ANEXO G. GUIA PARA LA HIGIENE Y MANEJO AMBIENTAL EN LOS COMEDORES ESCOLARES PAE MEDELLIN

LICITACION PUBLICA 70007374 de 2022

	ACCIONES	RESPONSABLE	PROPÓSITO
1	Ubicar contenedores de residuos orgánicos con su respectiva tapa y de vajilla sucia retirados de las áreas de distribución y consumo de alimentos.	Supervisores y/o grupo de procesadoras de las empresas contratistas.	Propiciar un espacio, salubre, estético y agradable para el consumo de alimentos, reduciendo los focos de contaminación en los comedores escolares lo que puede contribuir a reducir las ETA´s.
2	Usar los guantes de hule por parte de las distribuidoras y procesadoras de alimentos siempre que se realicen actividades de lavado de menaje, ollas y superficies utilizando el color correspondiente de acuerdo con lo descrito en las especificaciones técnicas. Guantes de color negro destinados para uso de limpieza de superficies como piso, unidades sanitarias y trampas de grasa. Los amarillos para equipos, mesones y demás elementos que entran en contado directo con los alimentos.	Grupo de procesadoras y distribuidoras de las empresas contratistas.	Proteger la salud de las procesadoras/distribuidoras mediante la prevención de lesiones cutáneas y alergias en las manos; además de disminuir el riesgo de contaminación de áreas y alimentos por el no uso o uso inadecuado de este elemento de protección. Favorecer una mejor aplicación de los proceso de limpieza
3	Retirar de las áreas del comedor escolar elementos de aseo en mal estado funcional y/o de higiene.	Supervisores y grupo de procesadoras y distribuidoras de las empresas contratistas.	Favorecer la eficiencia de los procesos de limpieza y desinfección de equipos, menaje y superficies mediante la utilización de elementos de aseo en buen estado. Evitar focos de contaminación visual e higiénica en todas las áreas de comedor escolar dando cumplimiento a lo estipulado en las especificaciones técnicas.

ACCIONES		RESPONSABLE	PROPÓSITO
			Proteger la integridad del personal operativo y propiciar una buena imagen del PAE desde los conceptos de higiene y estética.
4	Ubicar fuera del área de producción los implementos de aseo, en soportes de pared con un mínimo de altura de 15 cm desde el piso, para traperas, cepillos largos de cerda, escobas. Igualmente otros elementos como los baldes destinados para procesos de aseo.	Supervisores y grupo de procesadoras y distribuidoras de las empresas contratistas.	Proteger las áreas de manipulación de alimentos de contaminación microbiológica y de la presencia de malos olores por la inadecuada ubicación de los elementos de aseo dentro de estas. Favorecer el orden, mejorar el impacto visual y evitar el deterioro de los implementos de aseo.
5	Almacenar los elementos de uso personal como bolsos, zapatos, cascos, entre otros, por fuera de las áreas de almacenamiento y procesos de los comedores escolares. Los celulares, radios o grabadoras también deben de permanecer por fuera del área de proceso.	Supervisores y grupo de procesadoras y distribuidoras de las empresas contratistas.	Fortalecer las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos mediante la aplicación de conceptos básicos y de lineamientos de la Normatividad Alimentaria vigente según Resolución 2674 de 2013 y otros exigidos en la Licitación Pública. Además, evitar la contaminación visual y auditiva en las áreas críticas de los comedores escolares destinadas a la manipulación de alimentos.
6	Aplicar procesos de limpieza en estanterías, ventanas y otras estructuras, equipos y superficies elevadas del comedor escolar; con observancia de la normatividad de alturas y con los elementos técnicos disponibles.	Grupo de procesadoras y distribuidoras de las empresas contratistas.	Garantizar la aplicación de los procesos de limpieza en todas las superficies de los comedores escolares para evitar la acumulación de suciedad, especialmente en superficies elevadas. Tener para ello observancia de las disposiciones de la resolución 1409/12, utilizando elementos seguros como sillas, bancas, escaleras, entre otras.
7	Ubicar en carpetas la papelería PAE que requiere ser revisada por Interventoría o supervisión. Evitar la exposición en paredes, puertas y otras superficies del comedor escolar, excepto aquella que se indique explícitamente en los términos de referencia de la LP que debe ir publicada o expuesta	Supervisores y grupo de procesadoras de las empresas contratistas.	Facilitar la aplicación adecuada de procesos de limpieza y desinfección en paredes y puertas de áreas internas de los comedores escolares y cuidar de los recursos destinados para la infraestructura en las instituciones educativas como son las paredes y su pintura. Minimizar la contaminación visual. Evitar el refugio de plagas, la presencia de hongos, la contaminación visual y el deterioro de pintura de las paredes.

	ACCIONES	RESPONSABLE	PROPÓSITO
8	Retirar elementos del menaje, utensilios de cocina, sillas y mesas en mal estado o en desuso.	Directivos docentes de las Instituciones Educativas.	Proteger la salud y bienestar del personal operativo y de la comunidad educativa evitando la acumulación de suciedad y la nidación de plagas así como accidentes por elementos en mal estado (filosos o cortantes).
9	El área de consumo de alimentos debe permanecer en adecuadas condiciones de orden y aseo. Las mesas y sillas deben de estar dispuestas para que los usuarios las utilicen además debe permitir un tránsito fluido. Teniendo en cuenta el aforo y la capacidad instalada	Supervisores y grupo de procesadoras de las empresas contratistas.	Ofrecer un ambiente limpio, agradable y cómodo para contribuir al consumo del complemento alimentario. Reducir el riesgo de contaminación de los alimentos en área de consumo por la presencia de moscas, palomas y otras plagas debido a la existencia de residuos de comidas sobre mesas y piso por largos periodos. Proteger el mobiliario de las áreas de consumo para ofrecer un servicio cómodo y seguro a los beneficiarios y la comunidad educativa.
10	Reutilizar el agua destinada a los procesos de desinfección de alimentos, vajilla y utensilios a otras tareas o labores de aseo del comedor escolar u otras zonas de la sede educativa. Registrar diariamente el volumen de agua reutilizada en el FORMATO REGISTRO DE LA CANTIDAD DE AGUA SOBRANTE DEL PROCESO DE DESINFECCION, REUTILIZADA EN OTROS PROCESOS EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.	Supervisores y grupo de procesadoras y distribuidoras de las empresas contratistas.	Crear consciencia en el personal operativo en el cuidado del medio ambiente a partir de la optimización del agua destinada a procesos de desinfección

ACCIONES		RESPONSABLE	PROPÓSITO
11	Almacenar el aceite sobrante de los procesos de fritura en los recipientes dispuestos por el contratista y diligenciar diariamente el formato REGISTRO DE RECOLECCION DE ACU - PAE MEDELLIN.	Supervisores y grupo de procesadoras y distribuidoras de las empresas contratistas.	Favorecer la adecuada disposición final de ACU (Aceite de Cocina Usado) protegiendo la salud de los consumidores, el cuidado de los cuerpos de agua y los sistemas de alcantarillado.