Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA

OPERADOR ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYUU TERRITORIO DE ISHO NIT: 900720126-3

PARA EL RESGUARDO INDIGENA BUSINCHAMA DE LA SIERRA NEVADA 2022

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

257

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO BODEGA

OPERADOR RESGUARDO INDÍGENA BUNSICHAMA DE LA SIERRA NEVADA

2022

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

256

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN BODEGA

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

1.INTRODUCCION

A través del programa de limpieza y desinfección permite disminuir la contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. La limpieza y desinfección permite garantizar la inocuidad de los alimentos, redunda en el estado de salud de los todos los beneficiarios al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos. El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas y así garantizar una eficiente higienización de las áreas y ambientes.

Dando cumplimiento a la Resolución 777 de 2021 se tienen en cuenta las siguientes medidas de bioseguridad y autocuidado: el lavado de manos debe durar mínimo 20 a 30 segundos, el distanciamiento físico será de mínimo 1m entre las personas que se encuentran en el lugar, el uso del tapabocas es obligatorio en todas las áreas, en las áreas se garantiza la ventilación manteniendo las puertas y ventanas abiertas para lograr el intercambio de aire natural.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Estandarizar el programa de limpieza y desinfección del operador Resguardo Indígena Bunsichama de la Sierra Nevada.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Garantizar e implementar los procesos de limpieza y desinfección en las áreas, superficies, equipos, utensilios, utilizados en el almacenamiento de la materia prima.
- ✓ Especificar el tipo de sustancias que se pretende utilizar, su forma de uso concentración adicionar y tiempo de aplicación.
- ✓ Capacitar a los dinamizadores auxiliares de alimentos sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección.

3. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección va dirigido a todo el personal dinamizador auxiliar de alimentos encargado de la limpieza y desinfección de las áreas, utensilios, materia prima, antes, durante y después de los procesos, sugiriendo concentraciones y clases de desinfectante a usar.

4. DEFINICIONES

- ✓ **Ambiente:** Cualquier área interna o externa, delimitada físicamente, que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- ✓ **Contaminación:** presencia de sustancias o materiales extraños, orgánicos y/o inorgánicos ajenos al producto como bacterias, metales, pelos u otros, que disminuyen la calidad del alimento y generan riesgo para el consumidor.
- ✓ **Corrosión:** desgaste total o parcial que disuelve o ablanda cualquier sustancia por reacción química o electroquímica con el medio ambiente. El término corrosión se aplica a la acción gradual de agentes naturales, como el aire o el agua salada sobre los metales. En las industrias de alimentos se emplea frecuentemente el hipoclorito de sodio como desinfectante, el cual corroe al acero inoxidable y otros metales.
- ✓ **Desinfección:** eliminación total o parcial de los microorganismos de una superficie o ambiente, la cual se logra mediante la aplicación de un agente químico o físico.
- ✓ **Desinfectante:** agente químico que acaba con microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.
- ✓ **Detergentes:** compuestos químicos que en disolución actúan como agentes limpiadores de la suciedad y de sustancias en superficies contaminadas.
- ✓ **Enjuague:** eliminación de detergentes, agentes químicos u otros productos usados en las operaciones de limpieza y desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.

- ✓ **Estandarización:** forma sistemática de realizar periódicamente un proceso para asegurar un resultado similar al final de éste, lo cual se logra mediante el análisis, la descripción, la capacitación y la edición del cumplimiento.

- ✓ **Limpieza:** Es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el lavado con agua y detergente adecuado.

- ✓ **ppm:** partes por millón. Denominación de la concentración de una sustancia que ha sido diluida en otra. Significa mililitros de sustancia diluida en un litro de disolvente.

- ✓ **Solución:** combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

5. RESPONSABLES

El responsable de aplicar los procedimientos que se describen en este programa, son los dinamizadores auxiliares de alimentos encargados de la limpieza y desinfección. A su vez, es responsabilidad de todos encargarse de su aseo e higiene personal.

La verificación del programa será responsabilidad del supervisor, coordinador o su delegado.

6. NORMATIVIDAD

- ✓ **Resolución 2674 DE JULIO DE 2013.**

Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

- ✓ **Resolución 5109 de diciembre de 2005.**

Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

- ✓ **Resolución 0006 DE MARZO DE 2020.**

Por la cual se modifican transitoriamente "Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19.

- ✓ **Resolución 0007 DE ABRIL DE 2020.**

Por la cual se modifica la Resolución 0006 de 2020 que expide transitoriamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID- 19.

- ✓ **Resolución 777 Del 02 JUNIO DE 2021.**

Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas.

7. LINEAMIENTOS GENERALES

7.1 LIMPIEZA

La limpieza es la eliminación mediante el fregado y lavado con agua caliente/fría, jabón o un detergente adecuado para remover suciedades, microorganismos y sustancias químicas de superficies en las cuales los gérmenes puedan encontrar condiciones favorables para sobrevivir y multiplicarse. Durante la limpieza se pueden eliminar todos los residuos e impurezas es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea los alimentos. La limpieza se efectúa de acuerdo al tipo de suciedad presente que puede ser; orgánica (Sangre), inorgánica (sustancias químicas), solubles en aguas (azucares y sales), insolubles en agua (Grasas), Soluble en solventes orgánicos (Polvo). El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades: Inodoro, biodegradable, económico, soluble en agua no corrosivo, estable durante el almacenamiento, fácil de dosificar.

Un detergente debe poseer por lo menos las siguientes características:

- ✓ Que sea inodoro y estable
- ✓ Que sea el adecuado para el tipo de suciedad que se quiera retirar o que disponga de amplio aspecto microbiológico.

- ✓ El costo y la relación del costo del producto.
- ✓ Poder químico para remover suciedad
- ✓ No atacar las superficies, no ser corrosivo
- ✓ Facilidad para enjuagar
- ✓ No ser toxico
- ✓ Ser económico
- ✓ Fácil de medir o dosificar
- ✓ Estable durante el almacenamiento
- ✓ Ser biodegradables

Para la limpieza diaria se preparan soluciones de detergente en polvo AS Dersa Industrial cuya concentración depende del sitio o superficie a donde se vaya a lavar. La siguiente tabla muestra de acuerdo con la superficie a lavar, los volúmenes de solución a preparar y la concentración final de la solución adecuada para cada tipo de superficie.

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua (litros)	**Equipos y utensilios, mesas, sillas, estantes y alacenas, canastillas y estibas, dispensador, congelador**	**Pisos, paredes, techos, ventanas, Tanques de almacenamiento, vehículos**	**Canecas, servicios sanitarios, elementos de limpieza, selladora, lámparas, extintor**
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

Tabla 1. Dosificación de Detergente

Para la limpieza de las manos se empleará jabón líquido antibacterial FRESH IDEA: Jabón destinado a la limpieza y desinfección de las manos, con WÁTER SODIUM LAURETH SULFATE, sin aroma especialmente para usos de la industria de alimentos. Producto para la desinfección rápida de manos en procesos de máxima higiene, con enjuague. En todo tipo de trabajo en donde se requiera una rápida desinfección de la piel.

7.2 DESINFECCION

La elección de un agente desinfectante no siempre es fácil, en ciertos tipos de actividad el desinfectante debe tener una acción selectiva, para respetar cierta flora

especifica de maduración de algunos productos (ejemplo: el queso). En otros casos, se buscará una acción más orientada hacia los microorganismos patógenos o alterantes (Listeria, espatulados o bacteriófagos).

Tipo de soluciones utilizadas para desinfección:

Soluciones de hipoclorito de sodio: para la desinfección diaria se preparan soluciones desinfectantes con hipoclorito de sodio al 5.25%, cuya concentración depende del sitio o superficie a donde se va a desinfectar. La tabla 2 muestra, de acuerdo con la superficie a desinfectar, volúmenes de agua a utilizar, los volúmenes de desinfectante, su concentración final, tiempo de contacto adecuado para cada tipo de superficie.

Superficie a desinfectar	Producto a utilizar	Volumen en litros de agua por preparar a preparar	Volumen en ml a adicionar de Hipoclorito de sodio al 5.25%	Concentración final de la solución	Tiempo de contacto
Pisos, puertas, baños, implementos de limpieza	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	9.5ml 48ml 95ml	500ppm	15min
Paredes, techos ventanas, canecas	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	8ml 38ml 76ml	400ppm	15min
Equipos y utensilios, mesas, sillas, canastillas, dispensador	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	4ml 19ml 38ml	200ppm	15min
Estantes alacenas, vehículo	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	4ml 19ml 38ml	200 ppm	10min
Selladora, lámparas, extintor	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	4ml 19ml 38ml	200 ppm	10min
Tanque de almacenamiento de agua	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	4ml 19ml 38ml	200ppm	15min

Tabla 2. Volumen de hipoclorito de sodio 5,25% para preparar soluciones.

En la actualidad hay varios desinfectantes de diferentes clases comerciales el Operador Resguardo Indígena Bunsichama de la Sierra Nevada utiliza desinfectantes que contienen hipoclorito de sodio al 5.25%, entre ellos Clorox, Blancox y Brilla King.

Volúmenes y concentraciones a usar de las soluciones desinfectantes de hipoclorito de sodio al 13 %. Ver tabla 3.

Superficie a desinfectar	Producto a utilizar	Volumen en litros de agua a preparar	Volumen en ml a adicionar de hipoclorito	Concentración final de la solución
Equipos y utensilios, mesas, sillas, canastillas, dispensador, congelador	Hipoclorito de Sodio 13%	5	8	200 ppm
Paredes, techos ventanas, canecas	Hipoclorito de Sodio 13%	3	5	200 ppm
Estantes alacenas, vehículo transportador	Hipoclorito de Sodio 13%	2	3	200 ppm
Pisos, puertas, Baños, implementos de limpieza, selladora, lámparas, extintor	Hipoclorito de Sodio 13%	5	15	400 ppm
Tanque de almacenamiento de agua.	Hipoclorito de Sodio 13%	3	5	200 ppm

Tabla 3. Volumen de hipoclorito de sodio 13% para preparar soluciones.

8. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A continuación, se presentan los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección que deben realizarse en las sedes educativas donde se ejecuta la entrega transitoria de las Raciones para Preparar en Casa, los cuales se registran en el formato de Limpieza y Desinfección. PLD – F01

1. LAVADO DE MANOS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO LAVADO DE MANOS	PR 001
		Versión 00
		POES 001
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Humedecer manos y codos.
2. Aplicar jabón líquido.
3. Frotar las manos en forma circular incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo (20 a 30 segundos).
4. Enjuagar con abundante agua potable posible.
5. Secar con toallas de papel o al ambiente.

ACTIVIDADES CRITICAS: Dejar actuar la solución desinfectante el tiempo indicado.

MATERIALES: Jabón líquido, toallas desechables, agua potable.

RESPONSABLES: Todo el personal dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Cada vez que sea necesario.



Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

2. UTENSILIOS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO UTENSILIOS	PR 001
		Versión 00
		POES 002
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar el detergente en polvo Dersa (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla1.
2. Retirar los restos de alimentos.
3. Desconectar los equipos.
4. Restregar en forma circular los utensilios con una esponja y los equipos con un limpión húmedo.
5. Enjuagar con agua potable.
6. Preparar en un balde o recipiente plástico la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
7. Introducir los utensilios en la solución por 15 minutos. Con un limpión húmedo desinfectar los equipos en la parte interna y externa.
8. Enjuagar con agua potable.
9. Dejar secar al ambiente.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien la solución de limpieza.

MATERIALES: Esponja, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Cepillos de mano, Manguera, Baldes, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria.

3. PISOS Y PUERTAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO PISOS Y PUERTAS	PR 001
		Versión 00
		POES 003
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente Dersa en polvo (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Realizar una limpieza en seco al piso para retirar los residuos presentes.
3. Agregar la solución detergente al piso y restregarlo en forma circular para retirar la suciedad adherida. Dejar actuar.
4. Agregar la solución detergente a la puerta y con ayuda de la escoba restregarla de arriba hacia abajo. Dejar actuar.
5. Enjuagar con abundante agua potable la puerta y piso.
6. Preparar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (10 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
7. Aplicar la solución desinfectante sobre el piso y la puerta.
8. Enjuagar con agua potable la puerta y piso.
9. Escurrir el piso con una escoba limpia. Pasar el trapero limpio.

10. Secar la puerta con un limpión.
ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de enjuagar completamente bien. La limpieza y desinfección de pisos se debe hacer diaria y las veces que sea necesario en todas las áreas.
MATERIALES: Escoba, Trapero, Esponjilla, Limpión, Recogedor, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Agua Potable, Balde
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Diaria.

4. PAREDES, TECHOS Y VENTANAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO PAREDES, TECHOS Y VENTANAS	**PR 001**
		Versión 00
		POES 004
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Con ayuda de una escoba o limpia techo retirar las telarañas o suciedad en el techo. Verificar que no queden restos.
3. Para las ventanas y paredes pasar la escoba limpia para retirar suciedad o polvo acumulado.
4. Aplicar la solución detergente en las ventanas y paredes con la escoba limpia restregando de arriba hacia abajo hasta verificar su limpieza.
5. Enjuagar con agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante de hipoclorito al 5.25% a 400 ppm (8 ml por 1 litro de agua potable), ver tabla 2.
7. Aplicar la solución desinfectante en las ventanas y paredes y dejar actuar 15 minutos.
8. Enjuagar con suficiente agua potable ventanas y paredes.
9. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien. Al momento de humedecer las paredes, evite mojar las lámparas pues se puede recibir una descarga eléctrica.
MATERIALES: Escoba, Limpia telarañas, Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Agua potable, Balde, Guantes
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Diaria

5. MESAS Y SILLAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO MESAS Y SILLAS	**PR 001**
		Versión 00
		POES 005
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1. 2. Retirar los restos de alimentos de la mesa y sillas. 3. Con ayuda de una esponjilla restregar las mesas y sillas completamente hasta verificar su limpieza. 4. Enjuagar con agua potable. 5. Preparar la Solución Desinfectante: hipoclorito de sodio 5.25% a 200 ppm (4ml por 1litro de agua) ver tabla 2. 6. Aplicar la solución desinfectante a las mesas y sillas y dejarla 15 minutos. 7. Enjuagar con agua potable. 8. Dejar secar.
ACTIVIDADES CRITICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
MATERIALES: Esponjilla, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable, Guantes
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Diaria

6. ESTANTES Y ALACENAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO ESTANTES Y ALACENAS	**PR 001** **Versión 00** **POES 006**
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**
Descripción del procedimiento: 1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1. 2. Retirar los alimentos de los estantes y alacenas. 3. Tomar la solución detergente y restregar con una esponjilla la parte interna y externa de los estantes y alacenas. 4. Enjuagar con agua potable. 5. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio 5.25% a 200 ppm (4ml por 1 litro de agua) ver tabla 2. 6. Aplicar la solución desinfectante a los estantes y alacenas con un limpión. 7. Enjuagar: Con un paño limpio humedecer con agua potable para retirar la solución desinfectante. 8. Secar con un limpión.		
ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.		
MATERIALES: Esponjilla, Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable, atomizador		
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos		
PERIODICIDAD: Semanal		

7. CANECAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO CANECAS	PR 001
		Versión 00
		POES 007
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Retirar la bolsa de residuos.
3. Tomar la solución detergente y restregar con una esponjilla la parte interna y externa de la caneca y la tapa.
4. Enjuagar con agua potable.
5. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 400 ppm (8 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 1.
6. Aplicar la solución desinfectante a la caneca y tapa y dejar por 15 minutos.
7. Enjuagar con suficiente agua potable.
8. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.

MATERIALES: Esponja, Cepillo de mano, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria

8. SERVICIO SANITARIO

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO SERVICIO SANITARIO	PR 001
		Versión 00
		POES 008
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Retirar la bolsa de residuos, toallas de papel, jabón líquido.
3. Barrer el piso.
4. Con una esponjilla aplicar la solución detergente en el sanitario y lavamanos. Se restriega en forma circular fuerte. Para el sanitario con un churrusco se lava el interior.
5. Enjuagar con agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (10 ml por 1 litro de agua) ver tabla 2
7. Aplicar la solución desinfectante y dejar actuar por 15 minutos.
8. Enjuagar con agua potable.
9. Con una escoba escurrir el piso y terminar de secar con un trapero limpio.
10. Con un paño limpio secar el sanitario y lavamanos.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas.

MATERIALES: Esponjilla, Escoba, Trapero, Recogedor, Churrusco, Jeringa dosificadora,

Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Diaria

9. CANASTILLAS Y ESTIBAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO CANASTILLAS Y ESTIBAS	**PR 001**
		Versión 00
		POES 009
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Limpiar las canastillas y estibas con una escoba limpia.
3. Humedecer las canastillas y estibas a limpiar.
4. Aplicar con ayuda de un cepillo solución detergente.
5. Restregar fuertemente para retirar los restos adheridos por la parte interna y externa.
6. Enjuague con agua potable.
7. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
8. Aplicar la solución desinfectante y dejar 15 minutos.
9. Enjuague con agua potable.
10. Escurrir y dejar secar.

Nota: Se debe hacer toda vez que se necesite utilizar las canastillas y no se encuentre lavada.

ACTIVIDADES CRITICAS: Se debe hacer toda vez que se necesite utilizar las canastillas y no se encuentre lavada. El incumplimiento de las recomendaciones.
MATERIALES: Cepillo de mano, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Cada vez que se utilicen

10. IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA	**PR 001**
		Versión 00
		POES 010
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
2. Colocar en un balde o recipiente plástico los implementos de aseo.
3. Restregar fuertemente.
4. Enjuagar con abundante agua potable.
5. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (10 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
6. Aplicar la solución desinfectante y dejar 20 minutos.

7. Enjuagar con suficiente agua potable. 8. Dejar secar. **Nota:** Estos implementos son de uso personal y en caso de compartirlos, realizar desinfección, previo al uso.
ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
MATERIALES: Implementos de limpieza, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Diaria o siempre que sea necesario

11. VEHÍCULO TRANSPORTADOR

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO VEHÍCULO TRANSPORTADOR	**PR 001** **Versión 00** **POES 011**
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
2. Verificar que el vehículo se encuentre vacío.
3. Retirar con una escoba los residuos.
4. Con una escoba limpia restregar toda la superficie interna y con un limpión la parte externa.
5. Enjuague con agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua) ver tabla 2.
7. Aplicar la solución en el vagón. Dejar 10 minutos.
8. Enjuague con agua potable.
9. Secar con trapero el vagón y la parte externa con un limpión.
10. Para la cabina: Limpiar con toallas desechables humedecidas con hipoclorito de sodio al 5.25 a 200ppm (4 ml por litro de agua) ver tabla 2, el volante, palanca de cambios, salpicadero, apoyabrazos y asiento, ventanillas, tiradores de las puertas, pasamanos y barandillas y todas aquellas zonas susceptibles a contacto. Retirar con un limpión húmedo con agua potable y finalmente secar muy bien todas las superficies, evitando que puedan quedar zonas húmedas.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
MATERIALES: Toallas, Limpión. Cepillo de mano, Escoba, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Conductor
PERIODICIDAD: Diario y cada vez que se transporten productos alimenticios.

12. TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	PR 001
		Versión 00
		POES 012
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
2. Verificar que el tanque este vacío.
3. Tomar una esponja y comenzar a restregar la tapa del tanque con movimientos circulares. Luego se procede con el interior y la parte externa del mismo.
4. Enjuague con agua potable.
5. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
6. Aplicar la solución desinfectante al tanque y tapa y dejar 20 minutos.
7. Enjuague con agua potable.
8. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Esponja, Cepillo de mano, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Semanal

13. BASCULA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO BASCULA	PR 001
		Versión 00
		POES 013
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Desconectar el equipo de la corriente eléctrica.
3. Con un limpión frotar la parte metálica de la báscula.
4. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
5. Refriegue con una esponja la parte metálica, retirar con un limpión húmedo.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
7. Con un paño húmedo aplicar la solución desinfectante, frotar por toda la báscula dejar, actuar por 10 minutos y limpiar con otro paño húmedo con agua potable.
8. Dejar secar.

Recomendaciones El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Cada vez que se utilice el equipo.

14. GRAMERA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO GRAMERA	**PR 001**
		Versión 00
		POES 014
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Con un limpión frotar la parte metálica de la gramera.
3. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
4. Refriegue con una esponja la parte metálica, retirar con un limpión húmedo.
5. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
6. Con un paño húmedo aplicar la solución desinfectante, frotar por toda la báscula dejar, actuar por 10 minutos y limpiar con otro paño húmedo con agua potable.
7. Dejar secar.

Recomendaciones El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
MATERIALES: Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Cada vez que se utilice el equipo.

15. CONGELADOR

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO CONGELADOR	**PR 001**
		Versión 00
		POES 015
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. De acuerdo con la rotación de los alimentos congelados programar la descongelación del equipo.
3. Retire la mugre visible con un limpión húmedo.
4. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
5. Con una esponja empapada en la solución jabonosa refriegue la parte interna y externa del congelador incluyendo el empaque utilice un cepillo de dientes para esta actividad.
6. Enjuague con agua potable el interior y con la ayuda de un limpión húmedo el exterior.
7. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.

8. Aplique la solución desinfectante en el interior, con un atomizador el exterior y dejar 20 minutos. 9. Enjuague con agua potable 10. Dejar secar. **Recomendaciones** El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.
ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
MATERIALES: Esponja, limpión, cepillo, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Diario

16. EXTINTOR

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO EXTINTOR	**PR 001** **Versión 00** **POES 016**
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**
Descripción del procedimiento: 1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas. 2. Descargar el extintor. 3. Con un limpión retirar los restos de polvo. 4. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1. 5. Humedezca un limpión con la solución jabonosa y frotar cuidadosamente, retirar con otro limpión humedecido en agua potable. 6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2. 7. Sumerja un limpión en la solución desinfectante frotar el extintor, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar con un limpión húmedo con agua potable. 8. Secar a temperatura ambiente **Recomendaciones** El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.		
ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.		
MATERIALES: Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable		
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos		
PERIODICIDAD: Quincenal		

17. DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO	**PR 001** **Versión 00** **POES 017**
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**
Descripción del procedimiento: 1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico,		

guantes de caucho, gorro y tapabocas. 2. Abrir el dispensador 3. Con agua potable lavar el deposito 4. Purgar la válvula 5. Repetir la operación de lavado y purgado 6. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1. 7. Con la esponja frotarla parte externa con movimientos circulares. 8. Enjuague con agua potable. 9. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2. 10. Sumergir el dispensador y la válvula y dejar 15 minutos. 11. Enjuague con agua potable 12. Dejar secar.
ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.
MATERIALES: Esponja, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Diario

18. LAMPARAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO LAMPARAS	**PR 001** **Versión 00** **POES 024**
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**
Descripción del procedimiento: 1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas. 2. Comprobar que las lámparas estén apagadas. 3. Con un limpión retirar los restos de polvo. 4. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1. 5. Humedezca un limpión con la solución jabonosa y frotar cuidadosamente las lámparas, retirar con otro limpión humedecido en agua potable. 6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2. 7. Sumerja un limpión en la solución desinfectante frotar las lámparas, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar con un limpión húmedo con agua potable. 8. Secar a temperatura ambiente.		
ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.		
MATERIALES: Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable		
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos		
PERIODICIDAD: Quincenal.		

19. SELLADORA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO SELLADORA	PR 001
		Versión 00
		POES 025
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Desconectar el equipo de la corriente eléctrica.
3. Con un limpión seco retirar toda suciedad presente.
4. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
5. Pasar un limpión húmedo por todas las partes metálicas del equipo. Teniendo precaución de no tener contacto con la parte eléctrica. retirar con un limpión húmedo.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
7. Humedecer un paño húmedo la solución desinfectante y frotar el equipo. Dejar actuar por 10 minutos y limpiar con otro paño húmedo con agua potable.
8. Dejar secar.

Recomendaciones El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Cada vez que se utilice el equipo.

9. ACTIVIDADES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO

Las actividades de control y seguimiento están diseñadas para garantizar el cumplimiento y continuidad de las operaciones de limpieza y desinfección del operador Resguardo Indígena Bunsichama de la Sierra Nevada en las sedes educativas donde se presta el servicio. El control y seguimiento de estas actividades se logra mediante la elaboración y llenado de registros que verifican el estado de las personas, la zona de proceso, los equipos y utensilios inmediatamente antes de iniciar y al finalizar las labores de limpieza, desinfección y proceso. Esto se hace con el fin de garantizar que la calidad higiénica de los alimentos se mantenga, asegurándoles a los titulares de derechos un alimento inocuo.

Los registros están elaborados para evaluar el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección y la continuidad de éstas operaciones. Se lleva un registro de verificación de las áreas transitorias, equipos y utensilios, personal manipulador, accesos, vehículos y elementos de aseo.

10. PROTOCOLO MANEJO DE FORMATOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para verificar y registrar diariamente las actividades de limpieza y desinfección se emplea un formato en el cual se registran todas las tareas correspondientes a las áreas, equipos, utensilios y la higiene del personal manipulador de alimentos en los puntos de entrega modalidad RPC.

Instrucciones de diligenciamiento

- ✓ Debe ser diligenciado por el dinamizador de alimentos.
- ✓ Se debe llenar con lapicero
- ✓ Una vez diligenciados no podrán ser alterados, contener tachones, enmendaduras u otro elemento que altere el dato original.
- ✓ Se debe colocar fecha de diligenciamiento, el nombre de la persona responsable y el mes correspondiente al registro ya que está diseñado para llevar mes a mes.
- ✓ En caso de que no se haya realizado la actividad o se realice parcialmente se debe poner en el cuadro de observaciones el por qué.
- ✓ Finalmente se debe firmar por el supervisor y archivar al final de mes

Recomendaciones

- ✓ Diligenciar diariamente el registro de la limpieza y desinfección, con el fin de llevar el control del programa.
- ✓ Utilizar la cantidad de desinfectante necesaria para prevenir posibles lesiones a las personas que manipulen este tipo de sustancia y minimizar el gasto innecesario del producto.
- ✓ Nunca mezclar el desinfectante con detergente, ya que puede producir gases tóxicos.
- ✓ Se rotará mensualmente el tipo de desinfectante para evitar que las bacterias se adapten al desinfectante utilizado en la planta.

11. DOSIS DE CHOQUE

Se realizará una dosis que se enfocará en lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección. Se empleará hipoclorito de sodio al 13%.

CRONOGRAMA DE DOSIS DE CHOQUE

MES	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
FEBRERO																				
MARZO																				
ABRIL																				
MAYO																				
JUNIO																				
JULIO																				
AGOSTO																				

Nota: Las dosis de choque se implementarán cada 3 semanas o según la necesidad.

ANEXOS

- ✓ Fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección en las áreas de almacenamiento o bodegas transitoria.
- ✓ Formatos para el registro diario de limpieza y desinfección: área de almacenamiento o bodegas transitoria, área de entrega, dinamizador auxiliar de alimentos.
- ✓ Formato para el registro diario de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores de alimentos.

ANEXO 1. FICHA TÉCNICA DETERGENTE EN POLVO DERSA AS

DERSA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR	NORMA N° HT-420-010
	TITULO: HOJA DE ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO DETERGENTE EN POLVO AS	PAGINA N° 1 DE 1

DESCRIPCION GENERAL
Detergente de uso general, para el lavado de todo tipo de ropa. Presenta excelente desempeño en el lavado, saca la mugre y despercude. Su ingrediente activo es biodegradable.

ESPECIFICACIONES TECNICAS		
PROPIEDADES	**ESPECIFICACION**	**METODO**
Apariencia	Polvo granulado de color blanco	Visual
Fragancia	Ninguna	Organoléptico
Agente tensoactivo,%	18 Min	IN-450-011
Biodegradabilidad, %	60 Min.	Guia OCDE 301D del 17/7/92
Fosfatos como P_2O_5, %	5.0 Máx.	IN-450-011
pH, solución al 1 %	10 ± 1	IN-450-011

Peso por unidad en gramos	Unidades por saco	Altura máx. de almacenamiento en sacos	Empaque / Embalaje
20000	1	30	Polipropileno
1000	20	25	Polietileno
500	40	20	Polietileno
250	48	30	Polietileno
125	96	30	Polietileno

ROTULADO	Nombre del producto, Razón social y logotipo de Detergentes Ltda., contenido nominal, número del lote, composición básica, instrucciones de uso (excepto presentación a granel) y número de registro sanitario.
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.

ELABORO:	REVISO:	APROBO:	EDICION N°: 07 FECHA: 2016/06/08
ING. SOP. DE PROYECTOS	JEFE CONTROL DE CALIDAD	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	REVISION N°: 01 FECHA: 2016/06/09

ANEXO 2. DESINFECTANTE - BLANCOX al 5,25%

CÓDIGO: [illegible]	HIPOCLORITO DE SODIO PARA USO DOMÉSTICO	Brinsa
Versión: 6		
Fecha: [illegible]		

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: BLANQUEADOR DESINFECTANTE BLANCOX AROMA PODER NATURAL

NOMBRE COMERCIAL: BLANCOX

DESCRIPCIÓN BÁSICA: Solución acuosa de Hipoclorito de Sodio a 5,25% (m/m), clara, ligeramente amarilla, con característico olor desinfectante de la vainilla.

INGREDIENTES PRINCIPALES: Hipoclorito de sodio (Ingredient)

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN Min	ESPECIFICACIÓN Max	TÉCNICA
Hipoclorito de sodio	%(m/m)(Cl)	4,85		Titulación Potenciométrica
Alcalinidad Total	%(m/m)(OH)		3,0	Titulación Potenciométrica
Olor	Cumple/no Cumple (Pass/not pass)	Fuerte, sin fragancia		Calificación acuerdo al panel
Apariencia	Cumple/no Cumple (Pass/not pass)	Clara, ligeramente amarilla		Calificación acuerdo al panel

CANTIDAD ENVASADA	MATERIAL DEL EMPAQUE	PRESENTACIÓN
125 mL	Envase PE, Tapa PP	Envase
250 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
500 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
1000 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
2000 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
3000 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
3785 mL	Envase PEAD, Tapa PP	Envase
900 mL	Polietileno pet Cal 8N° de 3 Colores.	Cilindro
2000 mL	Polietileno pet Cal 8N° de 3 Colores.	Cilindro
3785 mL	Polietileno pet Cal 8N° de 3 Colores.	Cilindro

CARACTERÍSTICAS DEL CONTENIDO

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL: Empaque primario: De acuerdo a la presentación.
Empaque secundario: Caja de cartón corrugado.

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE: Interpretación del código de lote: El código de lote corresponde a la fecha de fabricación e información para la trazabilidad de las muestras de acuerdo con ATG-Mic-015. Tu representa el turno de producción. Por ejemplo si el número del lote es 0a0122Tu1, corresponde a la fecha de fabricación 2 de Enero de 2022, en el turno de trabajo 1, en la máquina envasadora número 1.



Nota: La información de la fecha se indicará en el lote cumpliendo la norma, manejando 2 dígitos de la fecha alfanumérica de lo contrario no se incluye en la codificación.



Deben tener una fecha de vencimiento a 2 años y medio, a partir de la fecha de fabricación.

LEGISLACIÓN APLICABLE: Decisión 706, Comisión de la Comunidad Andina, 25 de Diciembre de año 2008, Lima Perú.
Decisión 804, Comisión de la Comunidad Andina, 22 de Noviembre del año 2016, Lima Perú.

USOS Y RECOMENDACIONES: PARA LAVADO DE ROPA BLANCA
Separe las prendas de color. Diluya un litro (1 litro) de agüilón y 1 litro de agua. No debe sobrepasarse en prendas de lana, seda, cuero y fibras sintéticas. Lavado a mano: Por cada 4 litros de agua, agregue una (1) taza de Producto, mezcle bien y sumerja las prendas. Remoje por 5 minutos y enjuague bien las prendas después de utilizar el blanqueador. Lavado en lavadora: Para una carga completa adicione una taza de Producto en el agua, luego deje en remojo, agregue posteriormente el resto de la ropa. Se lavado.
PARA DESINFECTAR Y DESMANCHAR BAÑOS, COCINAS Y PISOS
Diluya 1/4 de taza de Producto por cada litro de agua. Sobre las superficies duras que desea desinfectar, no se olvide de superficies de frente, pulimento o pulir. Espere 10 minutos y enjuague. No mezcle este producto con ningún otro producto como Jabón, Vinagre, Ácidos Hipoclorosos, Sustancias amoniacales, Alcohol, Insecticidas de Petróleo y Baños. Enjuague con agua.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Se debe almacenar en lugar con adecuada ventilación. No se debe almacenar con sustancias incompatibles como ácidos y productos orgánicos. Las cajas selladas con un almacenamiento de cada una dimensión, se deben colocar separadas de la pared con suficiente espacio que permita hacer revisión de estas y evitar el contacto con posible humedad. Se debe utilizar rotación FIFO de inventario.

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS: El hipoclorito de sodio es corrosivo. Su inhalación o ingestión puede provocar daños graves en tejidos como estómago, pulmones, perforaciones de esófago y estómago. Por contacto puede producir irritación ocular, cutánea, dermatitis y digestivos.
NOTA: El uso final del producto es de responsabilidad voluntaria y aceptada por el cliente. La información se ha consignado a título informativo y no constituyen las patentes o licencias sobre el uso del producto.
El contenido de hipoclorito reportado con respecto a análisis obtenido en el momento de fabricación.

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

ANEXO 3. HOJA SEGURIDAD BLANCOX

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

I. PRODUCTO: Blanqueador – Desinfectante Liquido Blancox ®
DESCRIPCION Líquido Claro con olor característico a Cloro y fragancia específica
OTROS NOMBRES REGISTRADOS: Blancox Frutos Rojos ® - Blancox Limon ® - Blancox Lavanda ® - Blancox Floral ® - Blancox Toronja ®

PLANTA BETANIA	OF. BOGOTA – VENTAS
Km 6 Via Cajicá – Zipaquirá Cajicá – Cundinamarca - Colombia - S.A 57 (1) 852 25 66 / 4846000 / 852 24 41 57 (1) 852 36 46 / 4846001	Calle 97 N° 17 – 60 Bogotá –Colombia- S.A 57 (1) 635 60 80 57 (1) 636 1961

CONTACTOS DE EMERGENCIA 24 HORAS

LINEA CISTEMA **018000511414**	BRINSA BETANIA **57(1) 4846000 o 8522566 Ext. 444** Desde el exterior **091 4846000 o 8522566 Ext. 444** En Colombia
CELULAR EMERGENCIAS BRINSA **315 8945370**	

II. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES:

INGREDIENTES	CONCENTRACIÓN	LIMITE DE EXPOSICION
Hipoclorito de Sodio No CAS 7681-52-9	5.25% p/p	No Establecido
Hidróxido de Sodio No CAS 1310-73-2	< 2%	2 mg / m3

III. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS:

Las rutas más importantes de exposición con este producto son la inhalación de vapores y el contacto directo con la piel y los ojos. Su severidad depende del tiempo de exposición y la concentración.
PRECAUCIONES: IRRITA LOS OJOS. Puede causar lesiones y quemaduras temporales en los ojos. La nube de vapores puede irritar los ojos.
Puede provocar sensibilización por contacto con la piel.
Las condiciones médicas existentes que se pueden agravar por la exposición a este producto son: La irritación en la piel en personas con lesiones existentes en la piel. Respirar los vapores o nieblas puede agravar el asma agudo o crónico y las enfermedades pulmonares crónicas como el enfisema, la bronquitis o enfermedades de obstrucción pulmonar.
Bajo condiciones normales de uso, la probabilidad de la ocurrencia de algun efecto adverso es baja.

IV. PRIMEROS AUXILIOS:

Contacto con los Ojos: Mantenga el ojo abierto y enjuaguelo con abundante agua por espacio de 15 a 20 minutos. Remueva los lentes de contacto, despues de los primeros 5 minutos y continue lavando el ojo. Si los síntomas persisten consulte a un médico.

Contacto con la Piel: Lave la piel con abundante agua por 15-20 minutos. Si se desarrolla irritacion consulte a un medico.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

Ingestión: No inducir el vómito. Beber bastante agua para diluir el producto. No suministre nada por la boca a una persona inconsciente. Si ocurre vómito espontáneo, haga que la víctima se incline hacia adelante con la cabeza hacia abajo para evitar que aspire el vomito, enjuáguele la boca y dele a beber más agua. Si se desarrolla irritación consulte a un médico.

Inhalación: Lleve a la víctima al aire libre. Proporcione respiración artificial solamente si la respiración ha cesado. Si la respiración se ha afectado llame a un médico inmediatamente.

V. MEDIDAS CONTRA INCENDIO Y EXPLOSIÓN:

Flash Point: Ninguno
Procedimientos Especiales Contraincendios: Ninguno
Peligros No Usuales de Explosión: Ninguno. No es inflamable o explosivo. No produce ignición cuando se expone a llama abierta.
Este material no es inflamable pero se descompone con el calor y la luz, causando una acumulación de presión que puede causar una explosión. Cuando se calienta puede liberar gas Cloro.

VI. PROCEDIMIENTOS EN CASO DE ESCAPE ACCIDENTAL:

Derrames / Fugas: Controle el derrame. Contenga el líquido y utilice absorbentes para el residual. Lave el área y seque adecuadamente.
Para derrames de múltiples productos, los respondedores deben evaluar las Hojas de Seguridad de los productos por la incompatibilidad con Hipoclorito de Sodio.

VII. MANEJO Y ALMACENAMIENTO:

Almacene los recipientes en un lugar fresco, ventilado y alejado de la luz solar directa. Se recomienda almacenar los recipientes a temperaturas entre 15 y 29 °C aproximadamente.
No se requiere protección especial o tener precauciones necesarias, para el manejo de este producto, adicionales a las condiciones de uso identificadas en la etiqueta.

VIII. CONTROL DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL:

Las siguientes recomendaciones son dadas para instalaciones de producción o de almacenamiento donde la exposición al producto puede ser prolongada o a de magnitud considerable:
Prácticas de Higiene: Evitar contacto con los ojos, piel y ropa. Lavar las manos después de contacto directo. No usar ropa contaminada con el producto por largos periodos de tiempo.
Controles de Ingeniería: Utilice ventilación general en las áreas de producción o almacenamiento, para minimizar la exposición a vapores o emanaciones de producto.
Equipo de Protección Personal: Utilice gafas de seguridad, guantes de nitrilo o plásticos si está en contacto con el líquido por periodos prolongados de tiempo.
MANTENGASE ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

IX. PROPIEDADES FÍSICAS:

Se descompone lentamente por encima de 40 °C.
Completa solubilidad en agua.
Pto de Ebullición .....(100 °C aprox)
Gravedad Específica:..... 1,05 a 21 °C
pH..... 11 - 13,6
Apariencia: Solución acuosa, clara, ligeramente amarilla o verdosa.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.

El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

X. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD:

INDICADOR DE ESTABILIDAD: Si ante contacto prolongado.

CONDICION DE ESTABILIDAD PARA EVITAR: Estable bajo condiciones normales de uso y almacenamiento.

MATERIALES PARA EVITAR: Agente fuertemente oxidante. Reacciona con otros químicos caseros como limpiadores de baño, removedores de óxido, vinagre, y diferentes productos que contienen ácidos o amoniaco, que pueden generar gases tóxicos como cloro y especies cloradas.

INDICADOR DE POLIMERIZACIÓN PELIGROSA: No

XI. INFORMACION TOXICOLOGICA:

DATOS SOBRE TOXICIDAD: (HIPOCLORITO DE SODIO SOLUCIÓN AL 15%)

- TDLO – Concentración más baja letal publicada oral en mujer 1 g/kg.
- TDLO – Intravenoso en Hombre 45 mg/kg.
- LD50 – Oral en rata 8910 mg/kg.
- LD50 – Oral en ratón 5800 mg/kg.
- LD50 – Dermal en rata 2000 mg/kg.
- LC50 – Rata >10500 mg/m3 (1 hora).

INFORMACIÓN SOBRE IRRITACIÓN:

- **Ojos:** Una gota de una solución al 15% (pH 11.2) causa un inmediato y fuerte dolor. Si no es rápidamente lavado con agua puede causar sangrado, irritación e inflamación del tejido blando (conjuntiva) y daño con inflamación de la cornea. En algunas oportunidades después de dos o tres semanas se presenta curación con una leve (o no presente) cicatrización de la cornea. En los ojos de un conejo una solución al 12% causo daño total.

- **Piel:** Una solución al 3.5% de Hipoclorito de Sodio aplicado en la piel de un conejo por 15 a 30 min causó daños severos en la piel.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

Mutagenicidad: El Hipoclorito de Sodio provocó mutaciones en varios estudios de corto plazo donde se usaron bacterias cultivadas y células de mamífero. Las conclusiones de estas pruebas no fueron claras. No resultó mutagénico en pruebas (aberración cromosómica o del micronúcleo) con animales vivos. Efectos reproductivos: Altas dosis de Hipoclorito de sodio en el agua suministrada causa un pequeño pero significativo aumento anormal en el esperma de los ratones.

Teratogenicidad y Fetotoxicidad: No existe evidencia disponible.

Materiales Sinérgicos: No hay información disponible.

Sensibilización Cutánea y Respiratoria: Cerdo de Guinea, no sensibilizante en piel.

Irritación: Irritante para piel y ojos.

XII. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

Información Ecotoxicológica: Tóxico para peces y organismos acuáticos.

Toxicidad en pescados:

- **LC50 (48 h)** trucha arcoiris 0.07 mg/l.
- **LC50 (96 h)** Ciprino de cabeza gorda 5.9 mg l Toxicidad en invertebrados y microbios.
- **LOEC** Oncorhynchus kisutch 0.02 mg/l.
- **EC50** Varias especies de crustáceos 5µg l en 48 h.
- **EC50** Varias especies de algas 0.2 mg/l en 20 h.

Persistencia y degradación: No hay información disponible.

XIII. CONSIDERACIONES PARA LA DISPOSICIÓN:

La disposición debe realizarse de acuerdo a la regulación local.

Grandes escapes de producto (> 5 galones): Adsorber, almacenar en contenedores y disponer de acuerdo a la regulación local. Lavar el residuo con bastante agua para disponerlo en la cañeria.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

228

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

RCRA (40 CFR. Parte 261): Antes de la disposición del material de desecho se recomienda verificar su corrosividad. D002 (Número EPA).

XIV. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE:

CLASE DE RIESGO DOT: No restringido.

NOMBRE DE EMBARQUE: Hipoclorito de Sodio Solución con no más de 7% de Cloro disponible.

No está restringido para 49 CFR 172.101 (c) (12) (IV).

CONTACTOS DE EMERGENCIA DURANTE EL TRANSPORTE:

LINEA CISTEMA	018000 51 14 14
Brinsa S.A.	(57 -1) 8 52 25 66 ó (57-1) 4 84 60 00 Ext 444
	Celular: 315 8 94 53 70 – 310 2 94 30 54

XV. INFORMACIÓN REGULATORIA:

SARA Título III. CERCLA 304 –Hipoclorito de Sodio. Cantidad Requerida: 100 lbs. 311/312: Si.

XVI. INFORMACIÓN ADICIONAL:

SALUD: 1 **INFLAMABILIDAD: 0** **REACTIVIDAD: 0**

OTROS NOMBRES: EPA REG No 5813-1. Solución de Hipoclorito de Sodio. Blanqueador Liquido de Cloro, Blanqueador Liquido Blancox.

Este producto no requiere entrenamiento especial antes de su utilización. Las instrucciones para un seguro uso y manejo aparecen mencionadas en el envase y en esta Hoja de Seguridad del producto.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Brinsa

HOJA DE SEGURIDAD
BLANQUEADOR LÍQUIDO BLANCOX

La información que contiene la presente Hoja de Seguridad se ofrece solo como una guía de manejo de este producto y ha sido preparada de buena fe por personal capacitado. Ha sido consignada a título ilustrativo, y la forma y condiciones de uso y manejo pueden involucrar consideraciones adicionales. No otorga, ni implica garantía de ningun tipo, y BRINSA no será responsable por ningún daño, pérdidas, lesiones u otros problemas que resulten como consecuencia del uso de la información contenida en la presente, o de la confianza que se deposite en la misma. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que esta información sea apta y completa para su uso particular.

Fecha de Actualización: 4 de Mayo de 2009.

Ficha de Seguridad para tener en cuenta durante el transporte o almacenamiento de grandes cantidades de producto.
El consumidor final debe leer las especificaciones e instrucciones de la etiqueta.

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

ANEXO 4. DESINFECTANTE - CLOROX al 5,25%

FICHA TECNICA

THE CLOROX COMPANY

CLOROX® TRADICIONAL

Revision N° 4
enero de 2018

1.	IDENTIFICACION DEL PRODUCTO QUIMICO Y DE LA EMPRESA

Identificación del producto: CLOROX® TRADICIONAL
Codigo de identificacion:
Usos recomendados: Limpieza y desinfección en general

2.	IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Clasificacion segun NCh 2190: No clasificado

Clasificación segun NCh 1411/4:



Clasificación segun NCh 382: MERCANCIA NO PELIGROSA PARA SU TRANSPORTE

Clasificación según el Sistema Globalmente Armonizado

Irritación cutánea (Categoría 2) – Lesiones oculares graves (Categoría 1)
Peligro para el medio ambiente acuático - peligro agudo (Categoría 1)
Peligro para el medio ambiente acuático – peligro a largo plazo (Categoría 2)

Pictogramas:



Palabra de advertencia: PELIGRO

Indicaciones de peligro:
- H315 - Provoca irritación cutánea
- H318 - Provoca lesiones oculares graves
- H400 - Muy tóxico para los organismos acuáticos
- H411 - Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos

ANEXO 5. HOJA DE SEGURIDAD CLOROX

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 1 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

DESINFECTANTE DE USO DOMESTICO CLOROX

USOS: limpiar mostradores, pisos, inodoros, lavabos y botes de basura.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

1.- IDENTIFICACION DEL PREPARADO Y DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: CLORO
Uso Previsto: Desinfectante de uso doméstico

Datos de la Empresa: The Clorox Company

Teléfono de emergencias:

Línea Unica de Emergencias	123
Cruz Roja Colombiana	132
Cuerpo Oficial de Bomberos	119

2.-COMPOSICION / INFORMACION DE LOS COMPONENTES

COMPOSICIÓN:

Agua, Hipoclorito de Sodio, Agentes secuestrantes, con o sin Fragancia Limón
Ingrediente activo: Hipoclorito de Sodio 4.5 % P/V

El cloro de Clorox® comienza y termina como agua salada: entre un 95 y un 98% del cloro para el hogar se descompone rápidamente en sal y agua, mientras que los subproductos restantes se descartan eficientemente a través de los sistemas de alcantarillado o sistemas sépticos. El cloro no llega al medio ambiente.

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSIÓN 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 2 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES:

- **Manipular con guantes de caucho.** No devolver sobrantes al envase original
- **Se recomienda no mezclar el blanqueador** con otros productos puesto que puede causar reacciones que inactiven el producto
- **En caso de contacto con los ojos lavar** con abundante agua
- **Mantener el producto alejado de los niños**

3.-IDENTIFICACION DE PELIGROS

Riesgos para el hombre: moderadamente corrosivo, muy irritante para los ojos, piel , mucosas y vías respiratorias, muy tóxico por ingestión. Riesgos para el medio ambiente: Puede afectar a los seres vivos terrestres y acuáticos por su carácter oxidante a partir de determinadas concentraciones.

4.-PRIMEROS AUXILIOS

- **Generales:** Acción irritante sobre piel y ojos. Por descomposición ácida produce cloro: gastóxico-irritante. Lavar con abundante agua. Colocar al afectado al aire libre. Alejarlo de zona contaminada y mantenerlo inmóvil y abrigado. Acudir urgente a los servicios médicos. Dar a beber el agua que desee.

- **Inhalacion:** Por su concentración no ofrece riesgos por si mismo. Si puede darse el caso de que desprenda cloro gas por reacción por la mezcla accidental con cualquier ácido de uso doméstico (sanpic...). En este caso aparecen en el afectado irritación de nariz y ojos, respiración afectada y coloración azulada del rostro.

- **Es preciso adoptar las siguientes medidas:** Evacuar lo antes posible al accidentado a un lugar ventilado, lejos de la zona contaminada, evitándole el esfuerzo, incluso, de andar. Evitar cualquier enfriamiento y facilitar la respiración desabrochando cuello de camisa o prendas que puedan oprimir. Avisar urgentemente al médico informándole sobre la naturaleza del tóxico y el estado en que se encuentra el paciente. El médico decidirá si se puede mover al paciente o es conveniente que reciba asistencia in situ.

- **Contacto con los ojos:** Se presentan irritación, picor, ardor, lagrimeo y enrojecimiento de las conjuntivas. Irrigar de inmediato con un chorro de agua potable a poca presión los ojos durante un periodo prudente de tiempo, forzando la apertura del ojo y haciéndolo girar en todas las direcciones (aparece espasmo ocular involuntario, de ahí tener que mantener con ayuda la apertura de los párpados). Acudir sin pérdida de tiempo a un médico. Evitar que el accidentado se frote los ojos.

- **Contacto con la piel:** Se presentan irritación, picores, y en caso de ser prolongado el contacto, puede causar corrosión. Lavar con abundante agua potable bajo un chorro

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSIÓN 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 3 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

que no cese de correr (grifo, ducha), evitando posibles salpicaduras del agua utilizada a los ojos. Si no remiten los síntomas, acudir a un médico.

- **Ingestión:** Aparecerán vómitos, calambres de estómago, diarrea y debilidad general. Acudir al médico sin pérdida de tiempo. De camino dar a beber abundante agua al afectado.

5.-MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

No es inflamable ni explosivo.
Métodos de extinción recomendados: Cortinas de agua para absorber gases y humos y para refrigerar equipos, contenedores, etc.

Recomendaciones: Equipo de respiración autónoma, gafas ó pantallas, guantes de plástico.

6.-MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

- **PRECAUCIONES PARA LAS PERSONAS:** Mantener al personal no protegido alejado de la zona, en dirección contraria al viento. Evitar el contacto con el producto derramado. No actuar sin prendas de protección.

- **PRECAUCIONES PARA EL MEDIO AMBIENTE:** Usar cortinas de agua para absorber los gases y humos. Evitar que el producto derramado entre en alcantarillas o lugares cerrados. Absorber el derrame con arena o tierra.

7.-MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

- **Manipulación:** No actuar sin guantes . No fumar, ni beber, ni comer cuando se maneje ó en almacenamiento. Asegurarse antes de manipular el producto que el recipiente a utilizar está limpio y es el adecuado.

- **Almacenamiento:** Materiales incompatibles : Hierro y metales. Materiales recomendados: FRP, PVC, PE. Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco y ventilado. Evitar altas temperaturas (>30º) y luz, por peligro de descomposición. Mantener a distancias adecuadas de otros productos como ácidos, reductores, etc.

8.-CONTROLES DE EXPOSICION / PROTECCION PERSONAL

Límites de exposición:

Producto	Corto plazo	Largo Plazo
Cloro Gas	STEEL	TWA 0.5 ppm

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01.09.11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 4 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

Proteccion Respiratoria: Mascara respiratoria en caso de descomposición.
Protección de las manos: Guantes de goma o PVC
Proteccion de los ojos: Gafas

9.-PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

DATOS FISICOS:

- PESO ESPECIFICO(H20=1), 25ºC: 1.03/1.05
- ESTADO FISICO: Liquido
- GRAVEDAD ESPECIFICA: 1.089
- OLOR: Caracteristico a cloro (lejia domestica) o Fragancia Limon
- COLOR: Amarillo
- SOLUBILIDAD EN AGUA: Infinita
- PH: 10 - 11
- VISCOSIDAD: 60 cp.
- COMPONENTES VOLATILES(CONDICIONES): Por adificación libera cloro.
- DENSIDAD DE VAPOR: No Aplica. (Aire=1)
- PRESION DE VAPOR(mm Hg): No aplica.
- PUNTO DE FUSION (ºC): No aplica
- PUNTO DE INFLAMACION: No aplica
- PUNTO DE EBULLICION (ºC): Descompone.
- TEMP. DE AUTOIGNICION: No aplica.
- TEMP. DESCOMPOSICION TERMICA ºC: 35/40 ºC
- TEMP. DE CRISTALIZACION (ºC): -20,6 ºC
- LIMITE DE INFLAMABILIDAD(%VOLUMEN EN AIRE): No aplica.

10.-ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- **Incompatibilidades:** Metales, acidos y reductores.
- **Descomposicion:** Se descompone por efectos de calor, luz y acido.

11.-INFORMACION TOXICOLOGICA
Toxicidad oral: LD50 (Oral Rata): 8.91 g/kg
Irritante, corrosivo. Produce quemaduras en boca, esofago, perforación gastro-intestinal.

12.-INFORMACION ECOLOGICA EFECTOS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE:

Alcalinización del terreno. Por desprendimiento de cloro, quema material combustible. Los productos finales no serian dañinos: cloruro y oxigeno
Biodegradacion: No Aplica.
Bioacumulación: No Aplica
Toxicidad acuatica: Oxidante para flora y fauna en bajas concentraciones.

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01.09.11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 5 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

13.-CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACION

Tratar con reductores debiles, neutralizar controlando el pH. Evacuar el efluente con abundante agua. Normas legales(incluidas las de la CEE): No especificas. Reglamento fejias.

14.-INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE

Clasificación ADR	
Nombre de la Materia	Hipoclorito en Solución
N° ONU	1791
N° identificacion de peligro	80
Clase	8
Apartado y Letra	61° c)

15.-INFORMACION REGLAMENTARIA

Mantener el producto fuera del alcance de los niños o personas que pudieran hacer un uso no correcto del mismo. Utilizar para su manejo guantes de goma y gafas protectoras si hubiese peligro de proyección sobre los ojos. No mezcla nunca con ácidos. Puede desprender cloro gas, muy perjudicial para la salud. En caso de incendio puede desprender gases peligrosos.

16.-OTRAS INFORMACIONES:

La información de esta Hoja de datos de Seguridad del Preparado, está basada en los conocimientos actuales y en las leyes vigentes de la Comunidad Europea y nacionales, en cuanto que las condiciones de trabajo de los usuarios está fuera de nuestro conocimiento y control.

El producto no debe utilizarse para fines distintos a aquellos que se especifican en el punto 1, sin tener primero instrucción por escrito de su manejo.

Es siempre responsabilidad del usuario tomar medidas oportunas con el fin de cumplir con las exigencias establecidas por las legislaciones vigentes.

Los datos contenidos en esta ficha son una guía para el usuario y estan basados en diferentes bibliografías y experiencia. La información suministrada en esta ficha técnica no pretende garantizar las propiedades o características del producto, simplemente describe el producto desde el punto de vista de los requisitos de seguridad.

Fecha Elaboración / Revision: 01.09.11

ANEXO 6. DESINFECTANTE – BRILLA KING NATURAL al 5,25%

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

HIPOCLORITO DE SODIO

NOMBRE COMERCIAL	**Blanqueador Brilla King Natural**	PRESENTACIÓN	**En frasco plástico con contenido neto de 2000mL o 2L – LÍQUIDO o MEZCLA COMERCIAL**
ELABORADO POR	**BNS S.A. (Medellín, Colombia – Cra 33 # 7-41) para Koba Colombia S.A.S.**		
IDENTIFICACIÓN	**Notificación sanitaria obligatoria: NSOH03749-15CO**		
COMPOSICIÓN	**Hipoclorito de sodio al 5,25%**		
USAR PARA: **- DESINFECCIÓN RUTINARIA (hasta 1000 ppm)** **- DESINFECCIÓN TERMINAL (hasta 2000 ppm)** **- CONTINGENCIA DE FLUIDOS CORPORALES – BAÑOS (hasta 5000 ppm)** USAR EN: **- ÁREA DE SIEMBRA** **- ÁREA DE INCUBACIÓN** **- ÁREA DE ENVASADO Y DESPACHO** **- ÁREA DE TRÁNSITO DE OPERACIONES** **- BAÑOS Y DUCHAS (superficies)** **- UTENSILIOS DE ACERO** **- CALZADO (inmersión)** **- INDUMENTARIA (aspersión)** **- MANOS** **- AGUA**		RECOMENDACIONES	**- No utilizar sobre superficies de hierro, aluminio o plata** **- No mezclar con otros productos ácidos (vinagre, ácido muriático, entre otros)** **- No mezclar con sustancias que contengan amoniaco, u otros limpiadores de sanitarios y baños** **- Para uso prolongado o en pieles sensibles, usar guantes** **- Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado del contacto directo de la luz solar** **- Mantener alejado de alimentos** **- Al finalizar el producto, destruir el envase** **- Si tiene contacto con los ojos, lavar con abundante agua durante los primeros quince (15) minutos** **- Si es ingerido, consumir grandes cantidades de agua, NO INDUCIR EL VOMITO**

ESTABILIDAD: **Una vez preparadas, las soluciones guardadas a 25°C en recipientes cerrados y contenedores opacos, pierden 50% de su contenido de cloro libre en un periodo de 30 días. Las soluciones al 5% se degradan más lentamente si se almacenan en contenedores oscuros. A mayor temperatura y con mayor cantidad de luz que reciban, el proceso de degradación se acelera.**

CONCENTRACIONES RECOMENDADAS: (aumentar la concentración en casos de agua no tratada según requerimiento – *AGUA POTABLE: solución 1ppm*) **DEJAR ACTUAR POR 15 MINUTOS ANTES DE LAS OPERACIONES/LABORES NORMALES**

PISOS Y ELEMENTOS DE ASEO: **1000 ppm**	POSETAS Y CALZADO: **1000 ppm**	MESONES Y SUPERFICIES IMPERMEABLES: **500 ppm**	UTENSILIOS (acero): **500 ppm**
ASPERSIÓN: **400 ppm**	ALIMENTOS (contacto directo – consumo en fresco): **50 - 100 ppm**	MANOS: **100 ppm**	UTENSILIOS (plástico): **400 ppm**

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

FORMULA PARA CALCULAR LA CANTIDAD DE NaClO COMERCIAL NECESARIA

$$NaClO_{ml} = \frac{(Volumen[L]) * (ppm)}{10 * \%Comercial}$$

FACTOR DE DILUCIÓN

$$v_1 * p_1 = v_2 * p_2$$

$NaClO_{ml}$ = mililitros requeridos de hipoclorito de sodio comercial
Volumen [L] = Cantidad en LITROS a preparar de solución
ppm = Concentración final de la solución a preparar
% Comercial = Concentración del producto comercial
v_1 = Volumen de la solución madre
p_1 = Concentración de la solución madre
v_2 = Volumen de la solución hija
p_2 = Concentración de la solución hija

MODO DE PREPARACIÓN, USO Y RECOMENDACIONES:

1. Usar la indumentaria adecuada para el manejo de hipoclorito de sodio (gafas protectoras, guantes, bata o enterizo), así como hacerlo en un lugar fresco, seco, ventilado, lejos de la luz solar directa.
2. Determinar la cantidad de hipoclorito de sodio comercial o la dilución a realizar, usando las formulas arriba facilitadas.
3. Separar a la mitad (en dos recipientes distintos) la cantidad de agua limpia (potable) necesaria para la elaboración de la solución, debe recordar que se considera agua potable aquella que tiene una concentración aproximada de 1ppm de hipoclorito de sodio, ajustar sus cálculos en caso de usar agua de otras fuentes (aljibes, ríos, quebradas, acueductos veredales) – **NUNCA USAR AGUA TURBIA O QUE PRESENTE SEDIMENTOS EN EXCESO** , de ser posible filtrar el agua y hervir antes de usar.
4. El pH óptimo del agua para la acción desinfectante del hipoclorito de sodio es de 7.0 – 8.0
5. Medir usando una probeta graduada o una pipeta (según el requerimiento), la cantidad de hipoclorito de sodio a diluir en agua (considerar la tensión superficial y el efecto óptico de burbuja), para diluciones se usaran vasos de precipitados o baldes graduados.
6. Depositar la cantidad de hipoclorito de sodio o de solución madre en la mitad de la cantidad de agua limpia fresca (potable) que necesita, después enjuagar en la misma el interior de la probeta, pipeta, vaso de precipitados o balde graduado usados para que no hayan perdidas de solución, después completar hasta el volumen deseado.
7. Dejar actuar por un espacio de 10 a 15 minutos antes de realizar labores normales, para la desinfección de alimentos dejar actuar por un espacio de 3 a 5 minutos
8. Los residuos y restantes deben ser depositados en recipientes exclusivos destinados a su contención, debidamente rotulados (NOMBRE DE LA SOLUCIÓN, CONCENTRACIÓN, FECHA Y HORA DE PREPARACIÓN). **NUNCA DEPOSITAR DIRECTAMENTE A FUENTES DE AGUA**

TABLA DE PREPARACIONES

El hipoclorito de sodio (NaClO) puede presentarse solido (en forma granular) o liquido (en forma de solución liquida), es altamente corrosivo y puede ser irritante para la piel y mucosas en altas concentraciones, siempre usar indumentaria adecuada para su manejo, NO DEPOSITAR DIRECTAMENTE EN FUENTES DE AGUA

p.p.m = Partes Por Millón – unidad de concentración– 1ppm es el equivalente a 1mg o mL de soluto en un 1Kg o 1L de solvente

	Volumen de hipoclorito de sodio en *mililitros* (mL) necesario para la preparación de un (1) litro de solución desinfectante						
Porcentaje de NaClO comercial (revisar las especificaciones del productor - proveedor)	Para traperos y otros elementos de aseo humedos 2000ppm	Para pisos y superficies porosas 1000ppm	Para posetas y pilatas para lavado de calzado 1000ppm	Para mesones y superficies impermeables, utensilios de acero y superficies en acero inoxidable grado alimentario 500ppm	Para aspersión y utensilios de plástico 400ppm	Para manos y algunos alimentos de consumo directo y en fresco 100ppm	Para alimentos de cascara suave 50ppm
3.5	57,1	28,6	28,6	14,3	11,4	2,9	1,4
4	50,0	25,0	25,0	12,5	10,0	2,5	1,3
5	40,0	20,0	20,0	10,0	8,0	2,0	1,0
5,25	38,1	19,0	19,0	9,5	7,6	1,9	1,0
5,6	35,7	17,9	17,9	8,9	7,1	1,8	0,9
7	28,6	14,3	14,3	7,1	5,7	1,4	0,7
13	15,4	7,7	7,7	3,8	3,1	0,8	0,4

ANEXO 7. FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO 13%

	FQ-01/V.1	2020-01-30	Página 1 de 2
QUIMICOS	FICHA TECNICA		

FORMULA QUÍMICA	NaClO
NOMBRE COMERCIAL	HIPOCLORITO DE SODIO 13 %
PESO MOLECULAR	75,45 g/mol
SINÓNIMOS	Agua Lavandina, sal sódica del ácido hipocloroso.
NUMERO CAS	7681-52-9

2. DESCRIPCIÓN

Líquido amarillento a verdoso, con olor penetrante. Se obtiene por disolución de cloro gaseoso en solución de soda cáustica.

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Estado físico	Liquido
Color	amarillento
Olor	cloro
Solubilidad	Soluble en agua
Concentración de cloro	11 – 14 %
pH (solución acuosa 5%)	9.0 -10
Densidad específica (picnómetro)	1.219 g / cm3 (15 °C)
Punto de fusión	25 °C
Punto de ebullición	273.15 °C

4. USOS

- Desinfección de algunos alimentos, tales como frutas y verduras.
- Desodorizarian, purificación y tratamiento de aguas residuales, industriales, potables y de piscinas.
- Lavado de ropa como blanqueador.
- Mediante el proceso de electrólisis se convierte la sal presente en el agua en hipoclorito de sodio para desinfectarla.
- También es utilizado como fungicida y en la eliminación de bacterias.

5. DOSIS DE APLICACIÓN

De acuerdo a su uso.
Frutas y verduras: 0.1%; Superficies: 0.5 – 1%; Blanqueamiento de ropa: 1-2%

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión en área ventilada y fresca (Temperatura inferior a 29,5°C), alejada de la luz solar, del calor.

COPIA CONTROLADA

ANEXO 8. FICHA TÉCNICA JABÓN LÍQUIDO DE MANOS

	**JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL USOS DE COCINA** **MARCA: FRESH IDEA** **CONTENIDO: 1900ml**
GARANTIA	3 AÑOS
MATERIAL	WÁTER SODIUM LAURETH SULFATE
COLOR	TRANSPARENTE
AROMA	NEUTRO
DISEÑO	GARRAFA
CARACTERÍSTICA	JABON PARA LAVAR LAS MANOS, SIN AROMA ESPECIALMENTE PARA USOS DE COCINA
USO	INSTITUCIONAL-HOGAR
SERVICIO DE ARMADO	TODO LOS PRODUCTOS VIENEN DESARMADOS Y EMPACADOS EN CAJAS

PAE	**FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS RPS**	**PRS - F05**

Departamento: _____ **Municipio:** _____

Mes: _____ **IE y/o Sedeeducativa:** _____

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	DIAS																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Área de almacenamiento	Separación de Residuos																														
	Evacuación de Residuos																														
	Limpieza de Canecas																														
Area de Preparación	Separación de Residuos																														
	Evacuación de Residuos																														
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos																														
	Limpieza de Canecas																														
	Cambio de Bolsa																														
Área de distribución	Separación de Residuos																														
	Evacuación de Residuos																														
	Limpieza de Canecas																														
Area de Servicios sanitarios	Evacuación de Residuos																														
	Cambio de Bolsa																														
	Limpieza de Canecas																														
Alrededores	Recolección de residuuos																														
	Evacuación de Residuos																														
No conformidad																															
Acción correctiva																															
Responsable																															
Supervisor																															

Responsable		Firma	
Supervisor		Firma	

[C] CUMPLE - **[NC]** NO CUMPLE

912

	**FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS BODEGA**	**PRS - F13**

Departamento: _____ **Municipio:** _____

Mes: _____ **IE y/o Sedeeducativa:** _____

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	DIAS																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Área de almacenamiento	Separación de Residuos																														
	Evacuación de Residuos																														
	Limpieza de Canecas																														
Area de Empaque y embalaje	Separación de Residuos																														
	Evacuación de Residuos																														
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos																														
	Limpieza de Canecas																														
	Cambio de Bolsa																														
Área de distribución	Separación de Residuos																														
	Evacuación de Residuos																														
	Limpieza de Canecas																														
Area de Servicios sanitarios	Evacuación de Residuos																														
	Cambio de Bolsa																														
	Limpieza de Canecas																														
Alrededores	Recolección de residuuos																														
	Evacuación de Residuos																														
No conformidad																															
Acción correctiva																															
Responsable															Firma																
Supervisor															Firma																

[C] CUMPLE - **[NC]** NO CUMPLE

Alimentos para Aprender PAE	**FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS RPC**	**PRS - F15**

Departamento: _____ **Municipio:** _____

Mes: _____ **IE y/o Sedeeducativa:** _____

PUNTOS ATENCION	ACTIVIDADES A EVALUAR	DIAS																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Área de recepción	Separación de Residuos																														
	Evacuación de Residuos																														
	Limpieza de Canecas																														
Área de almacenamiento	Separación de Residuos																														
	Evacuación de Residuos																														
	Limpieza de Canecas																														
Area de Empaque y embalaje	Separación de Residuos																														
	Evacuación de Residuos																														
	Limpieza Area de Disposición Final de Residuos																														
	Limpieza de Canecas																														
	Cambio de Bolsa																														
Área de distribución	Separación de Residuos																														
	Evacuación de Residuos																														
	Limpieza de Canecas																														
Area de Servicios sanitarios	Evacuación de Residuos																														
	Cambio de Bolsa																														
	Limpieza de Canecas																														
Alrededores	Recolección de residuuos																														
	Evacuación de Residuos																														
No conformidad																															
Acción correctiva																															
Responsable																															
Supervisor																															

Responsable		Firma	
Supervisor		Firma	

[C] CUMPLE - [NC] NO CUMPLE

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA – RPC

OPERADOR ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYUU TERRITORIO DE ISHO NIT: 900720126-3

PARA EL RESGUARDO INDIGENA BUSINCHAMA DE LA SIERRA NEVADA 2022

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

213

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

212

INTRODUCCION

La ETC – Cesar realiza contracción directa de El Resguardo Bunsichama De La Sierra quien se encargará de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar vigencia 2021 en su territorio con población mayoritariamente indígena los cuales deben garantizar en las diferente Instituciones educativas el suministro de un almuerzo preparado en sitio a todos los niños, niñas, jóvenes y adolescentes que se encuentren debidamente matriculados en el SIMAT.

Por lo anterior y en concordancia con la Resolución 2674 de 2013, se elabora el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado bajo las Buenas Prácticas de Manufactura para garantizar la calidad e inocuidad en cada etapa del proceso aplicado en cada sede educativa de acuerdo a sus particularidades y necesidades en la prestación del servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados y a todo el personal dinamizador auxiliar de alimentos.

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO – RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – VIGENCIA 2022

RESGUARDO INDÍGENA BUNSICHAMA DE LA SIERRA NEVADA

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

210

1. INTRODUCCION

Para garantizar que todas las áreas de preparación y distribución en las Instituciones Educativas se encuentren en condiciones adecuadas de higiene y seguridad, conforme a la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en con el operador Resguardo Bunsichama De La Sierra las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. La limpieza y desinfección permite garantizar la inocuidad de los alimentos, redunda en el estado de salud de los todos los beneficiarios al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas y así garantizar una eficiente higienización de las áreas y ambientes.

Dando cumplimiento a la Resolución 777 de 2021 se tienen en cuenta las siguientes medidas de bioseguridad y autocuidado: el lavado de manos debe durar mínimo 20 a 30 segundos, el distanciamiento físico será de mínimo 1m entre las personas que se encuentran en el lugar, el uso del tapabocas es obligatorio en todas las áreas, en las áreas se garantiza la ventilación manteniendo las puertas y ventanas abiertas para lograr el intercambio de aire natural.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la limpieza y desinfección de todas las áreas en las instituciones y sedes educativas con el fin de prevenir la contaminación biológica, química y física de los alimentos, suministrando una ración preparada en sitio inocua y segura a cada uno de los beneficiarios de Programa de Alimentación Escolar.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Fundamentar e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias.
- ✓ Indicar la dosificación, preparación y concentración de los agentes utilizados en la limpieza y desinfección
- ✓ Concienciar a los dinamizadores auxiliares de alimentos sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección.

3. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección va dirigido a todo el personal dinamizador auxiliar de alimentos encargado de la limpieza y desinfección de las áreas, utensilios, materia prima, antes, durante y después de los procesos, sugiriendo concentraciones y clases de desinfectante a usar.

4. DEFINICIONES

- ✓ **Ambiente:** Cualquier área interna o externa, delimitada físicamente, que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- ✓ **Contaminación:** presencia de sustancias o materiales extraños, orgánicos y/o inorgánicos ajenos al producto como bacterias, metales, pelos u otros, que disminuyen la calidad del alimento y generan riesgo para el consumidor.
- ✓ **Corrosión:** desgaste total o parcial que disuelve o ablanda cualquier sustancia por reacción química o electroquímica con el medio ambiente. El término corrosión se aplica a la acción gradual de agentes naturales, como el aire o el agua salada sobre los metales. En las industrias alimentos se emplea frecuentemente el hipoclorito de sodio como desinfectante, el cual corroe al acero inoxidable y otros metales.
- ✓ **Desinfección:** eliminación total o parcial de los microorganismos de una superficie o ambiente, la cual se logra mediante la aplicación de un agente químico o físico.

- ✓ **Desinfectante:** agente químico que acaba con microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

- ✓ **Detergentes:** compuestos químicos que en disolución actúan como agentes limpiadores de la suciedad y de sustancias en superficies contaminadas.

- ✓ **Dosis de Choque:** procedimiento mediante el cual se aplica bien sea un cambio de desinfección en la elevación de la concentración del mismo con el fin de lograr que los microrganismos asociados en el proceso no generen resistencia a la desinfección.

- ✓ **Enjuague:** eliminación de detergentes, agentes químicos u otros productos usados en las operaciones de limpieza y desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.

- ✓ **Estandarización:** forma sistemática de realizar periódicamente un proceso para asegurar un resultado similar al final de éste, lo cual se logra mediante el análisis, la descripción, la capacitación y la edición del cumplimiento.

- ✓ **Limpieza:** Es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el lavado con agua y detergente adecuado.

- ✓ **ppm:** partes por millón. Denominación de la concentración de una sustancia que ha sido diluida en otra. Significa mililitros de sustancia diluida en un litro de disolvente.

- ✓ **Solución:** combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

5. RESPONSABLES

El responsable de aplicar los procedimientos que se describen en este programa, son los dinamizadores auxiliares de alimentos encargados de la limpieza y desinfección. A su vez es responsabilidad de todos encargarse de su aseo e higiene personal. La verificación del programa será responsabilidad del supervisor, coordinador o su delegado.

6. LINEAMIENTOS GENERALES

6.1 LIMPIEZA

La limpieza es la eliminación mediante el fregado y lavado con agua caliente/fría, jabón o un detergente adecuado para remover suciedades, microorganismos y sustancias químicas de superficies en las cuales los gérmenes puedan encontrar condiciones favorables para sobrevivir y multiplicarse. Durante la limpieza se pueden eliminar todos los residuos e impurezas es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea los alimentos. La limpieza se efectúa de acuerdo al tipo de suciedad presente que puede ser; orgánica (Sangre), inorgánica (sustancias químicas), solubles en aguas (azucares y sales), insolubles en agua (Grasas), Soluble en solventes orgánicos (Polvo).

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades: Inodoro, biodegradable, económico, soluble en agua no corrosivo, estable durante el almacenamiento, fácil de dosificar.

Un detergente debe poseer por lo menos las siguientes características:

- ✓ Que sea inodoro y estable
- ✓ Que sea el adecuado para el tipo de suciedad que se quiera retirar o que disponga de amplio aspecto microbiológico.
- ✓ El costo y la relación del costo del producto.
- ✓ Poder químico para remover suciedad
- ✓ No atacar las superficies, no ser corrosivo
- ✓ Facilidad para enjuagar
- ✓ No ser toxico
- ✓ Ser económico
- ✓ Fácil de medir o dosificar
- ✓ Estable durante el almacenamiento
- ✓ Ser biodegradables

Para la limpieza diaria se preparan soluciones de detergente en polvo Dersa Industrial cuya concentración depende del sitio o superficie a donde se vaya a lavar. La siguiente tabla muestra de acuerdo con la superficie a lavar, los volúmenes de solución a preparar y la concentración final de la solución adecuada para cada tipo de superficie.

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua (litros)	**Equipos y utensilios, mesas, sillas, estantes y alacenas, canastillas y estibas**	**Pisos, paredes, techos, ventanas, Tanques de almacenamiento, vehículos**	**Canecas, servicios sanitarios, elementos de limpieza**
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

Tabla 1. Dosificación de Detergente

Jabón líquido antibacterial FRESH IDEA: Jabón destinado a la limpieza y desinfección de las manos, con WÁTER SODIUM LAURETH SULFATE, sin aroma especialmente para usos de la industria de alimentos. Producto para la desinfección rápida de manos en procesos de máxima higiene, con enjuague. En todo tipo de trabajo en donde se requiera una rápida desinfección de la piel.

6.2 DESINFECCION

La elección de un agente desinfectante no siempre es fácil, en ciertos tipos de actividad el desinfectante debe tener una acción selectiva, para respetar cierta flora especifica de maduración de algunos productos (ejemplo: el queso). En otros casos, se buscará una acción más orientada hacia los microorganismos patógenos o alterantes (Listeria, espatulados o bacteriófagos).

Tipo de soluciones utilizadas para desinfección en planta de procesos:

Soluciones de hipoclorito de sodio: para la desinfección diaria se preparan soluciones desinfectantes con hipoclorito de sodio al 5.25%, cuya concentración depende del sitio o superficie a donde se va a desinfectar. La tabla 2 muestra, de acuerdo con la superficie a desinfectar, volúmenes de agua a utilizar, los volúmenes de desinfectante, su concentración final, tiempo de contacto adecuado para cada tipo de superficie.

Superficie a desinfectar	Producto a utilizar	Volumen en litros de agua por preparar a preparar	Volumen en ml a adicionar de Hipoclorito de sodio al 5.25%	Concentración final de la solución.	Tiempo de contacto
Frutas y Verduras	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	1ml 5ml 10ml	50ppm	5min
Huevos	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	2ml 10ml 20ml	100ppm	15min
Pisos, puertas, baños, implementos de limpieza	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	9.5ml 48ml 95ml	500ppm	15min
Paredes, techos ventanas, canecas	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	8ml 38ml 76ml	400ppm	15min
Equipos, utensilios, bandejas, tablas, cuchillos, mesas, sillas mesones.	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	4ml 19ml 38ml	200ppm	20min
Estantes, alacenas, vehículo	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	4ml 19ml 38ml	200 ppm	10min
Canastillas, estibas, dispensador, tanque de almacenamiento de agua	Hipoclorito de sodio al 5.25%	1 5 10	4ml 19ml 38ml	200ppm	15min

Tabla 2. Volumen de hipoclorito de sodio 5,25% para preparar soluciones.

En la actualidad hay varios desinfectantes de diferentes clases comerciales el operador Resguardo Bunsichama de la Sierra utilizamos desinfectante (CLOROX, BLANCOX, Brilla King) que contiene hipoclorito de sodio al 5.25%.

Superficie a desinfectar	Producto a utilizar	Concentración inicial del producto	Volumen en litros de agua a preparar	Volumen en mL a adicionar de hipoclorito	Concentración final de la solución
Frutas y Verduras	Hipoclorito de sodio	13%	2	3	200 ppm
Huevos	Hipoclorito de sodio	13%	2	3	200 ppm
Pisos, puertas, Baños, implementos de limpieza	Hipoclorito de sodio	13%	5	15	400 ppm
Paredes techos ventanas, canecas	Hipoclorito de sodio	13%	3	5	200 ppm
Equipos, utensilios, bandejas, tablas, cuchillos, mesas, sillas, mesones	Hipoclorito de sodio	13%	5	8	200 ppm
Estantes alacenas, vehículo	Hipoclorito de sodio	13%	2	3	200 ppm
Canastillas, estibas, dispensador, tanque de almacenamiento de agua	Hipoclorito de sodio	13%	3	5	200 ppm

Tabla 3. Volúmenes y concentraciones a usar de las soluciones desinfectantes de hipoclorito de sodio al 13 %.

7. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS.

A continuación, se presentan los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección que deben realizarse en las sedes educativas donde se ejecuta la preparación y entrega de la Ración Preparada en sitio los cuales se registran en el formato de Limpieza y Desinfección PLD – F02

1. LAVADO DE MANOS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO LAVADO DE MANOS	PR 001
		Versión 00
		POES 001
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Humedecer manos y codos.
2. Aplicar jabón líquido.
3. Frotar las manos en forma circular incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo (20 a 30 segundos).
4. Enjuagar con abundante agua potable posible.
5. Secar con toallas de papel o al ambiente.

ACTIVIDADES CRITICAS: Lavar las manos acorde al procedimiento.

MATERIALES: Jabón líquido, Dispensador de jabón, toallas desechables, agua potable.

RESPONSABLES: Todo el personal dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Cada vez que sea necesario.



Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

2. BANDEJAS Y UTENSILIOS DE COCINA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO BANDEJAS Y UTENSILIOS DE COCINA	PR 001
		Versión 00
		POES 002
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Organice las bandejas y utensilios retirando con una cuchara los residuos que se encuentran adheridos a las bandejas y a los utensilios de cocina.
3. Preparar en una taza el detergente en polvo Dersa (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla1.
4. Sumerja las bandejas y/o los utensilios en la solución jabonosa hasta que ablande la mugre.
5. Restregar con una esponja empapada en la solución jabonosa sobre la parte interna y externa de las bandejas y/o utensilios.
6. Refriegue las bandejas con un cepillo en los lugares de difícil acceso que se encuentran en los bordes y en las aristas.
7. Enjuagar con agua potable.
8. Preparar en una segunda taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
9. Introducir los utensilios y/o bandejas en la solución por 20 minutos.
10. Enjuagar con agua potable.
11. Colocar las bandejas y utensilios en los mesones y dejar escurrir.
12. Dejar secar al ambiente.

Recomendaciones.
El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizados los materiales.

ACTIVIDADES CRITICAS:
Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas
Enjuagar completamente bien la solución de limpieza.

MATERIALES: Esponja, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, tazas, Agua potable.

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria o después de ser utilizados.

3. PISOS Y PUERTAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO PISOS Y PUERTAS	**PR 001**
		Versión 00
		POES 003
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Preparar la solución detergente Dersa en polvo (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
3. Realizar una limpieza en seco al piso para retirar los residuos presentes.
4. Agregar la solución detergente al piso y restregarlo en forma circular para retirar la suciedad adherida.
5. Agregar la solución detergente a la puerta y con ayuda de la escoba restregarla de arriba hacia abajo. Dejar actuar por 15 min.
6. Enjuagar con abundante agua potable la puerta y piso.
7. Preparar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (10 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
8. Aplicar la solución desinfectante sobre el piso y la puerta.
9. Enjuagar con agua potable la puerta y piso.
10. Escurrir el piso con una escoba limpia. Pasar el trapero
11. Secar la puerta con un limpión.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de enjuagar completamente bien. La limpieza y desinfección de pisos se debe hacer diaria y las veces que sea necesario en todas las áreas.

MATERIALES: Escoba, Trapero, Esponjilla, Limpión, Recogedor, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Agua Potable, Balde

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria

4. PAREDES, TECHOS Y VENTANAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO PAREDES, TECHOS Y VENTANAS	**PR 001**
		Versión 00
		POES 004
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Preparar la solución detergente (100gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
3. Con ayuda de una escoba o limpia techo retirar las telarañas o suciedad en el techo. Verificar que no queden restos.
4. Para las ventanas y paredes pasar la escoba limpia para retirar suciedad o polvo acumulado.
5. Aplicar la solución detergente en las ventanas y paredes con la escoba limpia restregando de arriba hacia abajo hasta verificar su limpieza.
6. Enjuagar con agua potable.
7. Preparar la solución desinfectante de hipoclorito al 5.25% a 400 ppm (8 ml por 1 litro de agua potable), ver tabla 2.
8. Aplicar la solución desinfectante en las ventanas y paredes y dejar actuar 15 minutos.
9. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.
Al momento de humedecer las paredes, evite mojar las lámparas pues se puede recibir una descarga eléctrica.

MATERIALES: Escoba, Limpia telarañas, Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Agua potable, Balde, Guantes

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Quincenal para techos, Diaria para paredes y ventanas.

5. MESAS, MESONES Y SILLAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO MESAS, MESONES Y SILLAS	PR 001
		Versión 00
		POES 005
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. En las mesas de comedor, se debe recoger las bandejas, limpiar los sobrantes, derrames y desperdicios con una esponjilla húmeda.
3. Luego de la limpieza prepare la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
4. Retirar los restos de alimentos de la mesa y sillas.
5. Con ayuda de una esponjilla restregar las mesas, mesones y sillas completamente hasta verificar su limpieza.
6. Enjuagar con agua potable.
7. Preparar la Solución Desinfectante: hipoclorito de sodio 5.25% a 200 ppm (4ml por 1litro de agua) ver tabla 2.
8. Aplicar la solución desinfectante a las mesas, mesones y sillas y dejarla 15 minutos.
9. Enjuagar con agua potable.
10. Dejar secar.
11. Antes de iniciar un nuevo uso, enjuague y desinfecte durante 15 min.

Nota:
El procedimiento para mesas y sillas debe realizarse entre cada persona que la utilice, los mesones de trabajo deben limpiarse y desinfectarse entre uso.

ACTIVIDADES CRITICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Esponjilla, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Taza, Agua potable, Guantes.

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria

6. ESTANTES Y ALACENAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO ESTANTES Y ALACENAS	PR 001
		Versión 00
		POES 006
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
3. Retirar los alimentos de los estantes y alacenas.
4. Tomar la solución detergente y restregar con una esponjilla la parte interna y externa de los estantes y alacenas.
5. Enjuagar con agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio 5.25% a 200 ppm (4ml por 1 litro de agua) ver tabla 2.
7. Aplicar la solución desinfectante a los estantes y alacenas con un paño limpio.
8. Enjuagar con agua potable.
9. Secar con un paño limpio.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.

MATERIALES: Esponjilla, Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable, atomizador

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Semanal la parte interna y Diario la parte externa

7. CANECAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO CANECAS	PR 001
		Versión 00
		POES 007
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
3. Retirar la bolsa de residuos.
4. Tomar la solución detergente y restregar con una esponjilla la parte interna y externa de la caneca y la tapa.
5. Enjuagar con agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 400 ppm (8 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 1.
7. Aplicar la solución desinfectante a la caneca y tapa y dejar por 15 minutos.
8. Enjuagar con agua potable. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas y de enjuagar completamente bien.

MATERIALES: Esponja, Cepillo de mano, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria

8. SERVICIO SANITARIO

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO SERVICIO SANITARIO	**PR 001**
		Versión 00
		POES 008
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
3. Retirar la bolsa de residuos, toallas de papel, jabón líquido.
4. Barrer el piso.
5. Con una esponjilla aplicar la solución detergente en el sanitario y lavamanos. Se restriega en forma circular fuerte. Para el sanitario con un churrusco se lava el interior.
6. Enjuagar con agua potable.
7. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (10 ml por 1 litro de agua) ver tabla 2
8. Aplicar la solución desinfectante y dejar actuar por 15 minutos.
9. Enjuagar con agua potable.
10. Con una escoba escurrir el piso y terminar de secar con un trapero limpio.
11. Con un paño limpio secar el sanitario y lavamanos.

ACTIVIDADES CRITICAS: Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas.

MATERIALES: Esponjilla, Escoba, Trapero, Recogedor, Churrusco, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria

9. CANASTILLAS Y ESTIBAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO CANASTILLAS Y ESTIBAS	PR 001
		Versión 00
		POES 009
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
3. Limpiar las canastillas y estibas con una escoba limpia.
4. Humedecer las canastillas y estibas a limpiar.
5. Aplicar con ayuda de un cepillo solución detergente.
6. Restregar fuertemente para retirar los restos adheridos por la parte interna y externa.
7. Enjuague con agua potable.
8. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
9. Aplicar la solución desinfectante y dejar 15 minutos.
10. Enjuague con agua potable.
11. Escurrir y dejar secar.

Recomendaciones: Se debe hacer toda vez que se necesite utilizar las canastillas y no se encuentre lavada.

ACTIVIDADES CRITICAS: Se debe hacer toda vez que se necesite utilizar las canastillas y no se encuentre lavada. El incumplimiento de las recomendaciones.
MATERIALES: Cepillo de mano, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable
RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos
PERIODICIDAD: Cada vez que se utilicen

10. IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA	**PR 001**
		Versión 00
		POES 010
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla 1.
3. Colocar en un balde o recipiente plástico los implementos de aseo.
4. Restregar fuertemente.
5. Enjuagar con abundante agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 500 ppm (10 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
7. Aplicar la solución desinfectante y dejar 20 minutos.
8. Enjuagar con suficiente agua potable.
9. Dejar secar.

Nota: Estos implementos son de uso personal y en caso de compartirlos, realizar desinfección, previo al uso.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Implementos de limpieza, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria o siempre que sea necesario

11. VEHÍCULO TRANSPORTADOR

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO VEHÍCULO TRANSPORTADOR	PR 001
		Versión 00
		POES 011
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1
3. Verificar que el vehículo se encuentre vacío.
4. Retirar con una escoba los residuos.
5. Con una escoba limpia restregar toda la superficie interna y con un limpión la parte externa.
6. Enjuague con agua potable.
7. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua) ver tabla 2.
8. Aplicar la solución en el vagón. Dejar 10 minutos.
9. Enjuague con agua potable.
10. Secar con trapero el vagón y la parte externa con un limpión.

Para la cabina: Limpiar con toallas desechables humedecidas con hipoclorito de sodio al 5.25 a 200ppm (4 ml por litro de agua) ver tabla 2, el volante, palanca de cambios, salpicadero, apoyabrazos y asiento, ventanillas, tiradores de las puertas, pasamanos y barandillas y todas aquellas zonas susceptibles a contacto. Retirar con un limpión húmedo con agua potable y finalmente secar muy bien todas las superficies, evitando que puedan quedar zonas húmedas.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Toallas, Limpión. Cepillo de mano, Escoba, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Conductor

PERIODICIDAD: Diario y cada vez que se transporten productos alimenticios.

12. TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	PR 001
		Versión 00
		POES 012
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
3. Verificar que el tanque este vacío.
4. Tomar una esponja y comenzar a restregar la tapa del tanque con movimientos circulares. Luego se procede con el interior y la parte externa del mismo.
5. Enjuague con agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
7. Aplicar la solución desinfectante al tanque y tapa y dejar 20 minutos.
8. Enjuague con agua potable. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Esponja, Cepillo de mano, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Manguera, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Semanal

13. BASCULA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO BASCULA	PR 001
		Versión 00
		POES 013
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Desconectar el equipo de la corriente eléctrica.
3. Con un limpión frotar la parte metálica de la báscula.
4. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
5. Refriegue con una esponja la parte metálica, retirar con un limpión húmedo.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
7. Humedecer un paño húmedo n la solución desinfectante frotar por toda la báscula dejar actuar por 10 minutos y limpiar con otro limpión húmedo con agua potable.
8. Dejar secar.

Recomendaciones El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Cada vez que se utilice el equipo.

14. GRAMERA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO GRAMERA	**PR 001**
		Versión 00
		POES 014
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Con un limpión frotar la parte metálica de la gramera.
3. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
4. Refriegue con una esponja la parte metálica, retirar con un limpión húmedo.
5. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
6. Humedecer un paño húmedo la solución desinfectante frotar por toda la gramera. Dejar actuar por 10 minutos y limpiar con otro limpión húmedo con agua potable.
7. Dejar secar.

Recomendaciones El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Cada vez que se utilice el equipo.

15. EXTINTOR

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO EXTINTOR	**PR 001** **Versión 00** **POES 016**
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Descargar el extintor.
3. Con un limpión retirar los restos de polvo.
4. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
5. Humedezca un limpión con la solución jabonosa y frotar cuidadosamente, retirar con otro limpión humedecido en agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
7. Sumerja un limpión en la solución desinfectante frotar el extintor, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar con un limpión húmedo con agua potable.
8. Secar a temperatura ambiente

Recomendaciones

El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Limpión, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Quincenal

16. DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DISPENSADOR DE JABON LIQUIDO	**PR 001**
		Versión 00
		POES 017
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Abrir el dispensador
3. Con agua potable lavar el deposito
4. Purgar la válvula
5. Repetir la operación de lavado y purgado
6. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
7. Con la esponja frotarla parte externa con movimientos circulares.
8. Enjuague con agua potable.
9. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
10. Sumergir el dispensador y la válvula y dejar 15 minutos.
11. Enjuague con agua potable
12. Dejar secar.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Esponja, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diario

17. FRUTAS Y VERDURAS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	PR 001 Versión 00 POES 018
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Seleccionar las frutas y hortalizas en buen estado.
2. Lavar con abundante agua potable.
3. Retirar los restos de alimentos.
4. Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 50 ppm (1 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
5. Introducir las frutas y verduras en la solución por 5 minutos
6. Retirarlas
7. Enjuagar con abundante agua potable.
8. Dejar secar al ambiente.

Recomendaciones:
Este procedimiento debe hacerse todos los días o cada vez que se preparen frutas y hortalizas.

ACTIVIDADES CRITICAS:
Asegurarse de preparar correctamente la solución desinfectante.
Enjuagar completamente bien las frutas y verduras.

MATERIALES: Taza, Jeringa dosificadora, Hipoclorito de sodio al 5.25%, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria.

18. HUEVOS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE HUEVOS	PR 001 Versión 00 POES 019
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Retirar los huevos de la canasta.
2. Lavar los huevos con abundante agua potable.
3. Preparar en una taza la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 100 ppm (2 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
4. Introducir los huevos en la solución por 15 minutos
5. Retirarlos
6. Enjuagar con abundante agua potable.
7. Proceder a prepararlos.

Recomendaciones:
Este procedimiento debe hacerse cada vez que se preparen huevos.

ACTIVIDADES CRITICAS:
Asegurarse de preparar correctamente la solución desinfectante.
Enjuagar completamente bien los huevos.

MATERIALES: Taza, Jeringa dosificadora, Hipoclorito de sodio al 5.25%, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Según corresponda en minuta.

19. TABLAS Y CUCHILLOS

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO TABLAS Y CUCHILLOS	PR 001
		Versión 00
		POES 020
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Organice las tablas y cuchillo.
3. Preparar en una taza el detergente en polvo Dersa (100 gr por 10 litros de agua potable) ver tabla1.
4. Sumerja las tablas y cuchillos en la solución jabonosa.
5. Restregar con una esponja empapada en la solución jabonosa la superficie superior e inferior de las tablas y cuchillos.
6. Enjuagar con agua potable hasta retirar completamente la solución jabonosa.
7. Cerciórese de que las tablas y cuchillos se encuentren correctamente lavados de lo contrario vuelva a efectuar el procedimiento.
8. Preparar la solución de desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por 1 litro de agua potable) ver tabla 2.
9. Sumerja las tablas y cuchillos en la solución desinfectante y dejar actuar por 20 minutos.
10. Enjuagar con agua potable.
11. Dejar secar al ambiente.
12. Antes de iniciar un nuevo uso, enjuague y desinfecte durante 15 min
13. Semanalmente realizar inmersión de tablas y cuchillos antes de ser utilizados.

Recomendaciones.
El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizados.

ACTIVIDADES CRITICAS:
Asegurarse de preparar correctamente las soluciones indicadas
Enjuagar completamente bien la solución de limpieza.

MATERIALES: Esponja, Jeringa dosificadora, Detergente, tazas, Agua potable.

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria o después de ser utilizados.

19. LICUADORA

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO LICUADORA	PR 001
		Versión 00
		POES 021
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Desconecte el equipo
3. Aliste el área de trabajo y los elementos de limpieza
4. Enjuague con agua limpia la licuadora, retirando todo el residuo sólido presente.
5. Coloque debajo de la válvula de salida un recipiente para recoger los residuos.
6. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
7. Con una esponja empapada en la solución jabonosa refriegue el vaso por dentro y por fuera incluyendo la base de la licuadora.
8. Separe el vaso de las cuchillas, aplique la solución jabonosa.
9. Refriegue el conducto de salida de la licuadora.
10. Enjuague con agua potable el interior y el exterior del vaso de la licuadora.
11. Con un paño húmedo limpie los pulsadores (encendido y apagado), evitando que se introduzca agua a las partes eléctricas.
12. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
13. Aplique la solución desinfectante en el interior de la licuadora y dejar 20 minutos como mínimo.
14. Enjuague con agua potable
15. Dejar secar.

Recomendaciones: El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Esponja, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Taza, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria, antes y después de utilizar el equipo.

20. OLLA A PRESION

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO OLLA A PRESION	**PR 001**
		Versión 00
		POES 022
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. Enjuague con agua limpia la olla y la tapa, retirando todo el residuo sólido presente.
3. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
4. Con una esponja empapada en la solución jabonosa refriegue la parte interna y externa de la olla y la tapa.
5. Enjuague con agua potable.
6. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
7. Aplique la solución desinfectante en el interior de la olla y la tapa y dejar 20 minutos como mínimo.
8. Enjuague con agua potable
9. Dejar secar.

Recomendaciones: El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Esponja, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Taza, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Diaria, antes y después de utilizar el equipo.

21. CONGELADOR

	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO CONGELADOR	PR 001
		Versión 00
		POES 023
Elaboro:	**Aprobó:**	**Fecha:**

Descripción del procedimiento:

1. Aliste, revise y colóquese los elementos de protección personal: delantal plástico, guantes de caucho, gorro y tapabocas.
2. De acuerdo con la rotación de los alimentos congelados programar la descongelación del equipo.
3. Retire la mugre visible con un limpión húmedo.
4. Preparar la solución detergente (100 gr por 10 litros de agua), ver tabla 1.
5. Con una esponja empapada en la solución jabonosa refriegue la parte interna y externa del congelador incluyendo el empaque utilice un cepillo de dientes para esta actividad.
6. Enjuague con agua potable el interior y con la ayuda de un limpión húmedo el exterior.
7. Preparar la solución desinfectante hipoclorito de sodio al 5.25% a 200 ppm (4 ml por litro de agua potable) ver tabla 2.
8. Aplique la solución desinfectante en el interior, con un atomizador el exterior y dejar 20 minutos.
9. Enjuague con agua potable
10. Dejar secar.

Recomendaciones: El procedimiento debe realizarse antes y después de ser utilizado el equipo.

ACTIVIDADES CRÍTICAS: Preparar la solución desinfectante. El incumplimiento de las recomendaciones.

MATERIALES: Esponja, limpión, cepillo, Jeringa dosificadora, Detergente, Desinfectante, Balde, Agua potable

RESPONSABLES: Dinamizador auxiliar de alimentos

PERIODICIDAD: Antes y después de utilizar el equipo. La parte externa diaria.

8. ACTIVIDADES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO

Las actividades de control y seguimiento están diseñadas para garantizar el cumplimiento y continuidad de las operaciones de limpieza y desinfección del operador Resguardo Indígena Bunsichama de la Sierra Nevada en las sedes educativas donde se presta el servicio. El control y seguimiento de estas actividades se logra mediante la elaboración y llenado de registros que verifican el estado de las personas, la zona de proceso, los equipos y utensilios inmediatamente antes de iniciar y al finalizar las labores de limpieza, desinfección y proceso. Esto se hace con el fin de garantizar que la calidad higiénica de los alimentos se mantenga, asegurándoles a los titulares de derechos un alimento inocuo.

Los registros están elaborados para evaluar el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección y la continuidad de éstas operaciones. Se lleva un registro

de verificación de las áreas transitorias, equipos y utensilios, personal manipulador, accesos, vehículos y elementos de aseo.

9. PROTOCOLO MANEJO DE FORMATOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para verificar y registrar diariamente las actividades de limpieza y desinfección se emplea un formato en el cual se registran todas las tareas correspondientes a las áreas, equipos, utensilios y la higiene del personal manipulador de alimentos en los puntos de entrega modalidad RPC.

Instrucciones de diligenciamiento

- ✓ Debe ser diligenciado por el dinamizador de alimentos.
- ✓ Se debe llenar con lapicero
- ✓ Una vez diligenciados no podrán ser alterados, contener tachones, enmendaduras u otro elemento que altere el dato original.
- ✓ Se debe colocar fecha de diligenciamiento, el nombre de la persona responsable y el mes correspondiente al registro ya que está diseñado para llevar mes a mes.
- ✓ En caso de que no se haya realizado la actividad o se realice parcialmente se debe poner en el cuadro de observaciones el por qué.
- ✓ Finalmente se debe firmar por el supervisor y archivar al final de mes

Recomendaciones

- ✓ Diligenciar diariamente el registro de la limpieza y desinfección, con el fin de llevar el control del programa.

- ✓ Utilizar la cantidad de desinfectante necesaria para prevenir posibles lesiones a las personas que manipulen este tipo de sustancia y minimizar el gasto innecesario del producto.

- ✓ Nunca mezclar el desinfectante con detergente, ya que puede producir gases tóxicos.

- ✓ Se rotará mensualmente el tipo de desinfectante para evitar que las bacterias se adapten al desinfectante utilizado en la planta.

10. DOSIS DE CHOQUE

Se realizará una dosis que se enfocará en lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección. Se empleará hipoclorito de sodio al 13%. Se rotará semanalmente.

CRONOGRAMA DE DOSIS DE CHOQUE

MES	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
JUNIO																				
JULIO																				
AGOSTO																				
SEPTIEMBRE																				
OCTUBRE																				
NOVIEMBRE																				
DICIEMBRE																				

Nota: Las dosis de choque se implementarán cada 8 días o según la necesidad.

ANEXOS

- ✓ Fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección en las áreas de almacenamiento o bodegas transitoria.
- ✓ Formatos para el registro diario de limpieza y desinfección
- ✓ Formato para el registro diario de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores de alimentos.

ANEXO 1. FICHA TÉCNICA DETERGENTE EN POLVO DERSA AS

DERSA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR	NORMA N° HT-420-010
	TITULO: HOJA DE ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO DETERGENTE EN POLVO AS	PAGINA N° 1 DE 1

DESCRIPCION GENERAL
Detergente de uso general, para el lavado de todo tipo de ropa. Presenta excelente desempeño en el lavado, saca la mugre y despercude. Su ingrediente activo es biodegradable.

ESPECIFICACIONES TECNICAS		
PROPIEDADES	**ESPECIFICACION**	**METODO**
Apariencia	Polvo granulado de color blanco	Visual
Fragancia	Ninguna	Organoléptico
Agente tensoactivo.%	18 Min	IN-450-011
Biodegradabilidad. %	60 Mín.	Guía OCDE 301D del 17/7/92
Fosfatos como P_2O_5. %	5.0 Máx.	IN-450-011
pH. solución al 1 %	10 ± 1	IN-450-011

Peso por unidad en gramos	Unidades por saco	Altura máx. de almacenamiento en sacos	Empaque / Embalaje
20000	1	30	Polipropileno
1000	20	25	Polietileno
500	40	20	Polietileno
250	48	30	Polietileno
125	96	30	Polietileno

ROTULADO	Nombre del producto, Razón social y logotipo de Detergentes Ltda., contenido nominal, número del lote, composición básica, instrucciones de uso (excepto presentación a granel) y número de registro sanitario.
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.

ELABORO:	REVISO:	APROBO:	EDICION N°: 07 FECHA: 2016/06/08
ING. SOP. DE PROYECTOS	JEFE CONTROL DE CALIDAD	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	REVISION N°: 01 FECHA: 2016/06/09

ANEXO 2. JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL - FRESH IDEA

	**JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL USOS DE COCINA** **MARCA: FRESH IDEA** **CONTENIDO: 1900ml**
GARANTIA	3 AÑOS
MATERIAL	WÁTER SODIUM LAURETH SULFATE
COLOR	TRANSPARENTE
AROMA	NEUTRO
DISEÑO	GARRAFA
CARACTERÍSTICA	JABON PARA LAVAR LAS MANOS, SIN AROMA ESPECIALMENTE PARA USOS DE COCINA
USO	INSTITUCIONAL-HOGAR
SERVICIO DE ARMADO	TODO LOS PRODUCTOS VIENEN DESARMADOS Y EMPACADOS EN CAJAS

ANEXO 3. DESINFECTANTE - CLOROX

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Pagina 1 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

DESINFECTANTE DE USO DOMESTICO CLOROX

USOS: limpiar mostradores, pisos, inodoros, lavabos y botes de basura.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

1.- IDENTIFICACION DEL PREPARADO Y DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: CLORO
Uso Previsto: Desinfectante de uso doméstico

Datos de la Empresa: The Clorox Company

Teléfono de emergencias:

Linea Unica de Emergencias	123
Cruz Roja Colombiana	132
Cuerpo Oficial de Bomberos	119

2.-COMPOSICION / INFORMACION DE LOS COMPONENTES

COMPOSICIÓN:

Agua, Hipoclorito de Sodio, Agentes secuestrantes, con o sin Fragancia Limón
Ingrediente activo: Hipoclorito de Sodio 4.5 % P/V

El cloro de Clorox® comienza y termina como agua salada: entre un 95 y un 98% del cloro para el hogar se descompone rápidamente en sal y agua, mientras que los subproductos restantes se descartan eficientemente a través de los sistemas de alcantarillado o sistemas sépticos. El cloro no llega al medio ambiente.

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01:09:11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 2 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES:

- **Manipular con guantes de caucho.** No devolver sobrantes al envase original.
- **Se recomienda no mezclar el blanqueador** con otros productos puesto que puede causar reacciones que inactiven el producto
- **En caso de contacto con los ojos lavar** con abundante agua.
- **Mantener el producto alejado de los niños**

3.-IDENTIFICACION DE PELIGROS

Riesgos para el hombre: moderadamente corrosivo, muy irritante para los ojos, piel , mucosas y vías respiratorias, muy tóxico por ingestión. Riesgos para el medio ambiente: Puede afectar a los seres vivos terrestres y acuáticos por su carácter oxidante a partir de determinadas concentraciones.

4.-PRIMEROS AUXILIOS

- **Generales:** Acción irritante sobre piel y ojos. Por descomposición ácida produce cloro: gastóxico-irritante. Lavar con abundante agua. Colocar al afectado al aire libre. Alejarlo de zona contaminada y mantenerlo inmovil y abrigado. Acudir urgente a los servicios médicos. Dar a beber el agua que desee.

- **Inhalación:** Por su concentración no ofrece riesgos por si mismo. Si puede darse el caso de que desprenda cloro gas por reacción por la mezcla accidental con cualquier ácido de uso doméstico (sanpic...). En este caso aparecen en el afectado irritación de nariz y ojos, respiración afectada y coloración azulada del rostro.

- **Es preciso adoptar las siguientes medidas:** Evacuar lo antes posible al accidentado a un lugar ventilado, lejos de la zona contaminada, evitándole el esfuerzo, incluso, de andar. Evitar cualquier enfriamiento y facilitar la respiración desabrochando cuello de camisa o prendas que puedan oprimir. Avisar urgentemente al médico informándole sobre la naturaleza del tóxico y el estado en que se encuentra el paciente. El médico decidirá si se puede mover al paciente o es conveniente que reciba asistencia in situ.

- **Contacto con los ojos:** Se presentan irritación, picor, ardor, lagrimeo y enrojecimiento de las conjuntivas. Irrigar de inmediato con un chorro de agua potable a poca presión los ojos durante un período prudente de tiempo, forzando la apertura del ojo y haciéndolo girar en todas las direcciones (aparece espasmo ocular involuntario, de ahí tener que mantener con ayuda la apertura de los párpados). Acudir sin pérdida de tiempo a un médico. Evitar que el accidentado se frote los ojos.

- **Contacto con la piel:** Se presentan irritación, picores, y en caso de ser prolongado el contacto, puede causar corrosión. Lavar con abundante agua potable bajo un chorro

77

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01/09/11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 3 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

que no cese de correr (grifo, ducha), evitando posibles salpicaduras del agua utilizada a los ojos. Si no remiten los síntomas, acudir a un médico.

- **Ingestión:** Aparecerán vómitos, calambres de estómago, diarrea y debilidad general. Acudir al médico sin pérdida de tiempo. De camino dar a beber abundante agua al afectado.

5.-MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

No es inflamable ni explosivo.
Métodos de extinción recomendados: Cortinas de agua para absorber gases y humos y para refrigerar equipos, contenedores, etc.

Recomendaciones: Equipo de respiración autónoma, gafas ó pantallas, guantes de plástico.

6.-MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

- **PRECAUCIONES PARA LAS PERSONAS:** Mantener al personal no protegido alejado de la zona, en dirección contraria al viento. Evitar el contacto con el producto derramado. No actuar sin prendas de protección.

- **PRECAUCIONES PARA EL MEDIO AMBIENTE:** Usar cortinas de agua para absorber los gases y humos. Evitar que el producto derramado entre en alcantarillas o lugares cerrados. Absorber el derrame con arena o tierra.

7.-MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

- **Manipulación:** No actuar sin guantes . No fumar, ni beber, ni comer cuando se maneje ó en almacenamiento. Asegurarse antes de manipular el producto que el recipiente a utilizar está limpio y es el adecuado.

- **Almacenamiento:** Materiales incompatibles : Hierro y metales. Materiales recomendados: FRP, PVC, PE. Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco y ventilado. Evitar altas temperaturas (>30º) y luz, por peligro de descomposición. Mantener a distancias adecuadas de otros productos como ácidos, reductores, etc.

8.-CONTROLES DE EXPOSICION / PROTECCION PERSONAL

Límites de exposición:

Producto	Corto plazo	Largo Plazo
	STEEL	TWA
Cloro Gas		0.5 ppm

Proteccion Respiratoria: Máscara respiratoria en caso de descomposición.
Proteccion de las manos: Guantes de goma ó PVC
Proteccion de los ojos: Gafas

9.-PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

DATOS FÍSICOS:

- PESO ESPECIFICO(H20=1), 25ºC: 1.03/1.05
- ESTADO FÍSICO: Liquido
- GRAVEDAD ESPECIFICA: 1.089
- OLOR: Caracteristico a cloro (lejia domestica) o Fragancia Limon
- COLOR: Amarillo
- SOLUBILIDAD EN AGUA: Infinita
- PH: 10 - 11
- VISCOSIDAD: 60 cp.
- COMPONENTES VOLATILES(CONDICIONES): Por adificación libera cloro.
- DENSIDAD DE VAPOR: No .Aplica. (Aire=1)
- PRESION DE VAPOR(mm Hg): No aplica.
- PUNTO DE FUSION (ºC): No aplica
- PUNTO DE INFLAMACION: No aplica
- PUNTO DE EBULLICION (ºC): Descompone.
- TEMP. DE AUTOIGNICION: No aplica.
- TEMP. DESCOMPOSICION TERMICA ºC: 35/40 ºC
- TEMP. DE CRISTALIZACION (ºC): -20.6 ºC
- LIMITE DE INFLAMABILIDAD(%VOLUMEN EN AIRE): No aplica.

10.-ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- **Incompatibilidades:** Metales, acidos y reductores.
- **Descomposición:** Se descompone por efectos de calor, luz y ácido.

11.-INFORMACION TOXICOLOGICA
Toxicidad oral: LD50 (Oral Rata): 8,91 g/kg
Irritante, corrosivo. Produce quemaduras en boca, esófago, perforación gastro-intestinal.

12.-INFORMACION ECOLOGICA EFECTOS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE:

Alcalinización del terreno. Por desprendimiento de cloro, quema material combustible. Los productos finales no serían dañinos: cloruro y oxigeno
Biodegradación: No Aplica.
Bioacumulación: No Aplica
Toxicidad acuática: Oxidante para flora y fauna en bajas concentraciones.

CORPONOR	MANUAL DE PROCESOS DE APOYO	MPA-02-F-09-15	
	GESTION ADMINISTRATIVA	FECHA 01.09.11	VERSION 1
	BIENESTAR SOCIAL, SALUD OCUPACIONAL Y CAPACITACION	Página 5 de 1	

HOJA DE SEGURIDAD

13.-CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACION

Tratar con reductores débiles, neutralizar controlando el pH. Evacuar el efluente con abundante agua. Normas legales(incluidas las de la CEE): No especificas. Reglamento lejías.

14.-INFORMACION RELATIVA AL TRANSPORTE

Clasificacion ADR	
Nombre de la Materia	Hipoclorito en Solucion
N° ONU	1791
N° identificacion de peligro	80
Clase	8
Apartado y Letra	61° c)

15.-INFORMACION REGLAMENTARIA

Mantener el producto fuera del alcance de los niños o personas que pudieran hacer un uso no correcto del mismo. Utilizar para su manejo guantes de goma y gafas protectoras si hubiese peligro de proyección sobre los ojos. No mezcla nunca con ácidos. Puede desprender cloro gas, muy perjudicial para la salud. En caso de incendio puede desprender gases peligrosos.

16.-OTRAS INFORMACIONES:

La información de esta Hoja de datos de Seguridad del Preparado, está basada en los conocimientos actuales y en las leyes vigentes de la Comunidad Europea y nacionales, en cuanto que las condiciones de trabajo de los usuarios está fuera de nuestro conocimiento y control.

El producto no debe utilizarse para fines distintos a aquellos que se especifican en el punto 1, sin tener primero instrucción por escrito de su manejo.

Es siempre responsabilidad del usuario tomar medidas oportunas con el fin de cumplir con las exigencias establecidas por las legislaciones vigentes.

Los datos contenidos en esta ficha son una guía para el usuario y están basados en diferentes bibliografías y experiencia. La información suministrada en esta ficha técnica no pretende garantizar las propiedades o características del producto, simplemente describe el producto desde el punto de vista de los requisitos de seguridad.

Fecha Elaboración / Revisión: 01.09.11

ANEXO 4. FICHA TÉCNICA DESINFECTANTE - CLOROX

FICHA TECNICA

THE CLOROX COMPANY

CLOROX® TRADICIONAL

Revision N° 2
enero de 2018

1.	IDENTIFICACION DEL PRODUCTO QUIMICO Y DE LA EMPRESA

Identificación del producto: CLOROX® TRADICIONAL
Codigo de identificacion:
Usos recomendados: Limpieza y desinfección en general

2.	IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Clasificación según NCh 2190 — Clasificación según NCh 1411/4

No clasificado



Clasificación según NCh 382: MERCANCIA NO PELIGROSA PARA SU TRANSPORTE

Clasificación según el Sistema Globalmente Armonizado

Irritación cutánea (Categoría 2) – Lesiones oculares graves (Categoría 1)
Peligro para el medio ambiente acuático - peligro agudo (Categoría 1)
Peligro para el medio ambiente acuático – peligro a largo plazo (Categoría 2)

Pictogramas



Palabra de advertencia: PELIGRO

Indicaciones de peligro:
H315 - Provoca irritación cutánea
H318 - Provoca lesiones oculares graves
H400 - Muy tóxico para los organismos acuáticos
H411 - Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos