

FUNDASALUD

CONTRIBUYENDO A LA PREVENCIÓN Y MEJORAMIENTO
DE LA SALUD Y NUTRICIÓN DE LA POBLACIÓN COLOMBIANA

NIT: 806.005.881

PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO BÁSICO

Cartagena – Colombia

Escaneado con CamScanner

1. CONDICIONES DEL DOCUMENTO

1.1 OBJETIVO

Especificar los procedimientos estandarizados sobre la manera adecuada de realizar las actividades de higiene y saneamiento básico, relacionadas con instalaciones, equipos, utensilios y personal manipulador de las zonas de almacenamiento y preparación de alimentos y de uso básico en las instalaciones de la unidad de servicio.

1.2 ALCANCE

Este protocolo aplica para el desarrollo del componente Salud y Nutrición, para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias y disminución del riesgo de contaminación, asegura un ambiente saludable y reduce los riesgos para la salud.

1.3 REFERENCIA

- Manual Operativo Modalidad Familiar para la Atención a la Primera Infancia
- Manual Operativo Modalidad Comunitaria para la Atención a la Primera Infancia
- Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF
- Decreto Nacional 539 de 2014

1.4 DOCUMENTOS Y FORMATOS RELACIONADOS

Actas de socialización del Plan de Higiene y saneamiento básico al talento humano de la Unidad de Servicio UDS

1.5 RESPONSABILIDAD

Agente Educativo o Madre Comunitaria:

- Realizar buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección de los alimentos a entregar
- Promover las buenas prácticas de higiene y saneamiento en la UDS
- Seguir las indicaciones del siguiente plan.
- Informar oportunamente de no conformidades en los procedimientos.

Entidad Administradora de Servicio (EAS):

- Cualificar el talento humano en Higiene y Saneamiento.
- Promover las buenas prácticas de manufactura en los agentes educativos, profesionales y proveedores.

Escaneado con CamScanner

2. CONDICIONES GENERALES

2.1 CONTEXTO

El siguiente manual se basa en el objetivo principal de las Unidades de Servicio de primera infancia, de promover el desarrollo integral, el cuidado y la protección de niñas y niños menores de cinco años, mujeres gestantes, niñas y niños lactantes menores de 6 meses, en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, a través de acciones pedagógicas y de cuidado para el goce efectivo de sus derechos, con la participación activa y organizada de la familia, la comunidad y las entidades territoriales, según las particularidades de los servicios que contempla esta modalidad.

Entre eso se incluye, todas las acciones que puedan proteger sus vidas, incluyendo las relacionadas con la aplicación de técnicas de saneamiento.

2.2 DEFINICIONES

Agua potable: Aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

Asepsia: Método para prevenir infecciones por la destrucción de agentes patógenos, en especial por métodos físicos.

Biodegradable: Producto capaz de ser asimilado (descompuesto y metabolizado) por el ambiente gracias a su naturaleza química, estos no generan contaminación.

Desinfección: Es la destrucción de las bacterias por medio del empleo de sustancias químicas no perfumadas. Este proceso reduce en 3 a 5 log. la contaminación microbiana inicial. Produce la destrucción de agentes infecciosos o contaminantes presentes en objetos y ambientes.

Desinfectante: Sustancia química empleada para eliminar microorganismos.

Detergente: Sustancia que se emplea para aumentar la eficacia del lavado.

Equipo: Aparato usado para procesos de fabricación o transformación de los productos o para facilitar las operaciones de fabricación.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar y/o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Lavar: Limpiar con agua u otro líquido. Purificar o quitar un defecto o mancha.

Limpieza: Es el proceso u operación remoción de todos los materiales de residuos que se adhieren a los diferentes objetos. Se realiza con agua y detergentes. Este proceso puede reducir en 3-4 logaritmos la contaminación microbiana inicial y es el paso previo a cualquier proceso de desinfección y/o esterilización.

Microorganismos: Organismos microscópicos como bacterias, hongos, levaduras y virus que pueden estar presentes en los alimentos y/o en las superficies de contacto o ambientes. Estos pueden causar enfermedades al hombre y transformaciones en el alimento.

Escaneado con CamScanner

Plagas:	Cualquier animal (insecto, pájaro, roedor, mosca o larva) que pueda estar presente en las instalaciones o cualquier otro sitio y causan daño o contaminación de alimentos.
Producto de limpieza:	Tipo de limpiador utilizado bien sea para la acción de lavado o desinfección.
Plan de saneamiento:	Conjunto de actividades que se realizan con el fin de disminuir los riesgos de contaminación química, física o biológica que pueda llegar a los alimentos; esta contaminación se pueden presentar en el ambiente, instalaciones, superficies, equipos, desechos o personal manipulador.
Utensilio:	Instrumento indispensable en las labores. Ej. Cuchillo, cuchara, espátula, etc.

3. CONDICIONES DE HIGIENE Y SANEAMIENTO BÁSICO

3.1 MANEJO DEL AIRE

El aire, como parte del medio ambiente inanimado, sirve como vehículo a través del cual los microorganismos infecciosos procedentes de otros focos son transmitidos por el polvo o en pequeñas partículas. De este modo, la contaminación ambiental sirve muy frecuentemente de foco para la transmisión de infecciones nosocomiales.

3.1.1 PREVENCIÓN DE TRANSMISIÓN POR LA VÍA AÉREA

El riesgo de transmisión por enfermedades por vía aérea es constante en las instalaciones de la UDS, y debe ser manejado con la mayor precaución. Esta ocurre tanto por diseminación de núcleos de gotas generadas en la vía aérea o partículas de polvo que contienen microorganismos infectantes.

Los microorganismos transportados de esta manera pueden dispersarse ampliamente por corrientes de aire y pueden ser inhalados por un huésped susceptible dentro de la misma habitación o a través de distancias mayores desde una persona fuente dependiendo de factores ambientales; por lo tanto se requieren medidas especiales de manejo del aire y la ventilación para prevenir la transmisión por la vía aérea. Los microorganismos transmitidos de esta manera incluyen Mycobacterium tuberculosis y los virus de la rubéola, sarampión y varicela.

Para la prevención estándar, se deberá:

- Poner en cuarentena al el personal enfermo cuando se trate de virus de alto contagio
- Usar tapabocas cuando se tenga gripe o enfermedad semejante.
- Si hay aire acondicionado, desconectarlo y usar abanicos

Estas consideraciones especiales también se deben tener con las remodelaciones o construcciones en las áreas físicas, ya que constituyen un factor de riesgo importante por la contaminación con el polvo ambiental. Para este hecho se deben tomar medidas preventivas especiales como:

- Comunicar a todo el personal, situaciones de remodelaciones a fin de prevenir situaciones problemas.
- Aislar zonas de obras adyacentes o en el interior de las instalaciones mediante la instalación de barreras adecuadas durante la ejecución de las mismas.
- Limitar la circulación de personas. Solamente las necesarias.

Escaneado con CamScanner

- Humidificar escombros y áreas polvorientas cuando vayan a ser removidos o exista probabilidad de viento.
- Retirar el material de obras en contenedores cubiertos, durante horas de menor actividad.
- Minimizar las aperturas de puertas y ventanas que permitan la entrada de polvo.
- Trasladar al personal si es posible.

3.2 CONTROL DE AGUA POTABLE

El empleo de agua potable, tal como se define en la legislación actual, es obligatorio para la prestación del servicio. Únicamente se contempla el empleo de agua no potable cuando haya aviso de suspensión de servicio de agua y esta se almacene temporalmente en el tanque de apoyo.

3.2.1 TANQUES EN LA COCINA

No.	Tipo	Actividad	Resp.
1	Inicio	***Desocupe:*** Desocupar totalmente el tanque a lavar, el agua contenida será usada, en lo posible, para actividades paralelas de saneamiento como, lavado de pisos y otras actividades que puedan requerirse.	Agente / madre comunitaria / Aseador (a)
2	O	***Preparar solución detergente:*** Usando los guantes preparar solución detergente.	
3	O	***Restregar:*** Realizar la limpieza de las paredes y pisos de acuerdo establecido en las técnicas de *limpieza y desinfección de superficies.* Restregar usando cepillo de cerdas duras.	
4	O	***Enjuague:*** Enjuagar con abundante agua, las veces que sea necesario para que la solución detergente se remueva totalmente. Cerciorarse que no se presenta residuos de jabón.	
5	O	***Desinfección:*** Preparar la solución desinfectante usando los EPP correspondiente, y pasar sobre las superficies, dejar actuar 10 minutos. Enjuagar con agua potable paredes internas del tanque.	
6	Fin	***Llenado del tanque:*** Llenar el tanque de agua teniendo en cuenta el nivel de capacidad establecido por el fabricante y mantener tapado. Repetir el procedimiento día de por medio.	

3.2.2 DISPENSADORES DE BOTELLÓN DE AGUA

No.	Tipo	Actividad	Resp.
1	Inicio	***Desocupe:*** Asegúrese que el equipo este desconectado y desmonte el botellón vacío, dejar de circular el agua sobrante hasta que no salga agua por las válvulas.	Agente / madre comunitaria / Aseador (a)
2	O	***Desinfección:*** Preparar la solución desinfectante usando los EPP correspondiente. Aplicar el desinfectante la abertura del dispensador y dejar actuar 5 minutos. Abrir las válvulas y dejar recircular el desinfectante.	
3	O	***Enjuague:*** Dejar circular potable por la abertura del dispensador y las válvulas.	
4	Fin	***Reposición:*** Colocar el nuevo botellón de agua lleno.	

3.3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.3.1 ASPECTOS A CONSIDERAR

Durante los procedimientos de limpieza y desinfección, ya sea de superficies, instalaciones, utensilios o cualquier otro elemento, se debe tener en cuenta:

Escaneado con CamScanner

- No mezclar solución jabonosa con desinfectante (hipoclorito o cualquiera que se utilice), ya que la mezcla puede ocasionar una reacción y liberar gases que irritan las mucosas.
- Utilizar el jabón en polvo siempre disuelto en agua.
- Siempre que disponga de agua caliente para el enjuague utilícela ya que el agua caliente facilita las labores de desengrasar y la desinfección.
- Cuando se realiza la limpieza de baños suelen emplearse limpiadores desinfectantes con aroma; estos deben ser empleados al finalizar la labor de limpieza después del desinfectante, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Se debe utilizar un uniforme y delantal para la limpieza y desinfección de los baños; el personal que realiza esta labor es exclusivo para la misma, y no podrá ingresar a las áreas de producción y almacenamiento con la misma ropa.
- Usar guantes negros para recoger las bolsas de basura proveniente de los baños.
- Se debe verificar la limpieza y orden de las zonas aledañas y alrededores de la UDS.
- Los implementos utilizados para realizar el aseo correspondiente deben estar marcados por área, de manera que se puedan identificar fácilmente, esto con el objetivo de impedir la contaminación cruzada entre áreas. Ej.: escoba baño, escoba cocina o trapero baño, trapero cocina.

Es fundamental que se mantengan espacios limpios e higiénicos que eliminen virus, bacterias, gérmenes y microorganismos.

La limpieza y desinfección del espacio se cumplirá diariamente, para ello se recomienda:

	Características	Acción del Agente	Tipos y presentaciones	
LAVADO	• No cumple una función germicida • Es un paso indispensable previo a la desinfección y/o esterilización. Reduce los residuos en las superficies	• *Tensio activo*: favorece la superficie de contacto. • *Emulsificación:* permite que las grasas queden suspendidas en el agua	*Abrasivos:* Producen un efecto de pulido en la superficie.	* Chorreo * Chorreado en seco * Limpieza con vapor * Aspiradoras
			Surfactantes: Inhibidores de la tensión superficial.	* Jabones * Detergentes * Emulsionantes * Humectantes
	Retiro de	**Temperatura de acción**	*Soluciones alcalinas*: Actúan sobre materia orgánica (en especial grasas)	* Soda cáustica * Carbonatos
	• *Residuos orgánicos* (aceite, grasa, proteínas, glucosa, orina) • *Residuos inorgánicos* (depósitos minerales)	• *Agua fría* para proteínas y glucosa. • *Agua caliente* para minerales y grasas.	*Detergentes enzimáticos*: Desintegran la materia orgánica.	* Jabones * Detergentes * Emulsionantes

Tener en cuenta durante la preparación del agente de limpieza o detergente:

- Preparar soluciones con la dilución acorde a las especificaciones del producto usado.
- El material debe cepillarse enfatizando esta acción en los espacios reducidos (hendijas, bordes, ángulos, etc.).
- Enjuagar con abundante agua, eliminando residuos del detergente.
- La persona encargada de preparar el detergente, debe contar con barreras de protección (guantes, tapabocas, visor, uniforme, etc.) ya que los agentes pueden producir irritación ocular o dérmica.

Escaneado con CamScanner

- Las soluciones deben ser descartadas a diario.

La desinfección por su parte se utiliza para eliminar el riesgo de infectividad de un material o superficie. Dependiendo del material a tratar se utilizará un método apropiado de desinfección o esterilización.

MÉTODOS FÍSICOS	CALOR	*Pasteurización* Este proceso, por calentamiento de líquidos se emplea generalmente a temperaturas por debajo del punto de ebullición. Destruye microorganismos patógenos (infecciosos); no incluye esporas. La temperatura alcanzada es de 65°C durante 15 minutos. Las condiciones para obtener óptimos resultados son: • Los elementos deben estar limpios • Inmersión completa de los mismos en agua, alcanzando la temperatura adecuada • Los elementos deben ser secados posteriormente
	LIMPIEZA	Reduce la contaminación y evita que se depositen sustancias pirógenas en los distintos materiales. Este proceso puede ser: Manual que expulsa mecánicamente una alta proporción de microorganismos presentes en el material. El lavado y fregado con agua a temperatura adecuada y detergente permite que no se disemine el polvo que puede trasladarse a superficies críticas. • No usar escobas, plumeros ni franelas ya que crean un riesgo de infección por diseminación. • El personal debe proteger su salud utilizando guantes resistentes, protección ocular y delantal impermeable y barbijo. • Las desventajas están no remueve la suciedad de zonas inaccesibles y disemina microorganismos por aerosoles, al cepillar.
MÉTODOS QUIMICOS	CLORO Y DERIVADOS	Agente halógeno. Nivel intermedio. Se debe conocer el % de cloro disponible que nos indica la acción germicida. Actúa sobre bacterias Gram + y -, en esporas con mayor cc de producto pH 7-9, hongos y virus. *Forma de uso*: con pH alcalino (8) y temperatura menor a 50° C logramos una solución más estable. Las soluciones deben preparase diariamente. Se utiliza en diluciones del 0.05%, equivale a 500 ppm eliminando bacterias, virus y hongos; y del 0.10 % igual a 1000 ppm elimina también mycobacterias (diluciones de 100 a 200 mg de cloro disponible por litro de agua). El material no debe tener restos de materia orgánica ya que consumen el cloro disponible. Tanto el gaseoso como el hipoclorito en contacto con el agua de hidrolizan formando ácido hipocloroso responsable de la acción microbiana. Presentaciones comerciales en 40 gr./L a 90 gr./L. *Precauciones*: en estado gaseoso es corrosivo y de difícil manejo. Irritante de mucosas y aparato respiratorio. Decolorante.
	YODADOS	Están compuestos a base de yodo. Pierden su eficacia en presencia de materia orgánica, son corrosivos en contacto con determinados metales y pueden manchar algunas superficies.

3.3.2 NORMAS PARA LA MADRE COMUNITARIA, EL AGENTE EDUCATIVA Y EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Escaneado con CamScanner

Estado de salud

- Toda persona que tenga relación o participe en el cuidado de los niños, las niñas y mujeres embarazadas usuarios del hogar comunitario, así como en los procesos de almacenamiento, producción, distribución y transporte de alimentos y los de limpieza y desinfección, deberá someterse a exámenes médicos estipulados legalmente para ejercer su cargo y de acuerdo a la prioridad establecida para tal fin.
- La persona que presenta afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- La madre comunitaria o el agente educativo tomará las medidas necesarias para que no se contaminen los alimentos, para que los espacios permanezcan limpios y desinfectados, y se cumplan los procedimientos para el control de vectores y plagas,
- La madre comunitaria o el agente educativo tomará las medidas necesarias para que ninguna persona que se sepa o se sospeche padezca enfermedad susceptible de transmitirse o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, se mantenga cerca de los espacios habituales de los niños, las niñas y mujeres embarazadas usuarios del hogar comunitario y de los lugares de producción, distribución y transporte de alimentos.
- Si la madre comunitaria o el agente educativo presenta un riesgo de tipo viral, bacteriana o microorgánica, deberá comunicarlo a FUNDASALUD inmediatamente, a través de su supervisor o coordinador.

Prácticas higiénicas y medidas de protección

Toda persona que directamente tenga relación o participe en el cuidado de los niños, las niñas y mujeres embarazadas usuarios del hogar comunitario, así como en los procesos de almacenamiento, producción, distribución y transporte de alimentos y los de limpieza y desinfección, debe adoptar las siguientes prácticas y medidas de protección:

- Baño diario
- Usar uniforme completo y limpio durante toda la jornada, y apropiado para la función a desempeñar con calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo
- Lavarse la manos con jabón desinfectante antes de iniciar sus labores y cada vez que se cambie de actividad. (*Ver: Técnica de limpieza y desinfección de manos*).
- Si se va a preparar alimentos, mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante un gorro y usar tapabocas. No se debe usar ningún accesorio mientras se estén desempeñando labores de manipulación de alimentos.
- Cuando se haga uso de guantes en cualquier actividad, se debe tener el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. Los guantes deben estar en perfecto estado, sin perforaciones o desperfectos.
- No está permitido fumar, manipular dinero o escuplr en las áreas donde permanecen los niños, las niñas y mujeres embarazadas usuarios del hogar comunitario, ni donde se realiza la producción de los alimentos.
- Las personas que actúen en calidad de visitante las áreas donde permanecen los niños, las niñas y mujeres embarazadas usuarios del hogar comunitario o la de servicio de alimentación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas incluido el uso de elementos de protección personal básicos (gorro, tapabocas y delantal).

Escaneado con CamScanner

4. CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS Y VECTORES

4.1 TIPOS DE PLAGAS Y VECTORES

Moscas	Se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde posen.
Cucarachas	Son una de las principales transmisoras de enfermedades para el hombre, ya que su cuerpo está rodeado de bacterias y virus que con el simple contacto con utensilios en las cocinas o con los alimentos, los infectan.
Hormigas	Viven en colonias, la aparición de una hormiga en una cocina por ejemplo, indica la posible aparición de futuras de ellas si es que esta hormiga exploradora encuentra alguna fuente de comida, como restos de comida, basura orgánica, etc.
Roedores	Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".
Mosquitos	Son transmisores de enfermedades infecciosas. Los machos no tienen esta característica, ya que se alimentan de savia, pero las hembras necesitan beber sangre para poder desarrollarse y poder desarrollar los huevos. De esta manera, se convierte en factores muy peligrosos, ya que contagian en algunos casos, enfermedades como la fiebre amarrilla o el dengue, que no existe actualmente la cura, por eso el control de plagas caseras es más que necesario.
Pito	Insecto conocido como "pito", que vive en casas con paredes que tengan grietas, construidas de bareque o madera, techos de palma y pisos en tierra. También se encuentran en gallineros, en objetos guardados por mucho tiempo o en desorden. Este transmite un parásito llamado *Tripanosoma cruzi*, causante de la enfermedad Changa. Después de la infección y luego de varios años, algunas personas pueden sufrir principalmente del corazón; y otras nunca presentarán síntomas.

Es importante saber identificar los signos que revelan la presencia de estos vectores, entre ellos están:

4.2 IDENTIFICACIÓN DE PLAGAS

Signos	Lugares
• Cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales • Excrementos de roedores u otras plagas. • Alteración de sacos, envases, cajas causadas por estos al roerlas. • Presencia de alimento derramado cerca del envase, que indican que las plagas lo han dañado. • Manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías. • Larvas	• Sitios cálidos y recogidos, no desean ser molestados por lo que sienten especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contienen artículos que no se utilizan frecuentemente como son: • Almacenes para equipos de limpieza • Almacenes de alimentos • Lugares de almacenamiento de utensilios o equipos para reparar. • Cualquier lugar que no se mantenga limpio y aseado de forma regular. • Edificaciones abandonadas, tejados, garajes. • Recipientes con agua estancada.

Para destruir estos flagelos no basta con mantener aseado e higienizados los lugares, alimentos y equipos, debe colaborar en su extinción el uso de químicos que liberen y protejan a los lugares que se hallan libres o no de plagas.

Teniendo en cuenta que el uso de plaguicidas y/o insecticidas no debe ser indiscriminado, además de los procesos de limpieza y desinfección y el manejo de residuos sólidos, se cuenta con el apoyo de una entidad externa experta en el manejo de plagas y realiza fumigaciones preventivas periódicamente.

Escaneado con CamScanner

4.3 PREVENCIÓN DE PLAGAS

Para prevenir la aparición de pestes, se tiene en cuenta lo siguiente:

- Se evita tener agua almacenada por más de dos días, o en recipientes destapados.
- Use mallas para ventanas y puertas y repare los orificios en las mallas para evitar que entren los vectores.
- Una vez a la semana, vacíe, restriegue, dé vuelta, cubra o tire cualquier elemento que acumule agua como neumáticos, cubetas, macetas, juguetes, piscinas, bebederos de aves, platos de macetas y contenedores de basura. Verifique dentro y fuera de la UDS.
- Se evita colocar los alimentos en el piso y se protegen de la humedad, todos los alimentos se mantienen en recipientes tapados.
- Se limpian los lugares poco visibles como debajo de los refrigeradores, detrás de las cajas, etc.
- Las basuras son tapadas adecuadamente.
- No se deja en los armarios ropa sucia u objetos como papeles que puedan albergar nidos de cucarachas.
- Se evita dejar los traperos húmedos ya que estos son sitios predilectos para las cucarachas.
- Se limpia adecuadamente las lámparas y zonas de fuente de iluminación ya que ellas albergan gran variedad de insectos.
- Rellenar con tierra tanques sépticos en desuso, desagües y letrinas abandonadas.

4.4 FUMIGACIÓN

Áreas a controlar	Antes de la fumigación	Durante la fumigación	Después de la fumigación
• Entradas • Cuartos de almacenamiento • Áreas verdes, plantas de decoración • Habitaciones • Baños • Oficinas • Bodegas	○ En almacenes evacuar los alimentos que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación. ○ En las cocinas proteger el menaje y equipos. ○ Despejar de las áreas a fumigar, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto.	○ El técnico deberá aplicar el producto por todas las áreas, paredes, pisos y techos. ○ Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación ○ No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos ○ No fumar, comer o beber durante la aplicación.	○ Lavar todas las áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos. ○ Lavar inicialmente con agua y jabón, enjuagar y realizar desinfección. ○ Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros.

Antes del próximo control	Frecuencia de la fumigación
• Evitar todas aquellas condiciones para que los insectos se posesionen de un sitio. • Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios. • Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera de las áreas de uso, se mantengan destapadas. • Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizado, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso. • Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos	Según la variedad de situaciones presentadas en la UDS, se ha estipulado que la fumigación debe realizarse con una frecuencia semestral en las áreas. Esta está a cargo de una compañía externa a la cual se le realizará control por medio de la documentación pertinente emitida por el Ministerio de la Protección Social. Si se sospecha o hay aparición de brotes en la zona cercana, se deberá programar una fumigación, aun cuando no sea la fecha.

Escaneado con CamScanner

en descomposición, pues esto atrae a las cucarachas.	

5. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.1 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS

Descripción	Todo el personal que ingresa a las zonas de proceso de alimentos y cuidado de los usuarios durante la jornada de actividades, cada vez que vaya al baño, cada vez que cambie de actividad, cada vez que toque basura o la tapa de la caneca de basura y siempre que se considere necesario.

Lavado manual

ITEM	TIPO	ACTIVIDAD
1	Inicio	***Preparar:*** Retirar joyas, relojes y demás accesorios. Mantener el antebrazo descubierto.
2	O	***Enjuagar:*** Enjuague las manos y antebrazos con suficiente agua
3	O	***Enjabonar:*** Aplique una dosificación de jabón antibacterial.
4	O	***Frotar:*** Frote el jabón en la palma de la mano, hasta hacer espuma. Mantenga frotando de 40–60 seg. por todas las superficies, incluyendo muñecas y antebrazo.
5	O	***Enjuague:*** Enjuagar las manos
6	Fin	***Secado:*** Secarse minuciosamente con una toalla descartable; use la toalla para cerrar el grifo y deposítela en el recipiente de basura respectivo

Frotado de las manos

ITEM	TIPO	ACTIVIDAD
1	Inicio	***Preparar:*** Retirar joyas, relojes y demás accesorios. Mantener el antebrazo descubierto
2	O	***Aplicación:*** Aplicar suficiente producto (solución hidroalcohólica) para cubrir todas las áreas de las manos
3	Fin	***Frotar:*** Frote el producto en la palma de la mano. Mantenga frotando de 20–30 seg. por todas la superficie hasta que se seque.

5.2 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS Y ENFRIADORES

No.	Tipo	Actividad	Resp.
1	Inicio	***Preparar:*** Apague y desconecte el equipo si es posible.	Agente / madre comunitaria / Aseador (a)
2	O	***Desocupe:*** Retire la materia prima y rejillas. Si el equipo lo permite, remueva las piezas desmontables y coloque en un lugar seguro.	
3	O	***Preparar solución detergente:*** Usando los guantes preparar solución detergente.	
4	O	***Limpiar:*** Realiza la limpieza de las paredes techos y pisos la superficies. Igualmente se debe lavar las rejillas y otras piezas.	
5	O	***Desinfección:*** Preparar la solución desinfectante usando los EPP correspondiente, pásela a un atomizador y asperje sobre las superficies con la preocupación de no mojarte la parte eléctrica de incidencia. Dejar actuar durante 15 minutos. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.	
6	O	***Secado y Orden:*** Deje actuar durante el tiempo establecido. Arme el equipo y almacene los alimentos en el lugar correspondiente.	
7	Fin	***Registro de actividad:*** Registrar las actividades de limpieza en los formatos de *Registro de limpieza en cocina* y *Registro de mantenimiento de equipos de conservación de alimentos.*	

Escaneado con CamScanner

5.2 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

No.	Tipo	Actividad	Resp.
1	Inicio	***Limpiar:*** Usando guantes, retire los residuos grandes y capa gruesa de grasa que se puede encontrar sobre la superficie.	Agente / madre comunitaria / Aseador (a)
2	O	***Recoger:*** Recoger los residuos con ayuda de un recogedor, pasarlos a una caneca o recipiente con bolsa de basura destinado a dicho fin.	
3	O	***Preparar solución de jabón:*** En un balde o taza prepare la solución de detergente. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.	
4	O	***Restregar:*** Humedezca la superficie dependiendo la cantidad de sucio de la superficie, restriéguela con paño abrasivo o con cepillo hasta retirar los excesos de mugre y grasa.	
5	O	***Enjuague:*** De ser posible, enjuague con abundante agua de lo contrario pase por la superficie una toalla humedecida con agua limpia enjuague y repita el proceso de retirar totalmente el detergente de la superficie.	
6	O	***Desinfección:*** Después de terminar la limpieza, verificar que en la superficie no haya quedado jabón, preparar solución desinfectante usando los EPP correspondiente, y con ella empape la superficie a desinfectar. Espere, dejé actuar el desinfectante por 15 minutos. Enjuagar la superficie. 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.	
7	Fin	***Secado y Orden:*** Dejar secar las superficies. Si se movilizó mobiliario y equipamiento, retornarlo a su sitio al finalizar la tarea.	

5.3 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS

No.	Tipo	Actividad	Resp.
1	Inicio	***Recoger:*** Recoger los residuos con ayuda de un recogedor, pasarlos a una caneca o recipiente con bolsa de basura destinado a dicho fin.	Agente / madre comunitaria / Aseador (a)
2	O	***Preparar solución de jabón:*** En un balde o taza prepare la solución de detergente. Por cada litro de agua 3 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.	
3	O	***Restregar:*** Humedezca la superficie dependiendo la cantidad de sucio de la superficie, restriéguela con paño abrasivo o con cepillo hasta retirar los excesos de mugre y grasa.	
4	O	***Enjuague:*** De ser posible, enjuague con abundante agua de lo contrario pase por la superficie una toalla humedecida con agua limpia enjuague y repita el proceso de retirar totalmente el detergente de la superficie	
5	O	***Desinfección:*** Después de terminar la limpieza, verificar que en la superficie no haya quedado jabón, preparar solución desinfectante usando los EPP correspondiente, y con ella empape la superficie a desinfectar. Espere, dejé actuar el desinfectante por 15 minutos. Enjuagar la superficie. 15 ml de hipoclorito de sodio 5.25% por 1 litro de agua.	
6	Fin	***Secado y Orden:*** Dejar secar las superficies. Si se movilizó mobiliario y equipamiento, retornarlo a su sitio al finalizar la tarea.	

5.3 TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS

No.	Tipo	Actividad	Resp.

Escaneado con CamScanner

1	Inicio	Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero por separado.	Agente / madre comunitaria / Aseador (a)
2	O	Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y los traperos en los recipientes o baldes asignados para esta labor, por cada litro de agua agregue 3 grs. de detergente por 5 a 10 minutos. Restregar muy bien.	
3	O	Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.	
4	O	Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml de hipoclorito de sodio. Ejemplo para 10 litros de agua agregue 150 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%. UTILICE: 5 litros de agua para limpiones y 5 litros de agua para traperos. Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 10 minutos los limpiones.	
5	Fin	Enjuagar con suficiente agua y escurrir.	

6. MANEJO DE RESIDUOS

El objetivo principal de un manejo adecuado de los desechos y residuos genera la institución, es reducir tanto como sea posible los riesgos que para la salud de la población, la comunidad y el medio ambiente, se derivan de su inadecuado manejo, en especial de aquellos desechos que por su carácter infeccioso o sus propiedades químicas o físicas presentan un alto grado de peligrosidad.

Clasificación de residuos		
Tipo	**Descripción**	**Frecuencia en la Unidad**
Orgánico	Desecho de origen biológico, que alguna vez estuvo vivo o fue parte de un ser vivo.	Muy frecuente
Inorgánico	Desecho sin origen biológico, de índole industrial o de algún otro proceso artificial, por ejemplo: plásticos, telas sintéticas, etc.	Muy frecuente
Mezcla de residuos	Desechos de residuos mezclados que es el resultado de una combinación de materiales orgánicos e inorgánicos.	Frecuentes
Residuos peligrosos	Desecho, ya sea de origen biológico o no, que constituye un peligro potencial (código CRETIB) y que por lo cual debe ser tratado de forma especial.	Poco frecuentes
Residuo inerte	Residuo no peligroso que no experimenta transformaciones físicas, químicas o biológicas significativas, no es biodegradable, no afecta negativamente a otras materias con las cuales entra en contacto de forma que pueda dar lugar a contaminación del medio ambiente o perjudicar a la salud humana.	Poco frecuentes

Es importante indicar que el manejo este, no depende únicamente de quien tiene la tarea de la disposición final, sino que la responsabilidad se inicia desde quien lo genera. Púes se trata de manejar todos los aspectos del ciclo de vida de los desechos y residuo.

6.1 CLASIFICACIÓN EN LA FUENTE

Para lograr una eficiente disposición se dictan algunas normas generales y se programaran capacitaciones y entrenamiento para el talento humano. Este plan contempla la siguiente estructura para la eliminación de todo material:

Escaneado con CamScanner

- El lugar donde se produce (cocinas, patio, área de actividad pedagogica) se tendrá un recipiente estipulado para la separación, cubierto con *bolsa negra*, con tapa que permita la instrucción de los residuos sin tener que manipularla.
- Al producir el residuo depositarlo en el recipiente evitando regueros o que caigan fuera del mismo.
- Retirar la bolsa diariamente al terminar las labores de cocina, o antes durante las labores de limpiezas descritas si esta se llena completamente y llevar al almacenamiento temporal.
- Para su manejo siempre use guantes.
- No tocar los ojos, nariz o piel después de la disposición de los residuos y desechos sin antes haber realizado higiene de manos.
- Realizar limpieza semanal del recipiente siguiendo la técnica de limpieza de superficies.
- Los residuos y desechos como gasas, vendajes, pañales y sangre en pequeña cantidad (menos de 100 ml) se meterá en bolsa especial y puede descartar con la basura normal.
- Para la deposición de residuos inerte como escombros, se contratara a una empresa especializada en este proceso.

6.2 ALMACENAMIENTO TEMPORAL

El almacenamiento temporal es el sitio por donde se colocan transitoriamente los residuos y desechos ordinarios que no representen peligro de infección. Estos sitios de almacenamiento deben desocuparse con frecuencia, es imprescindible el control de vectores y roedores. Debe ser:

- Independiente y aislado del área preparación de alimentos y actividades pedagógicas.
- Debe estar identificado con el almacenamiento de desechos y reservado para este uso.
- Fresco con iluminación y ventilación naturales adecuadas.
- Demarcar con una señalización de prevención e identificación.
- Ubicación en lugar de fácil acceso y evacuación.
- Paredes y cielorrasos de materiales incombustibles, impermeables y de fácil limpieza.

6.3 DISPOSICIÓN FINAL

Esta disposición por lo general se realiza fuera de los predios de la unidad, el servicio lo presta una entidad local encargada del aseo y manejo de los desechos y residuos sólidos de la ciudad.

6.4 MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Los líquidos se tratan de acuerdo a la infraestructura de cada punto a nivel de desagües y trampas de grasa. Las instalaciones de cada punto operativo son diferentes y se manejan de diferente manera debido a que en algunos es el contratante quien se encarga del manejo de residuos líquidos; en estos casos el control realizado por la UDS se basa en la supervisión de la limpieza de las trampas y las frecuencias de aseo.

Escaneado con CamScanner