	*Mantenimiento	
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 retiró el acrílico (claraboya) y se realizar limpieza y pintado. Se realiza mantenimiento de forma periódica. *Se realizó limpieza y desinfección al techo.	*9/09/2023 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 instala lavamanos de pedal.	*19/01/2024	*Mantenimiento.	
	*Limitado implemento para el secado de manos en el servicio sanitario.	* Se colocan toallas desechables en los baños del talento humano.	*9/09/2023	* Técnico ambiental.	
	*Recipiente del servicio sanitario no es de accionamiento no manual.	* Se realizó el cambio.	*10/09/2023	*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.	*10/09/2023	*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. 	*Se realiza separación de este sitio con el área del comedor.	*29/12/2023	*Mantenimiento	. 
	*Caja isotérmica para transporte de alimentos con desgaste. 	*Se realiza cambio de caja la caja isotermica.	*31/12/2023	*Tecnólogo de alimentos y área de compras	
	*Se observan un recipiente fracturado.	*Se realizó el cambio de recipiente.	*9/09/2023	*Tecnólogo de alimentos-compras.	

	*Gabinete del mesón de lavado y estufa presentan algunas zonas con óxido.	*Se realiza lijado para quitar el óxido y pintar o poner anticorrosivo.	20/10/2023	*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 separación de este sitio con el área del comedor.	*29/12/2023	*Mantenimiento y servicios generales	
	*Algunas tapas de palanganas están abolladas en las puntas.	*Se realizó el arreglo de estas 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 los manipuladores que salen del área.	*Se implementa uso de bata por parte de los auxiliares de enfermería que apoyan el servicio de alimentación.	*01/09/2023	Tecnólogo de alimentos	

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS					
4.3. Manejo de temperaturas	*No se ha establecido registros de control de temperaturas con el fin 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.	*1/10/2023	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.	*18/12/2023	Tecnólogo de alimentos y nutricionista.	*Se dicta capacitación el día 30 de enero de 2024, bojo el acta N° 44, en la cual se menciona este hallazgo, se explica refuerzo de limpieza y desinfección, y BPM.
5. SANEAMIENTO					
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 de iluminación no funciona.	*Se dio alcance a todo lo solicitado en el cuarto de residuos ordinarios.	*30/01/2024	*Mantenimiento	

	*Recipiente de residuos aprovechables sin la totalidad de la tapa.				
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	*1/09/2023 *1/10/2023	*Tecnólogo de alimentos-servicios generales. *Técnico ambiental.	*Se ajusta lista de chequeo.  * Se ajusta lista de chequeo.
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	*1/09/2023	*Técnico ambiental	Se ajustó lista de chequeo.

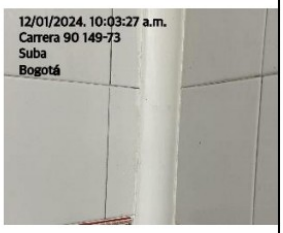
NOTA: En la columna de la fecha de subsanación se muestra la fecha en la cual se dio solución al hallazgo, y en la foto que se registra va con fechas de enero 2024 evidenciándose que se mantienen en buenas condiciones lo solicitado.

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		**NOMBRE COMPLETO**	**CARGO**	**FIRMA**
Elaboro	31/01/2024	Arly Camila Alcalá	Técnico administrativo	
Reviso	31/01/2024	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
Aprobó	31/01/2024	Juan Carlos Rodríguez Bautista	Coordinador	

OBLIGACIÓN 22. DE GENERALES

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CASA SANTA MARÍA
CONVENIO O CONTRATO: 7416 2021
FECHA: 31/01/2024

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

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.	*Áreas externas a la entrada de las diferentes áreas carecen de continuidad entre los pisos, presentan grietas y perforaciones.	*Se realizó mantenimiento de pisos en las diferentes áreas del servicio de alimentos.	30/01/2024	Mantenimiento	
1.2.	*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.	*Se realizó mantenimiento en las medias cañas de las diferentes áreas de procesos de forma constante. *Colocar rejilla en el sifón del área de pre-alistamiento. (Se realizó en el mes de agosto 2023)	30/09/2023	Mantenimiento	
1.3.	*Instalaciones eléctricas desadaptadas en áreas de procesos. *Ventilación carecen de mantenimiento en área de procesos.	*Arreglar las instalaciones eléctricas en el área de procesos. * Realizar mantenimiento a los ductos de ventilación en el área de procesos.	30/11/2023	Mantenimiento	

1.4	*Objetos personales fuera del casillero. *No cuentan con instructivos de higiene eficientes y completos en las áreas de sanitarios y áreas de procesos. División en áreas sanitarias con deterioro.	*Se realiza refuerzo en buenas prácticas de higiene bajo el acta N° 44 del día 30/01/2024. *Se colocarán habladores de buenas prácticas de higiene en el áreas sanitarias y áreas de procesos. Se realiza los arreglos a la división del baño.	*09/09/2023	*Tecnólogo de alimentos.	
2.1	*Estructuras de utensilios y equipos, mesas, y estantería con presencia de corrosión, carecen de mantenimiento. *Utensilios con cabo de madera, pérdida 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. *Se retiró la nevera que presentaba deterioro.	30/09/2023	*Mantenimiento, área de compras y tecnólogo de alimento.	
2.2	Superficie de contacto con deterioro	Se realizó mantenimiento.	30/09/2023	Mantenimiento	
3.1	*No presentan certificados de manipulación de alimentos completos	*Ya se actualizaron.	13/07/2023	*Tecnólogo de alimentos.	Se actualizó
3.2	*No presentan certificados de manipulación de alimentos de dos personas	* Ya se actualizaron.	13/07/2023	*Tecnólogo de alimentos.	Se actualizó
3.3	No realizan eficiente y completas practicas higiénicas de manos.	*La nutricionista todos los meses refuerza conceptos a través de capacitación en buenas	30/101/2024	*Nutrición y tecnólogo de alimentos.	Se dicta capación a cargo de la nutricionista todos los meses sobre procesos de limpieza y desinfección. Acta N° 44

		prácticas de manufactura.			
3.4	*No implementan e imparten de manera eficiente los conceptos de capacitación. *Soportes documentales desactualizados e incompletos.	* La nutricionista todos los meses refuerza conceptos a través de capacitación en buenas prácticas de manufactura.	30/01/2024	* Nutrición y tecnólogo de alimentos.	Se dicta capación a cargo de la nutricionista todos los meses sobre procesos de limpieza y desinfección. Acta N° 44
4.1	*Control y verificación de materias primas en la recepción desactualizados.	*Se realiza de forma periódica este control.	30/09/2023	Tecnólogo de alimentos	Se actualizaron los documentos.
5.5	*Acumulación de residuos en espacios muertos en equipos y utensilios.	*Realizar procesos de limpieza y desinfección en espacios muertos en equipos y utensilios de forma permanente	11/01/2024	*Servicios generales	
5.6	*No implementan un eficiente programa de saneamiento.	*Implementar el programa de saneamiento.	30/01/2024	*Nutricionista y tecnólogo de alimentos.	Se dicta capación Acta N° 44

NOTA: En la columna de la fecha de subsanación se muestra la fecha en la cual se dio solución al hallazgo, y en la foto que se registra va con fechas de enero 2024 evidenciándose que se mantienen en buenas condiciones lo solicitado.

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	31/01/2024	Arly Camila Alcalá	Técnico administrativo	
Reviso	31/01/2024	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
Aprobó	31/01/2024	Juan Carlos Rodríguez Bautista	Coordinador	