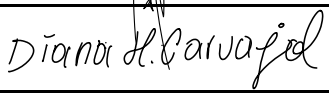
COMUNIDAD DE CUIDADO

HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA

Plan de Mejora con respecto a la Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimiento de Preparación de alimentos No. 190118 del 13/06/2024

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	HALLAZGO	PLAN DE MEJORA AGOSTO 2024
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	Se evidencia que falta capacitación anual de un manipulador de alimentos	En el momento, se cuenta con el equipo de operarios de cocina completo, cuentan con toda su documentación al día y todos ellos se encuentran aptos para manipular alimentos. En la comunidad de cuidado se encuentran las carpetas de cada uno de ellos las cuales podran ser revisadas y evaluadas de acuerdo a este item.
REQUISITOS HIGIENICOS	No se evidencia procedimiento en gestión de alergenos	A partir del presente convenio se cuenta con las siguientes acciones que dan respuesta a esta observación: 1. Identificación clara y disposición de productos posiblemente alergenos dentro del área de almacenamiento, separados de los que no lo son. 2. Se realizó un protocolo de alergenos el cual fue socializado al personal manipulador de alimentos. 3. Actualmente se cuenta con una población de 99 personas mayores, a los cuales se les reviso dentro de sus antecedentes alimentarios si alguno de ellos contaba con alguna alergia, encontrando que ninguno presenta alergias alimentarias.

REVISIÓN Y APROBACIÓN			
FECHA	**NOMBRE COMPLETO**	**CARGO**	**FIRMA**
Elaboró	Giovanna Ramírez	Nutricionista	
Revisó y Aprobó	Marcela Carvajal	Coordinadora