CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL DIAS FELICES – SEDES N° 3

HIGUERETAL - SAN CRISTOBAL - BOLIVAR



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Tabla de contenido

INTRODUCCION 4

OBJETIVO 4

COMPROMISO INSTITUCIONAL 5

MARCO LEGAL 5

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y 7

DESINFECCION 7

1.1 INTRODUCCION 7

1.2 OBJETIVO GENERAL 8

1.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS 8

1.4 ALCANCE 9

1.5 DEFINICIONES 9

1.6 MARCO TEORICO 12

1.6.1 DEFINICIONES DE LAS FASES BASICAS DEL PLAN LIMPIEZA Y DESINFECCION

1.7 DOSIFICACION DE HIPOCLORITO DE SODIO EN CONCENTRACION DE 5.25% POR COMPONENTE A DESINFECTAR 15

1.7.2 CUIDADOS IMPORTANTES EN LIMPIEZA Y DESINFECCION 16

1.8 CRONOGRAMA DE APLICACIÓN DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS 20

2. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA 33

2.1 INTRODUCCIÓN 33

2.2 OBJETIVO GENERAL 33

2.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 33

2.4 ALCANCE 34

2.5 MARCO TEORICO 34

2.5.1 INSTRUCTIVO DE TRABAJO PARA LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA 36

2.5.1.1 Objetivo 36

2.5.1.2 Definiciones 36

2.5.1.3 Desarrollo: 37

2.6 FORTALEZAS 38

3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 39

3.1 INTRODUCCIÓN 39

3.2 OBJETIVO GENERAL 39
3.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS 40
3.4 ALCANCE 40
3.5 DEFINICIONES 40
3.6 MARCO TEORICO 41
3.6.1 PROCEDIMIENTO OPERATIVO 43
3.6.2 CONTROL QUIMICO 44
4. PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS 45
4.1 INTRODUCCION 45
4.2 OBJETIVO GENERAL 45
4.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS 46
4.4 ALCANCE 46
4.5 DEFINICIONES 46
4.6 MARCO TEORICO 47
4.6.1 CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS 47
4.6.2 ACTIVIDADES DE CONTROL EN RESIDUOS SOLIDOS 48
4.6.3 MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS 49
4.6.4 DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS 50

INTRODUCCION

Los riesgos de contaminación son decisivos en la salud pública, cuando se fabrica, procesa, prepara, almacena, transporta, manipula y envasa productos alimenticios, es por eso completamente necesario desarrollar procedimientos y técnicas de limpieza, desinfección y saneamiento, basado en las buenas prácticas de manufactura.

El plan de saneamiento, suministra las herramientas básicas para mantener la inocuidad de instalaciones, utensilios, procesos, medio ambiente y el personal manipulador, a través de los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable. Basadas en el decreto 3075 de 1997 del ministerio de salud, y la resolución 2674 del 2013 que reglamenta el decreto ley 019 del 2012 en el cual se anuncia en su capítulo VI sobre saneamiento que el plan de saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad competente.

OBJETIVO

Describir los procedimientos para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en el servicio de alimentación y otras áreas, incluyendo instalaciones, equipos, utensilios, medio ambiente, procesos, personal manipulador y productos finales; que cumplan con normas sanitarias y sean inocuos como producto de consumo masivo por parte de una población de primera infancia, al igual que garantice espacios donde se cumpla con las normas de higiene para un ambiente limpio y seguro para los niños y niñas.



COMPROMISO INSTITUCIONAL

El CDI de acuerdo a los lineamientos institucionales y en coherencia con sus principios y sus valores, se encuentra comprometida con el bienestar y la salud de los niños, niñas y todo el equipo que labora; y por ello asume con responsabilidad este plan, dentro de un proceso de fortalecimiento de la calidad de manera continua y permanente.

MARCO LEGAL

- ✓ Decreto 3075 de 1997, Ministerio de Salud
- ✓ Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos o materia prima
- ✓ Decreto 4444-2005 Ministerio de Protección Social reglamenta el permiso sanitario
- ✓ Decreto ley 019-2012 reglamentado con la resolución 2674 del 2013
- ✓ Código de buenas prácticas de manufactura 21CRF parte 110
- ✓ Resolución 2125 del 2007 Ministerio de protección social de Colombia "Parámetros fisicoquímicos y Microbiológicos del agua potable"

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

Un Plan de Saneamiento comprende programas encaminados a disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos durante su elaboración, distribución y almacenamiento del mismo la ley novena de 1979 o código sanitario nacional. El CDI Niños Y Niñas Soñadores cuenta con un **programa de saneamiento básico** constituido a su vez por los siguientes**programas:**

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de control integrado de plagas
- Programa de control de Residuos Sólidos y Residuos sólidos
- Programa de control de agua potable

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

1.1 INTRODUCCION

Para la mayoría de las personas la palabra higiene significa limpieza. Si algo parece limpio entonces piensa que puede ser higiénico. Usted como empleado en el servicio de alimentos, ha de hacer cuanto esté a su alcance para que los productos alimenticios que manejan sean totalmente higiénicos y aptos para ser consumidos sin causar ningún tipo de riesgo al consumidor.

Es importante resaltar que solo cuando se realiza una adecuada limpieza, se garantiza el resultado exitoso de la desinfección.

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, este ha de llevarse a cabo de una manera estricta en el servicio de alimentación y hacerlo extensivo a todas las áreas o dependencias del Hogar Infantil Dulces sueños.

Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todo los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizara durante el trabajo, con poco esfuerzo.

Este manual es importante para el Hogar Infantil Dulces sueños porque allí se establecen los procedimientos que aseguran reducir los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden originar la contaminación de alimentos y así lograr alimentos inocuos de mayor calidad y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura.



1.2 OBJETIVO GENERAL

Garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en la preparación de alimentos en el CDI se encuentran limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos como también garantizar adecuada higiene en las otras áreas de la Institución.

1.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados a los productos procesados.
- Prevenir la contaminación de materias primas e insumos, productos en proceso y/o productos terminados que estén en contacto directo con el equipo o mediante adecuados proceso de limpieza y desinfección.
- Proporcionar ambiente de procesamiento limpio y seguro, libre de microorganismos que afecten la salud del consumidor o la calidad del producto.
- Eliminar mugre o suciedad.
- Mantener el funcionamiento adecuado de equipos.
- Capacitar al personal para que mantengan una actitud positiva acerca los procedimientos, finalidades y principios básicos de su labor.
- Mantener ambientes limpios y seguros en áreas como salones, baños, lavamanos, oficinas, zonas comunes, jardines entre otros.
- Establecer la dosificación de detergentes y agentes desinfectantes para la adecuada realización de los protocolos de limpieza y desinfección.
- Disponer de un documento de consulta permanente para todos los responsables de las actividades de limpieza y desinfección.

1.4 ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, personal e insumos que entran en contacto directo con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de los alimentos del Hogar Infantil Dulces sueños. Como también a todas las superficies y ambientes que entran en contacto con los niños, niñas y el personal adulto, mientras se realiza el quehacer diario, por lo tanto su alcance va dirigido a todas las actividades que involucran los procesos de limpieza y desinfección en el Hogar Infantil.

1.5 DEFINICIONES

AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellas que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor. Entre los químicos se encuentran: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.

ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto e n las normas reconocidas internacionalmente

BACTERIAS: son organismos vivos tan pequeños que son invisible al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permiten que se multipliquen y crezcan sin control.

BACTERIAS ALTERNATIVAS: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarias.

CONCEPTO SANITARIO: Documento que expide la autoridad sanitaria competente a los establecimientos que se dedican a la fabricación, producción y comercialización de alimentos. Este tiene vigencia de un año.

CONTAMINACION: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.

CONTAMINACION CRUZADA: Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.

CONTAMINACION FISICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.

CONTAMINACION QUIMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectante, combustibles, perfumes, esmaltes de uñas, insecticidas y otras.

CONTAMINACION BIOLOGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

DESINFECCION- DESCONTAMINACION: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microrganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimientos pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

DETERGENTE: Sustancias que facilitan la separación de materias extrañas presente en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

ENJUAGUE: Es el proceso mediante el cual se eliminar los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

ESTERILIZACION: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

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

INTOXICACION ALIMENTARIA: Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.

LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno,

facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea de forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

DESINFECCION: Es la reducción de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación de los alimentos que se elaboran mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados.

ADECUADO: Se entiende suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

AGUA POTABLE: Agua tratada que cumple las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles, estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos y microbiológicos que al ser consumida por la población no causa daño a la salud.

ALIEMENTO: Es toda sustancia elaborada, semielaborada o bruta que se destina para el consumo humano incluyendo las bebidas.

ALMACENAMIENTO: Es el conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM): Son los procedimientos y operaciones establecidas para garantizar las condiciones en las instalaciones donde le elaboran alimentos, con la finalidad de garantizar lo inocuidad de los alimentos según las normas establecidas.

CONTROL DE CALIDAD: Es el proceso planeado y sistemático para tomar la acción necesaria para prevenir que el alimento se adultere o se contamine.

CONTAMINACION: Se entiende como la presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que resulten perjudiciales para la salud humana.

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de obtener un alimento elaborado así como el almacenamiento y transporte de alimentos y/o materias primas.

SUCIEDAD: Cualidad de lo que es o está sucio. Conjunto de manchas, de polvo o de impurezas que hay en una casa o en un lugar.

ELABORACION DE ALIMENTOS: Es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad en los alimentos.

SOLUCION: Combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

1.6 MARCO TEORICO

La higiene es una herramienta clave para asegurar la inocuidad de los productos que se manipulan en los establecimientos productores de alimentos e involucra una infinidad de prácticas esenciales tales como la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos, la higiene del personal y el manejo integrado de plagas entre otras.

Para impedir la contaminación de los alimentos, los equipos y utensilios del establecimiento cuentan con un plan integral de Limpieza y Desinfección.

Este plan contempla los siguientes elementos:

1. **INSPECCION DE LAS INSTALACIONES:**
   Conocimiento del producto alimenticio elaborado. Material y estado de las superficies a higienizar. Naturaleza y grado de suciedad. Disposición de los equipos.
2. **ANALISIS DE CALIDAD DEL AGUA**
3. **ESTUDIO DE LOS MEDIOS DISPONIBLES PARA LA REALIZACION DE LAS LABORES DE LIMPIEZA:**
   Cantidad de personas en las tareas de limpieza y desinfección. Cantidad de horas destinadas a las tareas de limpieza desinfección.
4. **PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS POES:**
   Establecimiento de las rutinas de limpieza y desinfección para cada área y equipo; consignando con frecuencia y forma de aplicación de los productos de limpieza y desinfección.
   Registro de la limpieza y desinfección.
   Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben guardarse e identificarse adecuadamente fuera de las áreas de manipulación de alimentos.
   Los detergentes y desinfectantes deben ser convenientes para el fin que se persigue.
   Los residuos de estos agentes deben eliminarse mediante un enjuague minucioso con agua potable.
   No se deben utilizar sustancias olorizantes para la limpieza y desinfección.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

¿QUE SON LOS POES?

Una manera segura y eficiente de llevar a cabo un programa de higienes en un establecimiento es a través de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que, junto con las buenas prácticas de manufactura (BPM), establecen las bases fundamentales para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos que allí se elaboran.

Procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para lograr un fin específico de la mejor manera posible en un establecimiento elaborador de alimentos.

Debe desarrollarlos e implementarlos para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los alimentos que allí se producen, elaboran, fraccionan y/o comercializan.

Ejemplo de POES: Lavado de manos, lavado de utensilios y vajillas, monitoreo del funcionamiento de termómetros, recetas de todos los alimentos que se elaboran, transporte de alimentos, selección de materias primas, etc.

REQUISITOS POES:

Una vez desarrollado, cada POES ser firmado y fechado por un empleado responsable/supervisor con autoridad superior.

Estos procedimientos deben ser monitoreados, verificados su eficacia y en caso de considerarse necesario, revisados con cierta frecuencia. Los POES son desarrollados para todas las operaciones y todos los turnos de la actividad.

Resulta esencial el entrenamiento del Manipulador de alimentos para la aplicación de POES y el énfasis en la importancia de seguir las instrucciones de cada procedimiento para lograr la inocuidad de los productos.

1.7 ETAPAS DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION

ETAPAS DE LIMPIEZA:

- Recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad presente en el lugar o limpiar.

- Humedecer con suficiente agua potable el lugar o superficie que se va a limpiar.

- Preparar la solución de detergente que se va a usar.

- Enjabonar la superficie por limpiar, esparciendo la solución de detergente con esponja o cepillo.

- Restregar la superficie fuertemente con ayuda de un paño o cepillo, eliminando toda la suciedad posible.

- Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para que este actué.
- Enjuagar con suficiente agua asegurándose de que todo el detergente se elimine.

ETAPAS PARA LA DESINFECCION:

- Asegurarse de que la superficie este limpia, si no es así limpiar como se explicó anteriormente.
- Antes de proceder a desinfectar se debe tener lista la solución desinfectante.
- Aplicar la solución desinfectante sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar.
- La solución desinfectante se deja sobre el lugar que se está desinfectando por un tiempo mínimo de un minuto, dependiendo de la sustancia utilizada.

Durante este tiempo, se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, de modo que la superficie a limpiar queda bien desinfectada**.**

RECOMENDACIÓNES GENERALES DE CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR SEGÚN EL ELEMENTO

ELEMENTO A DESINFECTAR	PARTES POR MILLON (PPM)
Agua potable	**0.2 ppm**
Desinfección de manos	**50 ppm**
Desinfección de vajillas, utensilios, tablas de picar	**300 ppm**
Desinfección de pisos, paredes, techos, equipos, mesones en baldosín	**500 ppm**
Lavado de frutas y verduras	**250 ppm**

1.8 DOSIFICACION DE HIPOCLORITO DE SODIO EN CONCENTRACION DE 5.25% POR COMPONENTE A DESINFECTAR

TIPO DE MUESTRA O SUPERFICIE DE CONTACTO	VOLUMEN A PREPARAR (LITRO)	CONCENTRACIÓN FINAL DE LA SOLUCIÓN(PPM)	VOLUMEN(ML) DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% A UTILIZAR	TIEMPO DE CONTACTO	FORMA DE APLICACIÓN
FRUTAS Y VERDURAS	1	250	5	5 MIN	INMERSIÓN
VAJILLAS Y UTENSILIOS	1	300	5	10 MIN	INMERSIÓN – VERTIDO DIRECTO
PISOS, PAREDES Y TECHOS	1	500	10	10 MIN	DIRECTA Y ASPERSIÓN
MAQUINARIAS INDUSTRIALES Y EQUIPOS, ESTUFAS, LICUADORAS, MOLINOS	1	500	10	10 MIN	DIRECTA
TABLAS DE PICAR	1	300	5	10 MIN	INMERSIÓN – VERTIDO DIRECTO
MESONES Y ÁREAS DE PROCESAMIENTO	1	500	10	10 MIN	DIRECTA
ZONAS DE RECIBO Y RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	1	500	10	10 MIN	DIRECTA
BARRA DE SERVICIOS, MESAS DE COMEDOR Y SILLAS	1	300	5	10 MIN	DIRECTA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA OLLAS Y CALDEROS	1	300	5	10 MIN	INMERSIÓN – VERTIDO DIRECTO
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS	1	300	5	10 MIN	DIRECTA
BAÑOS Y TRAPERO	1	1000	20	10-15 MIN	VERTIDO DIRECTO
LAVAMANOS, LAVADEROS, POCETAS	1	1000	20	10-15 MIN	VERTIDO DIRECTO
LIMPIONES	1	500	10	10 MIN	VERTIDO DIRECTO
HUEVOS	1		1 GOTA	1 MIN	SUMERGIR

1.9 CUIDADOS IMPORTANTES EN LIMPIEZA Y DESINFECCION:

HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS

- El personal de producción de alimentos, cualquiera sea su índole o categoría, debe estar provisto del certificado de sanidad expedido por la autoridad sanitaria competente.
- El certificado debe ser renovado anualmente.
- Los certificados de sanidad deben estar disponibles para su exhibición ante las autoridades sanitarias.
- El empleador debe realizar el examen pre ocupacional y el examen periódico anual a su personal.
- Todo el personal debe lavar sus manos: Al ingreso a la sala de elaboración, antes de comenzar a trabajar, luego de manipular residuos, limpiar y desinfectar, luego de pausas en el trabajo, utilizar los sanitarios, manipular alimentos crudos, fumar o tocarse cualquier parte del cuerpo.
- Si se emplean guantes deberán ser de material impermeable.
- Si los guantes son de tipo descartable deben descartarse al salir de la sala de producción de alimentos.

- Si son de tipo reusable deben lavarse antes de usarse.
- En todos los casos las manos deben lavarse antes de colocarse los guantes.
- Todo el personal debe utilizar ropa de protección compuesta por: chaqueta o camisa blanca o guardapolvo, cofia, calzado exclusivo para usar en la sala de producción de alimentos.
- La ropa de protección puede ser lavable o renovable. No está permitido el uso de sandalias.
- Efectos personales tales como medicamentos, ropa de calle deben ser mantenidos en áreas alejadas de la manipulación de alimentos.
- Está prohibido el uso de joyas, relojes.
- Cualquier práctica tales como comer, fumar, salivar o toser está totalmente prohibidas en las áreas de manipulación de alimentos.
- El acceso del personal y de las visitas debe ser controlado para prevenir contaminación cruzada. Limitar la circulación de visitas.
- Las visitas deben cumplir con las BPM.
- No emplear la vestimenta de trabajo para otras actividades distintas de las del puesto de trabajo.
- No introducir animales domésticos a la sala de elaboración.
- No se debe permitir que los empleados lleguen a la planta o salgan de ella con el uniforme puesto.
- Si presenta una herida el trabajador no debe estar en contacto con alimentos a menos que la herida está completamente protegida por una venda impermeable y guantes de látex.
- El personal debe informar a su superior cuando presente síntomas gripales u otras enfermedades (alergias, heridas, eczemas, diarreas) para ser atendido por el médico.
- Empleados con enfermedades que puedan transmitirse a los alimentos deben ser alejados del puesto de trabajo hasta que se recuperen totalmente, de acuerdo a las indicaciones del médico.
- No secarse el sudor con las manos, brazos o uniforme. Emplear toallas desechables.

CUIDADOS ESPECIALES LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Imprescindible una adecuada limpieza previa de las superficies, alimentos y áreas a tratar.
- Las diluciones se realizarán de acuerdo a las necesidades en el hogar infantil y teniendo en como base la tabla de dosificación que se enuncia en el presente documento.
- Es necesario un nuevo enjuague con agua potable después de aplicado el desinfectante.

- No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- Nunca se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinta base, esto tiende a dar forma soluciones poco estables y confiables.
- Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- Jamás verter solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- Tenga en cuenta que el desinfectante debe presentar la concentración determinada en la ficha técnica y se debe diluir con las cantidades de agua establecidas en la tabla de dosificaciones.

1.10 DESCRIPCION DE ALGUNOS POES

- **PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL PARA EL LAVADO DE MANOS**

PROPOSITO: Prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos debidas a manos contaminadas.

REALIZADO POR: Manipuladores de alimentos

PROCEDIMIENTO:

1. Se debe colocar instructivos de lavado de manos en todas las áreas de cocina, cerca de las estaciones de lavado de manos, áreas de preparación de alimento y los baños.
2. Use lavamanos designados solo para el lavado de manos, no use los fregaderos para preparación de alimentos o lavado de los utensilios de la cocina.
3. **FRECUENCIA DE LAVADO DE MANOS, SE DEBE REALIZAR:**
    - Antes de empezar a trabajar
    - Durante la preparación de alimentos
    - Cuando se mueva de un área de preparación de alimentos a otra
    - Antes de colocarse o cambiarse los guantes
    - Después de ir al baño
    - Luego de sacudirse, toser o usar un pañuelo o servilleta
    - Luego de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo
    - Luego de fumar, comer, beber o mascar chicle o tabaco
    - Luego de manipular carnes, pollo o pescado crudo

- Luego de las actividades de limpieza
- Luego de tocar platos, equipo o utensilios sucios
- Luego de manejar basura
- Luego de manejar dinero
- Luego de que las manos se hayan ensuciado por cualquier razón

PROCEDIMIENTO APROPIADO DE LAVADO DE MANOS:

- ✓ Moje sus manos con agua corriente
- ✓ Aplique jabón
- ✓ Estruje sus manos, antebrazos, debajo de las uñas, entre los dedos por al menos 15 segundos
- ✓ Enjuague con agua corriente por 5-10 segundos (para completar 20 segundos del proceso completo de lavado y enjuague de manos)
- ✓ Seque sus manos con toallas de papel o secador de manos por lo menos 30 segundos
- ✓ Cierre la llave del agua usando la toalla de papel
- ✓ Use la toalla de papel para abrir la puerta cuando salga del baño

MONITOREO:

1. El supervisor del área observara visualmente las prácticas de lavado de manos del equipo de trabajo durante las horas de operación.

ACCION CORRECTIVA:

1. Solicitarle a los empleados que se observen que no se lavan las manos correctamente o las veces apropiadas que laven sus manos según el procedimiento operativo.
2. Re-entrenar a los empleados para asegurar que comprenden el procedimiento apropiado de lavado de manos.

REGISTROS DE VERIFICACION: Mantenga los siguiente registros

- ✓ Al observar un servicio no conforme cuando se debe enviar a un empleado a lavarse las manos nuevamente al observar una mala práctica.
- ✓ Las acciones correctivas generadas
- ✓ Los entrenamientos y re-entrenamientos del persona

LIMPIEZA DE FRUTAS Y VERDURAS

Todos los vegetales, incluyendo ajos y cebollas, deben ser lavados cuidadosamente, sea cual sea el uso que se les dé.

Para el lavado se debe usar agua potable y esponja, e ir realizándolo una por una cuando sean piezas individuales como zanahorias, pasas, limones y similares; en manojos pequeños, cuando se trate de cilantro, perejil, etc.; para eliminar tierra y mugre visibles; las lechugas se lavarán hoja por hoja.

FLUJOGRAMA PARA DESINFECCION DE VERDURAS Y HOJAS

- Retirar las partes dañadas
- Lavar en agua corriente (hoja por hoja)
- Cortar, picar de acuerdo a la preparación
- Colocarlo inmerso en una solución desinfectante
- Enjuagar en agua corriente
- Retirar las verduras y colocarlas en recipiente limpio

- **NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL**: **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.**

PROPOSITO: Establecer un adecuado plan de limpieza y desinfección de frutas y verduras con el fin de reducir los riesgos de contaminación asociados con este tipo de alimentos.

REALIZADO POR: Manipuladores de alimentos.

PROCEDIMIENTO:

1. Inspeccionar las frutas y verduras.
2. Enjuagar las frutas y verduras con agua potable.
3. Las verduras de hoja como la lechuga, espinaca, acelga entre otras, se deberán lavar hoja por hoja.
4. Sumergir en la solución de hipoclorito de sodio a la concentración de 250 ppm requerida, dependiendo de los litros de agua a utilizar, por ejemplo en 1 LT de agua diluir 4.76 ml de hipoclorito de sodio al 5.25 % y dejar actuar por un espacio de 5 minutos y retirar con abundante agua.

5. Enjugar con abundante agua potable para evitar que queden residuos de hipoclorito en los alimentos.
6. La frecuencia de este proceso será diariamente cada vez que se realice la preparación de jugos y ensaladas crudas.
7. El rabillo de las frutas como fresas y tomates no se deben retirar del alimento antes de hacer realizado el proceso de desinfección.

MONITOREO: El coordinador del servicio de alimentación deberá revisar que se estén llevando a cabo correctamente cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecidos para este proceso. Mediante la diligencia de un registro.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa que el personal encargado de llevar a cabo este procedimiento no lo está realizando correctamente se debe entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección de frutas y verduras.

VERIFICACION Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizara una inspección de verificación de BPM donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara.

LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES

- **NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA ZONA DE RECIBO Y RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA.**

PROPOSITO: Establecer el mecanismo adecuado de limpieza y desinfección para las zonas de recibo y recepción de materia prima con el fin de evitar los riesgos potenciales de contaminación asociados a esta zona.

REALIZADO POR: Personal de aseo

PROCEDIMIENTO:

1. Retirar suciedades gruesas (polvo, piedras, palos, conchas de frutas etc.) presentes en esta zona con ayuda de un cepillo cerda dura empezando desde la rampa de acceso hacia las afuera de la zona.
2. Aplicar detergente en los suelos y restregar con ayuda de un cepillo cerda dura empezando desde la rampa de acceso hacia las afueras de la zona.

3. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio a la concentración de 50 ppm requerida dependiendo de los litros agua a utilizar, por ejemplo en 1L de agua diluir 9.5 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% y dejar actuar por un espacio de 10 minutos y retirar con abundante agua.
4. La frecuencia de este proceso será mínima 2 veces por día en los siguientes horarios: Mañana-7:00 am; Tarde 2:00 a 3:00 pm; o cuando lo requiera la actividad de recepción.

MONITOREO: El coordinador del servicio de alimentación deberá revisar que se estén llevando a cabo correctamente y en la frecuencia requerida cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecidos para estas áreas de la planta. Mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección en cada área.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa que el personal encargado de llevar a cabo este procedimiento no cumple con su propósito se deberá: Re-entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección de las zona de recibo y recepción de materia.

VERIFICACION Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizará una inspección de verificación de BPM donde se verificará el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentará

- **NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN MESAS Y ÁREAS DE PROCEDIMIENTO**.

PRPOSITO: Establecer el mecanismo de limpieza y desinfección de mesas de procesamiento con el fin de evitar contaminación de los alimentos por peligros potenciales que puedan representar partículas de suciedades presentes en estas.

REALIZADO POR: Manipuladores de Alimentos y Personal de Aseo y Limpieza

PROCEDIMIENTO:

1. Retirar utensilios y recipientes presentes en dichas mesas al momento de realizar la limpieza.
2. Aplicar abundante agua para retirar partículas gruesas y lixiviadas que dejan los alimentos luego de ser procesados.
3. Aplicar desengrasante y restregar con una esponja primero en la superficie luego en la parte de abajo y posteriormente en las patas. Por ultimo enjuagar el desengrasante con abundante agua.
4. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio a la concentración de 500 ppm dependiendo de los litros de agua a utilizar, por ejemplo para 1L de agua diluir 9.5 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% y dejar actuar por un espacio de 10 minutos y retirar con abundante agua.

5. La frecuencia de esta operación será antes y después terminada cada jornada de elaboración de alimentos.

MONITOREO: El Coordinador del servicio debe revisar que esté llevando a cabo correctamente y en las frecuencias requeridas cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecido para estos utensilios. Mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección en cada área.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa que el personal encargado de llevar a cabo este procedimiento de limpieza y desinfección no lo cumple se deberá: Re-entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección de mesas de proceso.

VERIFICACION Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizara una inspección de BPM donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara.

- **NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BARRAS DE SERVICIO**.

PROPOSITO: Establecer el mecanismo adecuado de limpieza y desinfección de barras de servicios y mesas de comedores con el fin de evitar contaminaciones provocadas por peligros físicos, químicos y biológicos presentes en estas áreas ya que estos se conviertan en una fuente de contaminación directa en el proceso.

REALIZADO POR: Personal de aseo y limpieza.

PROCEDIMIENTO:

1. Retirar las suciedades gruesas (polvo, orgánicos, etc.). Con abundante aguay con ayuda de una esponja.
2. Aplicar la solución de detergente y restregar con una esponja asegurándose de retirar completamente grasas y otros residuos que puedan estar presentes en estos. Para el caso de las barras realizar el procedimiento de limpieza en el siguiente orden: vidrios, superficies exteriores y compartimiento interno. Para el caso de las mesas de comedor realizar el procedimiento en el siguiente orden; mesas y por ultimo asientos.
3. Retirar el detergente con agua y con ayuda de una esponja limpia.
4. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio a la concentración de 300 ppm requerida dependiendo de los litros de agua a utilizar, por ejemplo el 1L de agua diluir 5.7 ml y dejar actuar por un espacio de 10 minutos y retirar con abundante agua.
5. La frecuencia de los procedimientos de limpieza y desinfección será de mínimo tres veces por día o según los horarios del servicio de alimentos.

MONITOREO: El Coordinador del servicio deberá revisar que se estén llevando a cabo correctamente y en las frecuencias requeridas cada uno de los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos para estas áreas de planta. Mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección en cada área.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa que el personal encargado de llevar a cabo este procedimiento y limpieza y desinfección no se cumple se deberá: Re-entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección de barras de comedores y barras de servicios.

VERIFICACION Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizara una inspección de verificación de BPM donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara.

- **NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA OLLAS Y CALDEROS**.

PROPOSITO: Establecer el mecanismo adecuado de limpieza y desinfección para ollas y calderos realizados por los operarios de alimentación de la UDS, con el fin de evitar contaminaciones provocadas por peligros físicos, químicos y biológicos presentes en estas áreas ya que estas se conviertan en una fuente de contaminación directa en el proceso.

REALIZADO POR: Personal de aseo y limpieza.

PROCEDIMIENTO:

1. Retirar residuos de alimentos mediante raspados con brillo y enjuagar, aplicar detergente y restregar con esponjas, enjuagar con abundante agua potable.
2. Aplicar una solución de detergente y restregar con un cepillo de cerda dura para retirar grasa y materia orgánica.
3. Retirar el detergente con abundante agua y con la ayuda de un cepillo cerda dura. Aplicar una solución de hipoclorito de sodio a 300 ppm, para 1L de agua adicionar 5.25 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% dejar actuar por 10 minutos y enjuagar con abundante agua potable.
4. La frecuencia de los procedimientos de limpieza de ollas y calderos será una vez terminen el servicio aproximadamente tres veces por día.

MONITOREO: El Coordinador del servicio deberá revisar que se estén llevando a cabo correctamente y en las frecuencias requeridas cada uno delos procesos de limpieza y desinfección establecidos para estas áreas de la planta. Mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección en cada área.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa que el personal encargado de llevar a cabo este procedimiento de limpieza y desinfección no cumple con su propósito se deberá: Re-entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección en cada área.

VERIFICACION Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizara una inspección de verificación de BPM donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara.

- **NOMBRE DE PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA PISOS Y COMEDORES, PASILLOS Y RECEPCIÓN**.

PROPOSITO: Establecer el mecanismo adecuado de limpieza y desinfección de paredes realizados por los operarios en los HIC, con el fin de evitar contaminaciones provocadas por peligros físicos, químicos y biológicos presentes en estas áreas ya que estos se convierten en una fuente de contaminación directa en el proceso.

REALIZADO POR: Personal de aseo y limpieza.

PROCEDIMIENTO:

1. Retirar las suciedades gruesas (polvo, piedras, palos, etc.). Con abundante agua y con ayuda de un cepillo de cerda dura.
2. Aplicar la solución de detergente Y restregar con un cepillo de cerda dura para retirar grasa y materia orgánica.
3. Retirar el detergente con abundante agua y con la ayuda de un cepillo cerda dura.
4. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio a la concentración requerida dependiendo de los litros de agua a utilizar, por ejemplo para 500 ppm en 1L de agua diluir 9.5 ml de hipoclorito al 5.25% y dejar actuar por un espacio de 10 minutos y retirar con abundante agua.
5. La frecuencia de procedimientos de limpieza y desinfección será mínimo de 2 veces por día.

MONITOREO: El coordinador del servicio debe revisar que se estén llevando a cabo correctamente y en las frecuencias requeridas cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecido para estas áreas del servicio de alimentación. Mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección en cada área.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa al personal encargado de llevar a cabo este procedimiento de limpieza y desinfección no cumple los objetivos se deberá: Re-entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección de pisos de comedores, pasillos y recepción.

VERIFIACION Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizara una inspección de verificación de BPM donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara.

- **NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL: LIMPIEZA DE MÁQUINAS INDUSTRIALES, LICUADORAS, MOLINOS, MEZCLADORA Y PROCESOS DE ALIMENTOS.**

PROPOSITO: Establecer el mecanismo de limpieza de máquinas industriales con el fin de evitar contaminaciones por residuos que queden depositados en estas como consecuencias de mal lavado.

REALIZADO POR: Manipulador de alimentos.

…

PROCEDIMIENTO:

1. Este procedimiento se realizara antes y después de la utilización de la máquina.
2. Verificar que la maquina se encuentre desconectada antes de realizar el procedimiento.
3. Aplicar abundante agua potable sobre la maquina con el fin de retirar toda partícula gruesa de suciedad, en zonas de difícil acceso ayudarse con una esponja o con agua a presión.
4. Aplicar desengrasante y restregar cuidadosamente con esponja. Desinfectar el equipo con una solución a 500 ppm de hipoclorito de sodio al 5.25% para un litro de agua, utilizar 9.25 ml de este. Dejar en contacto aproximadamente 10 minutos y retirar cuidadosamente con agua potable o paño con agua.
5. Retirar el desinfectante con agua potable.
6. La realización de este proceso se realizara cada vez que se disponga su utilización y después de su uso.

MONITOREO: El Coordinador del servicio de alimentación deberá revisa que se estén llevando a cabo correctamente y en la frecuencia requerida cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecidos para estos equipos del servicio. Mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección en cada área.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa al personal encargado de llevar a cabo este procedimiento de limpieza y desinfección no cumple los objetivos se deberá: Re-entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección de pisos de maquias industriales.

VERIFICACIO Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizara una inspección de cumplimiento de las buenas prácticas y se registrara. En esa inspección estará incluida la verificación del cumplimiento de este procedimiento.

- **NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA PISOS DE COMEDORES, PASILLOS Y RECEPCIÓN**.

PROPOSITO: Establecer el mecanismo adecuado de limpieza y desinfección de paredes realizados por los operarios en los HIC, con el fin de evitar contaminaciones provocadas por peligros físicos, químicos y biológicos presentes en estas áreas ya que estas se conviertan en una fuente de contaminación directa en el proceso.

REALIZADO POR: Personal de aseo y limpieza.

PROCEDIMIENTO:

1. Retirar las suciedades gruesas (polvo, piedras, palos, etc.). Con abundante agua y con ayuda de un cepillo de cerda dura.
2. Aplicar la solución de detergente y restregar con un cepillo de cerda dura para retirar grasa y materia orgánica.
3. Retirar el detergente con abundante agua y con la ayuda de un cepillo cerda dura.
4. Aplicar solución de hipoclorito de sodio a la concentración requerida dependiendo de los litros de agua a utilizar, por ejemplo para 500 ppm en 1L de agua diluir 9.5 ml de hipoclorito al 5.25% y dejar actuar por un espacio de 10 minutos y retirar con abundante agua.
5. La frecuencia de los procedimientos de limpieza y desinfección será mínimo de dos veces al día.

MONITOREO: El coordinador de servicio debe revisar que se estén llevando a cabo correctamente y en las frecuencias requeridas cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecidos para estas áreas del servicio de alimentación. Mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección en cada área.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa al personal encargado de llevar a cabo este procedimiento de limpieza y desinfección no cumple los objetivos se deberá: Re-entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección de comedores, pasillos y recepción.

VERIFICACION Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizara una inspección de verificación de BPM donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección.

- **NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y UTENSILIOS.**

PROPOSITO: Establecer el mecanismo adecuado de limpieza y desinfección de paredes realizados por los operarios en los HIC, con el fin de evitar contaminaciones provocadas por peligros físicos, químicos y biológicos presentes en estas áreas ya que estas se conviertan en una fuente de contaminación directa en el proceso.

REALIZADO POR: Personal de aseo y limpieza.

PROCEDIMIENTO:

1. Retirar los residuos orgánicos de los platos.
2. Sumergir los platos en una solución detergente y restregar con una esponja hasta remover completamente la grasa.
3. Enjuagar el detergente con abundante agua potable.
4. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio a la concentración de 300 ppm requerida dependiendo de los litros de agua a utilizar, por ejemplo 1L de agua diluir 5,7 ml de hipoclorito al 5.25% y dejar actuar por un espacio de 10 minutos y retirar con abundante agua.
5. Enjuagar con abundante agua potable.
6. La frecuencia de esta operación se realizara diariamente las veces que se requiera.

MONITOREO: El coordinador de servicio debe revisar que se estén llevando a cabo correctamente y en las frecuencias requeridas cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecidos para estos implementos presentes en el servicio mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección en cada área.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa al personal encargado de llevar a cabo este procedimiento de limpieza y desinfección no cumple los objetivos se deberá: Re-entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección vajillas y utensilios.

VERIFICACION Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizara una inspección de verificación de BPM donde se verificará el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara.

- **NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS.**

PROPOSITO: Establecer el mecanismo adecuado de limpieza y desinfección de techos realizados por los operario en el servicio de alimentación con el fin de evitar contaminaciones provocadas por suciedades como polvos, telas de arañas y vapores condensados.

REALIZADO POR: Personal de ase y limpieza

PROCEDIMIENTO:

1. Retirar suciedades gruesas (polvo, telas de arañas, vapores condensados, etc.)
2. Aplicar la solución de detergente con ayuda de una esponja para techos y restregar.
3. Retirar el detergente con abundante agua con la ayuda de esponja para techos.
4. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 500 ppm dependiendo de los litros de agua a utilizar, por ejemplo en 1L de agua diluir 9.52 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% y dejar actuar por un espacio de 10 minutos y retirar con abundante agua.
5. La frecuencia de los procedimientos de limpieza y desinfección para techos se realizara semanalmente en el horario siguiente: De 2:0 pm a 3:00 pm. Preferiblemente al terminar las labores de producción de alimentos.

MONITOREO: El coordinador del servicio debe revisar que se estén llevando a cabo correctamente cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecidos para esta área de la planta. Mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección de techos en cada área.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa al personal encargado de llevar a cabo este procedimiento de limpieza y desinfección no cumple los objetivos se deberá: Re-entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección de techos.

VERIFICACION Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizará una inspección de verificación de BPM donde se verificará el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentará.

- **NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES**.

PROPOSITO: Establecer un adecuado plan de limpieza y desinfección de paredes para evitar contaminación directa a los alimentos por posibles riesgos que puedan alojarse en estas áreas.

REALIZADO POR: Personal de aseo y limpieza.

PROCEDIMIENTO:

1. Lavar antes de pisos y después de techos.
2. Aplicar agua para retirar partículas de suciedades gruesas como por ejemplo: polvo, líquidos chorreados, etc.
3. Aplicar la solución desengrasante y restregar con un cepillo cerda dura haciendo énfasis en las ranuras de la unión baldosa-baldosa.
4. Retirar el desinfectante con abundante agua.
5. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio a la concentración de 500 ppm requerida dependiendo de los litros de agua a utilizar, por ejemplo en 1L de agua diluir 9.5 ml de hipoclorito al 5.25% y dejar actuar por un espacio de 10 minutos y retirar con abundante agua.
6. Frecuencia de lavado de paredes, se debe realizar mínimo dos veces por semana.

MONITOREO: El coordinador de servicio deberá revisar que se estén llevando a cabo correctamente cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecidos para esta área de la planta en los días y horarios asignados en la semana. Mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección de paredes en cada área.

ACCION CORRECTIVA: Si se observa al personal encargado de llevar a cabo este procedimiento de limpieza y desinfección no cumple los objetivos se deberá: Re-entrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección de paredes.

VERIFICACION Y MANTENIMIENTO DE LOS REGISTROS: Semanalmente se realizará una inspección de verificación de BPM donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara.

1.11 CRONOGRAMA DE APLICACIÓN DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA UDS

ACTIVIDAD	FRECUENCIA
Barrido y trapeado de pisos para limpiar y desinfectar.	Diario al inicio y al final de la jornada y siempre que haya derrame.
Lavado y desinfección de utensilios y vajillas.	Diario, durante todos los tiempos de comida.
Limpieza y desinfección de la estufa y el horno.	Diario.
Limpieza y desinfección de nevera, congelador y refrigerador	Semanal y cuando haya un derrame.
Limpieza y desinfección de licuadora industrial y filtro de agua	Diario.
Limpieza y desinfección de estantes, gabinetes, alacena, canastillas y tanques	Semanal y cuando haya un derrame.
Limpieza de techos (desaliñar) y paredes	Semanal.
Limpieza y desinfección de balanzas y Gramera	Diario
Limpieza y desinfección de ventanas y puertas	Semanal.
Limpieza y desinfección de superficies (mesones)	Diario
Limpieza y desinfección de baños del área de servicios de alimentos.	Diario.
Limpieza y desinfección del tanque de agua de reserva (tipo industrial)	Cuando se amerita
Limpieza y desinfección de la campana extractora	Mensual

CONTINUACION…. CRONOGRAMA DE APLICACIÓN DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA UDS

ACTIVIDAD	FRECUENCIA
Limpieza y desinfección de aulas	2 veces al día
Limpieza y desinfección de oficinas	1 vez al día
Pasillos y terraza	1 vez al día
Limpieza y desinfección del baño de empleados	1 vez al día
Limpieza y desinfección de baños de niños	2 veces al día y cada vez que se requiera
Limpieza y desinfección de lavamanos de niños	2 veces al día
Limpieza y desinfección de ludoteca y biblioteca	Semanal
Limpieza y desinfección de mesas, sillas de comedor	Diario y semanal
Limpieza y desinfección del área de disposición de residuos sólidos y canecas	3 veces a la semana Martes, Jueves y Sábado
Limpieza de zonas recreativas y jardines	Diario y semanal

2. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

2.1 INTRODUCCIÓN

La calidad de las agua en los procesos de producción de alimentos es fundamental en la prevención de enfermedades y el aseguramiento de la calidad de los alimentos preparados, así mismo es un factor que garantiza la adecuada higienización de los procesos de limpieza y desinfección de manos, materias primas, utensilios, equipos e instalaciones.

Un programa para el control de abastecimientos de aguas es indispensable en cualquier actividad de procesamientos de alimentos ya que garantiza que se cuente con la cantidad suficiente para todas las actividades además que controla la calidad del agua, según las normas establecidas.



2.2 OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en el servicio de alimentos del Hogar Infantil Dulces sueños, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los alimentos, como también la garantía para los niños niñas y el personal adulto, de contar con agua de calidad para consumo, limpieza del cuerpo, lavado de manos y de dientes.

2.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control del agua potable durante el proceso.
- Generar procedimientos que aseguren la calidad del agua a través del monitoreo o medición de cloro residual.

- Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejecutar un uso razonable del agua potable.
- Enseñar a los niños(as) la importancia del agua para la vida y la higiene de su cuerpo.
- Sensibilizar a los niños(as) a no desperdiciar el agua y realizar acciones de promoción del tema ecológico a fin de generar acciones amigables con el medio ambiente y el planeta..

2.4 ALCANCE

El siguiente programa se aplica al agua potable que se utiliza para tomar y en las diferentes etapas de los procesos de preparación de alimentos, limpieza y desinfección de materias primas, utensilios e instalaciones del comedor escolar, así como a los sistemas de almacenamiento de la misma. También se aplica al agua que se utiliza para los cuidados de higiene que debemos tener con los niños (as)

2.5 MARCO TEORICO

El agua que sale de los grifos proveniente del sistema de la planta de tratamiento de la empresa E.I.S.PS S.A E.S.P, el cual cumple con lo establecido en las normas escritas en el decreto 1575 en la resolución 2115 de 2007 del ministerio de protección social, mediante los cuales se fijan los criterios para garantizar que el agua es potable.

Aguas de E.I.S.PS S.A E.S.P también está tratada bajo la norma NTC-ISO 9000/2000, para asegurar el bienestar de los habitantes de la localidad.

¿Cuál es la fuente de la cual se abastece?

La fuente abastecedora del Municipio de

La calidad de agua del canal del dique es la de un agua típicamente superficial, con altos contenidos de sólidos, color y presencia de microorganismos, no hay altos niveles de otras sustancias de interés sanitario.

Es un agua relativamente fácil de tratar.

¿Qué contiene nuestra agua?

Las aguas naturales superficiales o subterráneas, como las de los ríos, quebradas, lagos, ciénagas, pozos e incluso las escorrentías de las aguas lluvias, entran en contacto con los suelos y disuelven sustancias minerales y orgánicas de origen natural, así como las derivadas de la actividad humana

contienen partículas de las sustancias que son propensas a disolverse y los microorganismos utilizan este medio para su subsistencia. Esta condición, genera un riesgo para la salud humana y obliga a realizar un proceso de descontaminación y tratamiento.

El tratamiento de las aguas permite que los niveles de las sustancias que contiene el agua se lleven debajo de los límites establecidos en las normas (decreto 1575 y en la resolución 2115 de 2007). Es decir, las sustancias que permanecen en el agua una vez tratada no constituyen un riesgo para la salud humana e incluso algunas de ellas son indispensables para el metabolismo humano, como el calcio y el hierro.

¿En qué consiste el tratamiento del agua?

Al agua de Montecristo se le realizan los procesos convencionales de coagulación, floculación, sedimentación, filtración y desinfección.

¿Que se utiliza para eliminar los microorganismos del agua?

El cloro se utiliza para eliminar la contaminación bacteriológica, ya que en contacto con el agua, se generan compuestos que tienen un alto poder bactericida.

Esta reacción toma tiempo, por lo general el agua permanece en la planta durante este proceso, antes de ser enviada a distribución.

El nivel de cloro, llamado residual, con el agua se distribuye en la red, oscila entre 0.30 y 2.00 mg/L, lo que es una cantidad suficiente para evitar que el agua se deteriore en su recorrido hasta los puntos de consumo y en su manipulación.

Para asegurar la calidad del agua que consumimos, es importante limpiar y desinfectar los tanques de almacenamiento de los edificios y viviendas al menos cada seis meses (Decreto 1575 de 2007). También se debe realizar a las acometidas y redes internas domiciliarias, teniendo cuidado de no contaminar el agua cuando es manipulada o almacenada.

En esta Unidad de Servicios, se cuenta con un tanque elevado de 1.000 lts de capacidad, esta agua almacenada en los tanques es utilizada única y exclusivamente para realizar los procesos de lavado de menaje del servicio de alimentos y para preparar los alimentos. De igual manera para el consumo de los Niños el agua es tratada y se deposita en un tanque adecuado y con tapa, porque durante el día no hay servicio de agua constante. Para las labores de aseo se cuenta con una alberca en la que se almacena agua natural ubicada en el área externa a la instalación locativa.

2.5.1 INSTRUCTIVO DE TRABAJO PARA LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

2.5.1.1 Objetivo:

Garantizar las condiciones sanitarias de los tanques de reserva al seguir las instrucciones

2.5.1.2 Definiciones:

Abrasivo: Es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de esfuerzo mecánico.

Agua potable: Agua tratada exenta de contaminantes, considerada apta para el consumo humano.

Desinfección: Es el conjunto de operaciones que tiene como objetivo la reducción temporal del número total de organismos vivos y la destrucción de patógenos y alterantes.

Drenar: Facilitar la salida de líquidos acumulados en el interior de una estructura.

Elementos de protección personal: Dispositivos destinados para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o salud en el trabajo.

Hipoclorito de sodio: Compuesto químico, fuertemente oxidante, cuya composición le permite actuar como agente desinfectante, estas propiedades se aprovechan para el tratamiento de fibras y eliminación de microorganismos.

Lavado: El lavado es una de las formas de conseguir la limpieza, usualmente con agua más algún tipo de jabón o detergente.

Limpieza: Acción que consiste en quitar o eliminar la suciedad o una mancha.

Solución: Combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

Tanque: Deposito diseñado para almacenar o procesar fluidos, generalmente a presión atmosférica o presión intentas relativamente baja.

2.5.1.3 Desarrollo:

1. Lo primero es hacer un alistamiento previo el día anterior, se debe cerrar la válvula de entrada del agua a este para que se consuma la que esta y debe garantizar el suministro de agua permanente para realizar la actividad.
2. Toda persona que realice este trabajo debe utilizar los elementos adecuados y equipos de protección como son: Gafas - guantes – botas – tapabocas.
3. Verifique las condiciones físicas del tanque y anote en lista de chequeo alguna anomalía.
4. Remueva cualquier residuo sólido si lo hay.
5. Abra la válvula, llene entre 10 – 20 cm de altura y proceda a lavar las paredes y piso del tanque con material no abrasivo.
6. Abra la válvula y drene el líquido y retire cualquier residuo sólido generado en el proceso.
7. Abra nuevamente la válvula para enjuagar el tanque, dejando que el agua recorra las tuberías pasando un tiempo que garantice la remoción total de los residuos, luego cierre las válvulas para iniciar la desinfección.
8. Para desinfectar la persona debe contar con los respectivos elementos de protección personal, en este caso se puede manejar hipoclorito de sodio al 5%.
9. La cantidad la determina el técnico de acuerdo al material orgánico.
10. Después de preparada la solución se impregnan las paredes por 20 a 30 minutos, luego abre la válvula de entrada y lava el desinfectante manual, después abre la válvula de salida y deja que fluya por las tuberías.
11. Realice 2 0 3 lavados con agua potable asegurando ausencia de olor y sabor en el agua.
12. Inicie el llenado, tápelo herméticamente, de tal forma que evite contaminación y minimice el contacto con agentes externos.

2.6 SISTEMA ESTABLECIDO EN LA UDS PARA GARANTIZAR UN BUEN MANEJO Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO

Para atender la producción de alimento de un día de servicio, se cuenta con un tanque elevado y cinco tanques plásticos con tapa, los cuales están ubicados en el servicio de alimento.

Después de tratada el agua para mejorar la calidad del agua de consumo para los niños y niñas y adultos, almacenada en tanques plástico con tapa, esto se hace ya que el servicio de agua no es permanente y no es apta para el consumo humano y no se cuenta con purificado de agua.

Realizamos educación a niños(as), padres de familia y equipo de trabajo para sensibilizarlos en el manejo racional del agua como un recurso natural, vital.

3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

3.1 INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro del CDI se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro de producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o trasmisores de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En un servicio de alimento, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas y moscas domésticas. Estas plagas también se pueden encontrar en los salones, archivadores, gaveteros, cajas, juguetes entre otros.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.





3.2 OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una

herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamientos ambiental.

3.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del Hogar Infantil.
- Conocer la medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al establecimiento.
- Entrenar al personal sobre el manejo periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control de programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.
- Evitar la entrada y a nidación de plagas.

3.4 ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del Hogar Infantil, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro las instalaciones de artrópodos y roedores.

3.5 DEFINICIONES

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influencias por un proyecto o actividad.

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente, Los cebos están diseñados para atraer y matar las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se prolongan las plagas o andan en busca de alimentos.

DESRATIZACIÓN: tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

INFESTACION: Es la presencia y multiplicación de las plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

PLAGUICIDAD: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladores del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

VECTOR: Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o simplemente ser un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

3.6 MARCO TEORICO

Una plaga es un animal que vive en /o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

- ✓ **Roedores**, tales como ratas y ratones.
- ✓ **Insectos,** como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).
- ✓ **Pájaros**, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en plantas alimentarias.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- ➢ Sus cuerpo vivos o muertos incluyendo sus formas larvales o púpales.
- ➢ Los excremento de los roedores.

- La alteración de sacos, envases, cajas, etc. Causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas lo han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

¿PORQUE NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de alimentos, de intoxicación alimentaria y enfermedades de origen alimentario; ya que ninguna plaga tiene costumbres particulares higiénicas.

Debemos controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedirla perdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimentos, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro local.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al local de venta y lugar de proceso y evitar que puedan tener alimento y refugio.

¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Antes de examinar los modos de controlar las plagas, analicemos los lugares en las que estas pueden morar:

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, los que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas
- Almacenamiento de productos
- Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos.
- Áreas de almacenamiento de útiles aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos “alimentos”. Por ejemplo,
Los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula basura y la zona donde van a para las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarias se cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos ´, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el local de proceso como en las aéreas colindantes.

- Realice una inspección periódica y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plaga e informe a los jefes.

- Asegúrese que todas las cañerías, cables, etc. Que penetran en la edificación se encuentren completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.

- No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde el trabajo de todo animal =plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

- Revise que las instalaciones de la bodega de alimentos y la zona de almacenamiento de residuos sólidos se mantengan siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre a de poner los medios físicos y químicos para eliminarlas. Para ellos lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

3.6.1 PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en el Hogar Infantil se procesan alimentos, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

- Mantener limpias las aéreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Mantener las canecas con tapa, establecer frecuencia para la recolección de los residuos. (Martes – Jueves - Sábados)
- Colocar angeos en las ventanas o proteger la planta del medio exterior.

- Eliminar residuos de los alrededores.
- Revisar la altura de las puertas con el piso.
- Mantener sifones con tapa.
- No dejar alimentos o el mismo producto descubierto.

3.6.2 CONTROL QUIMICO

El control de las plagas se realiza por medio de una empresa especializada en el ramo contratada por la Unidad de Servicios conforme a la planeación establecida, para lo cual se han definido los siguientes parámetros:

- Definir zonas, puntos de ceba miento, ubicación y enumeración de estos.
- Elegir productos insecticidas y rodenticida.
- Definir rotación de manejo de plaguicida.
- Establecer procedimientos de fumigación y desratización.



4. PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

4.1 INTRODUCCION

En el proceso de manipulación, producción, elaboración o manufactura de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos, como también en otros procesos de actividades desarrollados con los niños (as) en las aulas y por los adultos en oficinas.



4.2 OBJETIVO GENERAL

Optimizar las operaciones de separación, clasificación, recolección, transporte interno, almacenamiento, almacenamiento temporal y entrega para disposición final de los residuos con el fin de prevenir la contaminación de alimentos, áreas, dependencias, equipos, y el deterioro del medio ambiente en general, observando las normas pertinentes de higiene, seguridad industrial y legislación ambiental.

4.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de residuos.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de residuos sólidos y líquidos al interior del Hogar Infantil.
- Disponer de los elementos y recursos para la clasificación de los desechos según sus características.
- Entrenar al personal sobre el manejo y la periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control de programa.
- Eliminar o minimizar los impactos generados por los desechos sólidos en el ambiente donde se procesan los alimentos y en la salud de los consumidores.
- Reducir el riesgo de contaminación cruzada por el inadecuado manejo de los desechos sólidos y líquidos por medio de la incentivación y la motivación orientada al logro.
- Exhortar a todo el personal del Hogar Infantil para que conozcan la importancia del programa, la aplicación y participación efectiva en el desarrollo del mismo.

4.4 ALCANCE

El programa de manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos propios del servicio de alimentos, como también los desechos que se generan en el resto de áreas o dependencias de esta Unidad de Servicios. Este programa debe ser aplicado por todo el personal y creándose consignas especiales y de alta responsabilidad para el equipo de servicios generales y manipuladoras de alimentos con la asesoría técnica del profesional encargado

4.5 DEFINICIONES

AGUAS NEGRAS: Así se denomina a las aguas contaminadas con desechos orgánicos humanos.

AGUAS SERVIDAS: Aguas que abandonan una vez usadas, disponiéndolas en desagües, cursos o masas de aguas.

AGUAS ORGANICAS: Se clasifican aquí los residuos que son de fácil descomposición como desechos de mercado o cascaras de frutas

BASURA INORGANICA: Residuos que no se descomponen con facilidad en el corto tiempo y permanecen inalterables durante largos periodos de tiempo como vidrio, plásticos, hojalata.

EFLUENTES LIQUIDOS DE ACTIVIDADES DOMESTICAS: Efluentes líquidos provenientes de viviendas domésticas, edificios, generados por la preparación de alimentos, limpieza, lavado de ropa, higiene personal, uso del inodoro.

RESIDUO: Elementos sobrantes de actividades que no forman parte del producto final de ella y generalmente están conformados por empaques y materias primas o productos averiados.

RESIDUO RECICLABLE: Es el residuo que después de algún tipo de tratamiento, puede ser aprovechado en otras actividades productivas.

RELLENO SANITARIO CONVENCIONAL: Es un lote de terreno en el cual se dispone técnicamente de los residuos no peligrosos, sin generar riesgos para la salud, la propiedad o el medio ambiente.

4.6 MARCO TEORICO

4.6.1 CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS

Según su Naturaleza:

- **ORGANICOS:** En el comedor se generan residuos de grasa, carne, cascaras, residuos de comida.
- **INORGANICOS**: Los residuos generados durante los procesos productivos en el comedor y que por sus características no se descomponen con facilidad en el corto tiempo.

Según su destino final:

- No reciclables biodegradables: se transforman sustancias más simples por medio de la misma naturaleza sin contaminar frutas, residuos de comida.
- No reciclables – No biodegradables: Su transformación requiere proceso más complejo con alteración de la misma naturaleza
- Reciclables: aquellos que cumplen con las características de no ser contaminantes y poder darle uso nuevamente. Papel de oficina, plástico y vidrio

4.6.2 ACTIVIDADES DE CONTROL EN RESIDUOS SOLIDOS



- ✓ Es importante la recolección de residuos para impedir la posible contaminación y proliferación de organismos indeseables, por ello se debe mantener canecas limpias con tapa y bolsas plásticas en el interior.
- ✓ Para retirar los residuos de alimentos y para su posterior evacuación la persona deberá usar tapabocas y guantes que deba lavar y desinfectar una vez termine de retirar los residuos al área de almacenamiento (Caneca o tanque de basura), evitando así se evita una posible contaminación cruzada.
- ✓ Para desprender los desperdicios de la vajilla y mensaje se debe utilizar guantes, cepillos o esponjas, nunca la mano.
- ✓ Los recipientes de recolección de residuos serán impermeables, de fácil limpieza y larga duración, se deben lavar y desinfectar frecuentemente con el fin de mantenerlos limpios, evitar la contaminación y la presencia de plagas.

- ✓ Los recipiente para residuos serán suficientes en cantidad y capacidad, se ubicar en lugar separado del área de preparación, almacenamiento o consumo para evitar la contaminación y asegurar la higiene.
- ✓ Los recipientes para los residuos serán identificados según su uso: residuos orgánicos, residuos inorgánicos. En la caneca o recipientes se colocan bolsas de basuras.
- ✓ Los residuos del servicio de alimentos se deben remover cada vez que la caneca se llena y se lleva la bolsa a la caneca del punto central de residuos que esta rotulada.
- ✓ Los residuos de los baños deben salir para una caneca especial de color rojo en el punto central y los pañales de las canecas de baño debe estar en bolsa plástica.
- ✓ Todas las canecas del punto central deben tener bolsas negras y no debe haber bolsas con residuos colocadas en el piso, como tampoco bolsas abiertas.
- ✓ En los salones cuando se cambien un pañal desechable se debe utilizar una bolsa plástica, antes de colocarlo en la caneca con su respectiva bolsa.
- ✓ En el baño de los niños(as) habrá una caneca roja con bolsa para todos los residuos de pañales, papel higiénico, entre otros.

4.6.3 MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS



Es importante realizar un buen manejo de los residuos líquidos para evitar la contaminación de los alimentos. Cada una de las áreas del servicio de alimentación debe contar con un sistema de tuberías y drenaje para la conducción y recolección de aguas residuales que provienen de los procesos de acondicionamiento y lavado de materias primas, cocción, lavado de quipos, utensilios y menaje entre otros.

Durante la preparación de alimentos se debe evitar el contacto de alimentos con aguas sucias provenientes del lavado para prevenir la contaminación cruzada. Los desagües deben estar en buen funcionamiento y libres de obstrucciones al igual que las rejillas.

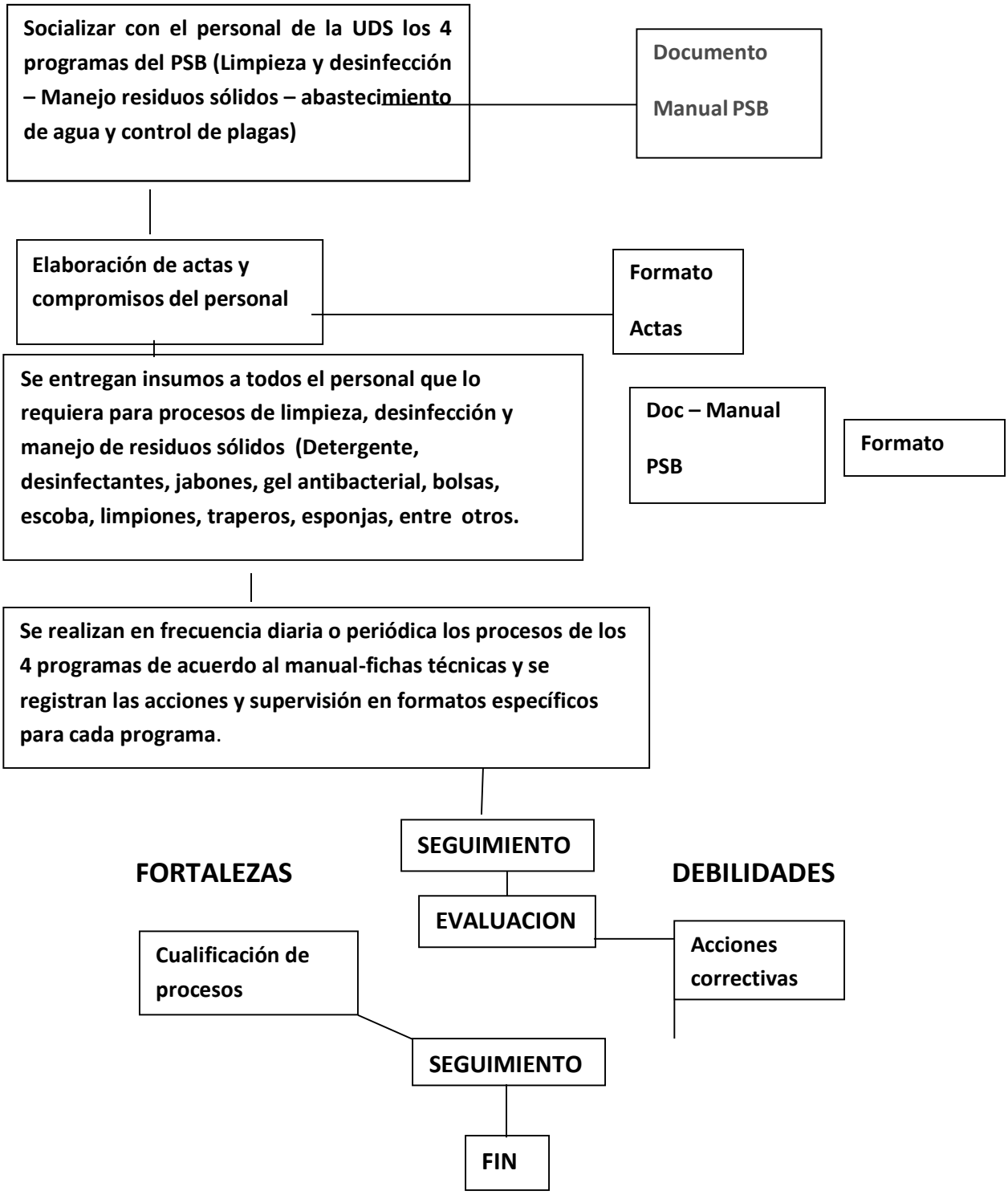
4.6.4 DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS

El manejo de residuos líquidos dentro del servicio de alimentos del CDI, se realiza de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

En otras áreas como baños, las operarias deben utilizar los implementos de protección, para evitar contaminarse, con residuos líquidos de sanitarios, desbordados por algún taponamiento y luego hacerse un lavado y desinfección muy profunda de acuerdo al protocolo.

Los aceites y grasas no deben disponerse o verterse en el sistema de desagüe o alcantarillado. En el Hogar Infantil se controla que las grasas no se viertan totalmente en este y como prevención se utiliza el producto químico soda caustica aplicado a los lavaplatos para emulsificacion de las grasas.

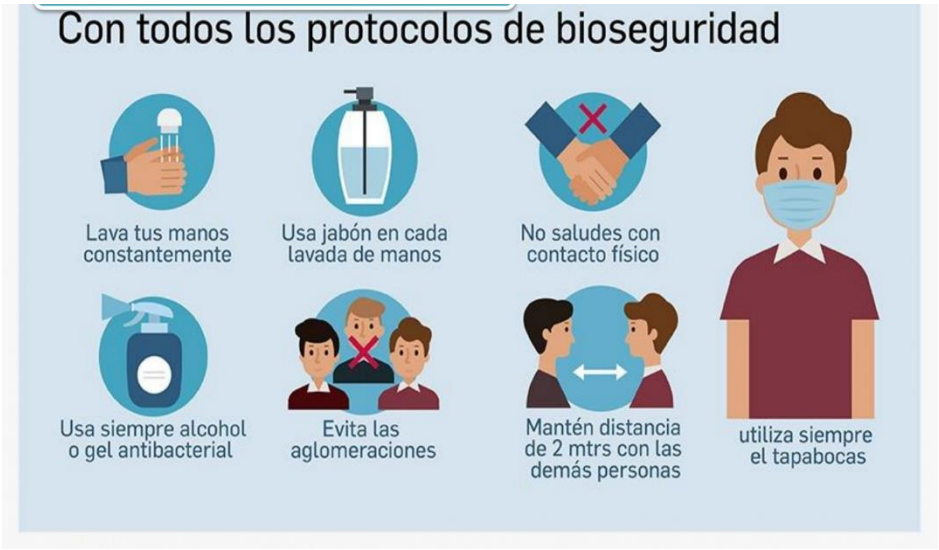
FLUJOGRAMA DEL PSB



ANEXO SEGUN

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL MANEJO Y CONTROL DEL RIESGO DE CORONAVIRUS COVID-19 EN LOS SERVICIOS DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA DEL ICBF EN EL MARCO DEL PROCESO DE AT ENCIÓN PRESENCIAL





6.2.3.1 Medidas de bioseguridad en las diferentes áreas de la UDS/GA/UCA

Áreas	Medidas
En todas las áreas	▪ Intensificar la limpieza y desinfección rutinaria con desinfectantes que tengan actividad virucida de capa lipídica en particular de los objetos y superficies que se tocan con frecuencia (por ejemplo, manijas de puertas, interruptores de luz, manijas de los fregaderos, Computadores, mesas y barandas). ▪ En las áreas consideradas de alto tránsito se debe mantener un registro de limpieza. ▪ Abrir puertas externas y ventanas con regularidad para incrementar la circulación natural del aire en las áreas que se usan, que se limpian y desinfectan, así como mantener los ventiladores encendidos. ▪ Mantener la cohorte y/o burbuja durante la atención para reducir el riesgo de contagio. ▪ Limpieza de rutina: o Limpieza de superficies de alto contacto que tocan muchas personas diferentes, tales como grifos, interruptores de luz, Pasamanos y manijas, teléfonos, teclados. o Limpieza de pisos. o Eliminación de la basura. o Limpieza de los baños. o Limpieza de manchas en paredes.
Áreas comunes	▪ En modalidad comunitaria los miembros que hacen parte de la familia de la madre comunitaria deberán abstenerse de permanecer en el espacio pedagógico y espacios de la UDS donde se encuentran las niñas y los niños. ▪ Se podría permitir que las niñas y los niños consuman los alimentos dentro del espacio pedagógico o establecer turnos para los tiempos de comida con el fin de garantizar el distanciamiento. ▪ Restringir las aglomeraciones en áreas como pasillos, escaleras, baños, por ejemplo, escalonando/ los horarios de llegada y/o salida para evitar el lavado de manos al mismo tiempo. ▪ Pintar y/o demarcar en el piso líneas para que las niñas y los niños mantengan el distanciamiento físico.
	▪ En los lugares donde se cuenta con más de dos (2) puntos de lavado de manos en el mismo espacio, para garantizar el distanciamiento físico será necesario generar una barrera física que los separe.

	▪ Señalizar las rutas de ingreso y de salidas en los espacios de higiene, alimentación, descanso, etc., previniendo cruces y roces entre las personas.
Espacios pedagógicos	▪ Con el fin de garantizar y mantener un distanciamiento para el cuidado de la salud de las niñas, los niños, talento humano, se sugiere sacar el mobiliario que no sea necesario e ir ajustando de acuerdo con la necesidad que se vaya identificando. ▪ Hacer uso de estrategias, colores, distintivos, sonidos para que cuando las niñas y los niños se estén aglomerando, el talento humano pueda generar una estrategia para volver a las distancias, puede ser con un pito, mostrando un cartel de colores, etc. (siempre desde una mirada de juego favoreciendo así un mayor sentido de las nuevas normas de convivencia para las niñas y niños). Estas indicaciones deben ser dadas con anterioridad para que las niñas y niños de manera paulatina vayan adquiriendo las prácticas de autocuidado y cuidado necesarias para su seguridad y bienestar y la de sus pares. ▪ Para favorecer los procesos de desarrollo y aprendizaje es necesario ofrecer espacios diversos, tanto interiores como exteriores, que permitan el juego libre y momentos de descanso, que sean amplios y despejados para el desplazamiento y la exploración; sobre todo considerando que muchas niñas y niños pueden haber vivido una cuarentena en espacios muy reducidos y/o sin posibilidad de contactarse con la naturaleza. ▪ Los tiempos al aire libre serán una valiosa oportunidad de aprendizaje para las niñas y niños, promoviendo que exploren, descubran y experimenten, con las precauciones y las condiciones básicas de seguridad. Esto permitirá, además, contar con tiempos de ventilación y aseo frecuente de los espacios pedagógicos. ▪ Garantizar el uso de mascarilla (tapabocas) en todo momento. ▪ Adecuar otros espacios para realizar las experiencias pedagógicas como aulas múltiples, espacios techados y actividades al aire libre. ▪ Mantener la cohorte y/o burbuja durante la atención para reducir el riesgo de contagio.

	▪ De acuerdo con las experiencias pedagógicas que se propongan, se utilizará el material pedagógico con el que cuente la UDS/UCA, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos: o Revise los materiales, juguetes, recursos y demás elementos de la dotación que pueden representar riesgos de contagio o dificultades para su limpieza y desinfección, y ubíquelos en el espacio que se disponga para su almacenamiento. Como por ejemplo peluches o juguetes de material de tela que no sea lavado con frecuencia. Deben estar visiblemente limpios y libres de insectos. o El material pedagógico debe tener restricciones de rotación y de uso colectivo y teniendo en cuenta las medidas básicas de bioseguridad expuestas en este protocolo.
En el comedor	▪ Limpiar mesas y sillas antes y después de ofrecer los tiempos de comida. ▪ Establecer turnos y espacios para la distribución de alimentos de manera que se eviten aglomeraciones durante la distribución y consumo de los mismos. ▪ Definir la estrategia para mantener el distanciamiento físico durante el tiempo de alimentación, idealmente ubicando las mesas para que faciliten el uso unidireccional evitando que las niñas y los niños estén ubicados uno frente al otro durante el consumo de los alimentos si el espacio lo permite. ▪ Dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en particular la resolución 2674 de 2013, e implementar el protocolo de bioseguridad establecido en el anexo técnico de la resolución 777 del 2 de junio 2021, (o la norma que la modifique o sustituya). ▪ Una vez implementado el protocolo de bioseguridad y retomadas las buenas prácticas de manufactura en los establecimientos de preparación de alimentos en UDS, se informará a la autoridad sanitaria competente (Secretarías de Salud), para que realice las visitas en el momento que así lo defina, y evalúe el cumplimiento de las medidas de bioseguridad durante la operación (en los territorios donde la autoridad lo considere necesario). ▪ Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de los vehículos y el estado de higiene de los contenedores en que se transportan los alimentos, así como las condiciones de protección e higiene de los transportadores. ▪ Fortalecer el diseño e implementación del procedimiento de buenas prácticas de manufactura (BPM).

	▪ Incrementar la frecuencia del lavado de manos y extremar la supervisión de esta actividad, así como el porte adecuado de los elementos de protección y las prácticas higiénicas de los manipuladores. ▪ Incrementar y supervisar los procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies y utensilios que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos. ▪ Garantizar la protección de los alimentos en todo momento, principalmente después de la cocción y evitar su exposición al ambiente. ▪ Reducir, en lo posible, los tiempos entre la preparación y la entrega de alimentos para consumo. ▪ Supervisar que los alimentos sean consumidos en su totalidad y que las niñas y los niños no guarden residuos para consumir después o llevar a sus casas. ▪ Uso de mascarilla (tapabocas): cada niña y niño debe lavar sus manos con agua y jabón, retirar de la cinta la mascarilla (tapabocas), la cual se debe guardar en una bolsa de papel, para evitar que tenga contacto con superficies. Al finalizar la alimentación se lavan nuevamente las manos y se coloca nuevamente la mascarilla (tapabocas) tomándola de las cintas. ▪ Mantener la cohorte y/o burbuja durante la atención para reducir el riesgo de contagio.

6.2.4 Medidas de bioseguridad después de la atención en la UDS/UCA

6.2.4.1 Acciones para gestionar en el recorrido de la UDS/UCA a la vivienda

- Hacer énfasis a las familias en el cumplimiento de horarios y la puntualidad (no asistir antes, ni después de la hora acordada).
- Antes de salir de la UDS/UCA realizar el lavado de manos mínimo por 20 segundos.
- Al salir de la UDS/UCA y durante el desplazamiento hasta la vivienda usar la mascarilla (tapabocas) cubriendo boca y nariz.
- El desplazamiento debe realizarse directo al destino (vivienda). Si no es necesario, las personas deben evitar dirigirse a otros lugares.
- Ducharse si es posible o lavar bien manos y todas las zonas expuestas: cara, brazos, manos, etc. Utilizar abundante agua y jabón.
- Cambiar la ropa que se usó durante el día y llevarla de inmediato a la zona de lavado.
- Desechar la mascarilla (tapabocas), pañuelos y otros implementos desechables usados en la salida. Si la mascarilla (tapabocas) es de tela, se debe lavar inmediatamente con agua y jabón.
- Apoyar y reiterar en el hogar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad por parte de los niños, niñas, en particular la práctica frecuente de lavado de manos, el porte adecuado de la mascarilla (tapabocas) y las medidas de distanciamiento físico durante su permanencia en las UDS.

CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES DEL SERVICIO DE ALIMENTO

BIENESTAR FAMILIAR

RESPONSABLE: _____ MES: _____ AÑO: _____

Superficies Y/O Elementos a limpiar	Frecuencia Minima	Producto	Dosificación	Horario	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
PISOS	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
PAREDES	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
MESAS	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
MESONES	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
ESTANTES	Semanal	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				

PROGRAMA DE LIMPEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA

BIENESTAR FAMILIAR

RESPONSABLE: MES: AÑO:

Capacidad	Frecuencia Minima	Zona De Ubicación	Producto	Dosificación	Tiempo de Exposición	Procedimiento	Horario	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
120 litros	Cada 3 dia	Servicio De Alimento	Hipoclorito De Sodio (5,25%)	5cc/1 litros de agua.	20 A 30 Minutos	Preparar la solucion de hipoclorito en aguay aplicarla por los alrededores del tanque,fregar con un cepillo de serdas gruesa para remover la suciedad que pueda tener el tanque, por ultimo enjuagar con abundante agua, dejar secar y volver a llenar.	2:30 p. m.																				
2.000 litros	Quincenal	Patio	Hipoclorito De Sodio (5,25%)	10cc/1 litros de agua.	20 A 30 Minutos	Preparar la solucion de hipoclorito en aguay aplicarla por los alrededores del tanque,fregar con un cepillo de serdas gruesa para remover la suciedad que pueda tener el tanque, por ultimo enjuagar con abundante agua, dejar secar y volver a llenar.	9:00 a. m.																				

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE OFICINAS, AULAS Y ZONAS ALEDAÑAS AL SERVICIO

BIENESTAR FAMILIAR

RESPONSABLE: MES:

Superficies Y/O Elementos a	Precedencia Minima	Producto	Dosificación	Horario	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
PISOS	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
PAREDES	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
ESCRITORIOS	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
PUERTAS VENTAN	Semanal	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-3:00pm)																				
ESTANTES	Semanal	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				

FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES DEL SERVICIO DE ALIMENTO

BIENESTAR FAMILIAR

RESPONSABLE: _____ MES: _____ AÑO: _____

Superficies Y/O Elementos a limpiar	Frecuencia Minima	Producto	Dosificación	Horario	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
PISOS	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
PAREDES	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
MESAS	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
MESONES	Daria	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				
ESTANTES	Semanal	Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	(6-6:15am)-(1:30pm-2:00pm)																				

FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE NEVERA

BIENESTAR FAMILIAR

RESPONSABLE: _____ MES: _____ AÑO: _____

Superficies Y/O Elementos a limpiar	Producto	Dosificación	Tiempo Y Modo De Empleo	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
NEVERAS	Detergente en polvo/Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	Al finalizar la jornada laboral se desconecta la nevera, se sacan las piezas desarmables y se sumergen en una taza grande con detergente e hipoclorito,se refriegan con una esponjay se enjuagan.Aparte se lava el interior de la nevera se enjuaga y se seca, finalmente se colocan las piezas previamente lavadasy desinfectadas en la nevera y se conecta.																					

FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CONGELADOR

BIENESTAR FAMILIAR

RESPONSABLE: _____ MES: _____

Superficies Y/O Elementos a	Producto	Dosificación	Tiempo Y Modo De Empleo	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
CONGELADOR	Detergente en polvo/Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	Al finalizar la jornada laboral se desconecta el congelador , se sacan las piezas desarmables y se sumergen en una taza grande con detergente e hipoclorito,se refriegan con una esponjay se enjuagan. Aparte se lava el interior de la nevera se enjuaga y se seca, finalmente se colocan las piezas previamente lavadas y desinfectadas en el congelador y se conecta.																					

FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTUFA

BIENESTAR FAMILIAR

RESPONSABLE: _____ MES: _____

Superficies Y/O Elementos a	Producto	Dosificación	Tiempo Y Modo De Empleo	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
ESTUFA	Detergente en polvo/Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	Al finalizar la jornada, se sacan las piezas desarmables y se remojan con un poco de agua y desengrasante en polvo, luego se refriega hasta retirar la grasa adherida, se enjuaga y se escurre. Aparte se lava la estufa por dentro y por fuera , se enjuaga y se seca y se colocan las piezas previamente lavadas y desinfectadas a la estufa.																					

FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LICUADORA

RESPONSABLE: _____ MES: _____

Superficies Y/O Elementos a	Producto	Dosificación	Tiempo Y Modo De Empleo	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
LICUADORA	Detergente en polvo/Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	Al finalizar la jornada laboral se desconectn la licuadora , se sacan las piezas desarmables y se sumergen en una taza grande con detergente e hipoclorito,se refriegan con una esponjay se enjuagan.Aparte se limpia el motor finalmente se colocan las piezas previamente lavadas y desinfectada de la licuadora y se conecta.																					

FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ABANICOS

RESPONSABLE: _____ MES: _____

Superficies Y/O Elementos a	Producto	Dosificación	Tiempo Y Modo De Empleo	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
ABANICO	Detergente en polvo/Hipoclorito de sodio(5,25%)	5cc/1 litro de agua	Se desconectan los abanicos, se bajan aquellos que esten en las paredes se sacan la piezas desarmables y se sumergen en una taza grande con detergente e hipoclorito, se refriegan con una esponja y se enjuagan. Aparte se limpia la parte del motor, finalmente colocan las piezas previamente lavadas y desinfectadas en el abanico y se conectan.																					

CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL AGUA PARA CONSUMO

PERIODO: MARZO 2022

FECHA			CAPACIDAD DEL TANQUE	TIPO DE CONTROL FISICO/QUIMICO	SUSTANCIA UTILIZADA	CANTIDAD DE SUSTANCIA	LA HIERVE	FILTRADA	RESPONSABLES	VB DE LA NUTRICIONISTA O APOYO NUTRICIONAL
D	M	A								
	02	2022	120 LIT	X	CLORO	5 CC			Manipuladora	
	02	2022	120 LIT	X	CLORO	5 CC			Manipuladora	
	02	2022	120 LIT	X	CLORO	5 CC			Manipuladora	
	02	2022	120 LIT	X	CLORO	5 CC			Manipuladora	
	02	2022	120 LIT	X	CLORO	5 CC			Manipuladora	
	02	2022	120 LIT	X	CLORO	5 CC			Manipuladora	

PLANILLA (POBLACIÓN DE PLAGAS Y POSIBLES NIDOS)

NOMBRE DE LA INSTITUCION: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NIÑOS Y NIÑAS SOÑADORES

FECHA			PLAGAS	UBICACIÓN DE NIDOS	RESPONSABLE DE LA REVISIÓN	FIRMA
D	M	A				

OBSERVACIONES:

Bo.Vo:

PLANILLA (CONTROL DE PLAGAS – CONTROL QUÍMICO)

NOMBRE DE LA INSTITUCION:

FECHA			PLAGUICIDA	AGENTE ACTIVO	ANTÍDOTO	RESPONSABLE (Nombre, Cargo yEmpresa)	FIRMA.
D	M	A					
						NOMBRE: _____ CARGO: _____	

OBSERVACIONES:

Bo.Vo:

UNIDAD. __

LAVADO DE TANQUES, SEGUIMIENTO Y CONTROL

MES: ABRIL AÑO: 2022 RESPONS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.
CELADOR

FECHA		TIPO DE TANQUE		PERIORICIDAD		LAVADO		LIMPIEZA		DESINFECCION		
D M A	N° DE TANQUES	BAJO	ELEVADO	8 DIAS	15 DIAS	C	NC	C	NC	C	NC	OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES:

SUPERVISA:_____**Vo.Bo**
APOYO SALUD Y NUTRICION

Marque con una X , para diligenciar el formato