FUNDACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR
CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL NAZARETH

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

AÑO 2018

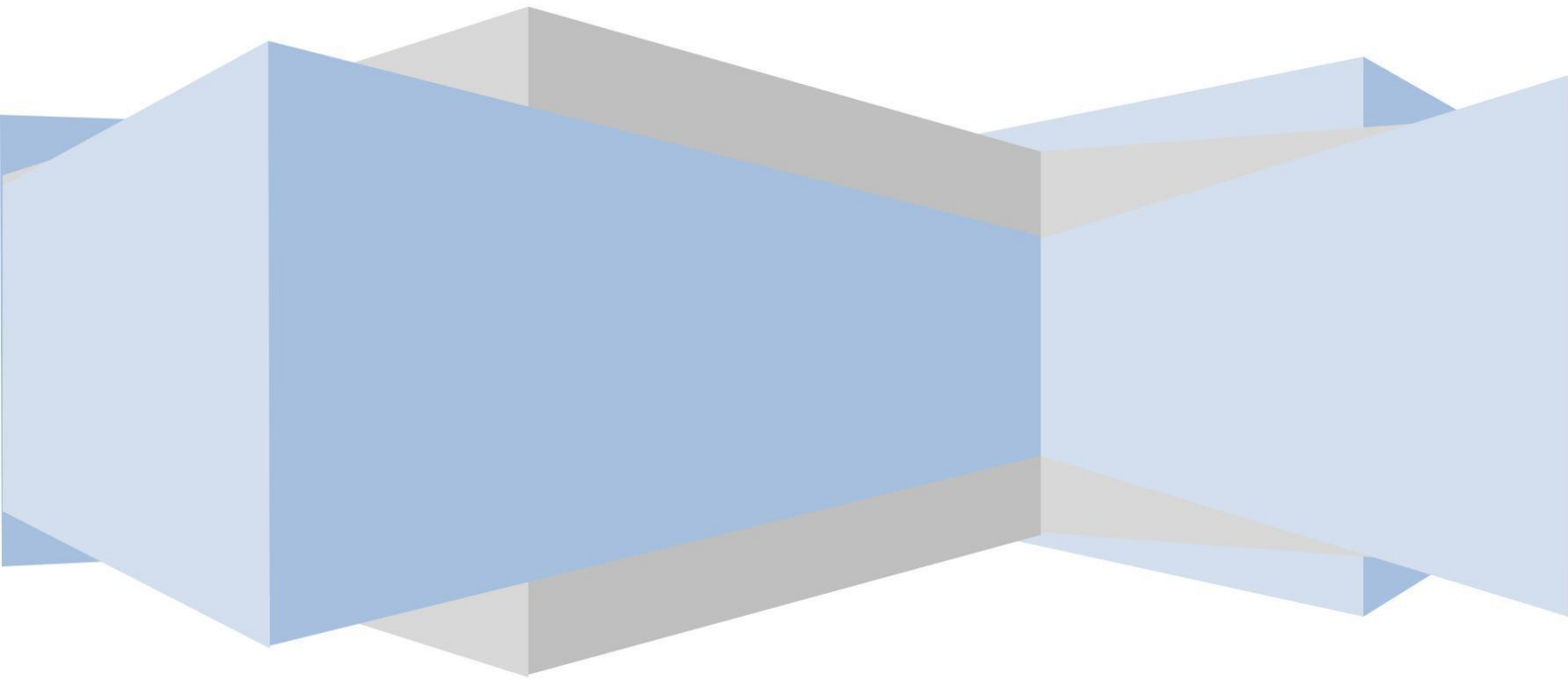


TABLA DE CONTENIDO

INFORMACIÓN GENERAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO 5

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO 5
PROPÓSITO DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. 5
PARTES QUE COMPONEN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO 5
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE 5

ACTUALIZACIÓN DELPLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO 5

CONSULTA DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO 6

DATOS GENERALES CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL 6

RESEÑA HISTÓRICA 6

NUESTRA MISIÓN 7
NUESTRA VISIÓN 7

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 8

INTRODUCCIÓN 8
OBJETIVO GENERAL 8
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
ALCANCE 9
DEFINICIONES 9
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN 10
DOSIFICACIÓN DEDESINFECTANTE EN LAS ÁREAS LOCATIVAS DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 11
DOSIFICACIÓN DE DESINFECTANTE EN LAS ÁREAS LOCATIVAS DIFERENTES A LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 12
PRECAUCIÓN CON EL DESINFECTANTE 13
PROTOCOLO GENERAL DE LAVADO RUTINARIO Y TERMINAL 13
PROTOCOLO DE LIMPIEZA 13
PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN 14
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS Y HABITACIONES 15
PROTOCOLO DE TRAPEADO DE PISOS EN CUALQUIER LOCACIÓN 16
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CAMAS 16
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VENTANALES Y VIDRIOS 16
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEBAÑOS DE HABITACIONES SIN PRESENCIA DE MATERIA ORGÁNICA 17
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS DE HABITACIONES CON PRESENCIA DE MATERIA ORGÁNICA 17
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SILLAS DE BAÑO 18
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESCALERAS 18
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LA CONSERVACION DE DOCUMENTOS INSTITUCIONALES . 19
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y AMBIENTES CLINICOS 20
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS - GENERALIDADES 21
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE IMPLEMENTOS DE COCINA 22
PROTOCOLO DE LIMPIEZA E HIGIENE DE ALIMENTOS - GENERALIDADES 22

PROTOCOLO DE LIMPIEZA E HIGIENE PARA EL PERSONAL DE COCINA 23
PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS 23
PROTOCOLO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS 25
PROTOCOLO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ZONA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS 26
PROTOCOLO PARA EL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE ALIMENTOS 27
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS 28
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS ENLATADOS 29
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HUEVOS 29
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (HORNOS – MOLINOS) 29
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LICUADORA 30
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS PARA MOLDES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN30
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS PARA PROCESO 31
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE 31
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTIBAS 31
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DESUPERFICIES DE CANASTILLAS 32
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES (MESONES – ESTANTES COCINA) 32
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS 33
PROTOCOLO DE USO DE ELEMENTOS DE ASEO – CÓDIGO DE COLORES 33
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RECIPIENTES DE RESIDUOS Y CANECAS DE RESIDUOS 35
PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL CUARTO DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE RESIDUOS .. 36
PROTOCOLO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR ÁREAS Y TIEMPOS 39
PROTOCOLO DE LAVANDERÍA - GENERALIDADES 44
PROTOCOLO DE INDUCCIÓN EN EL LAVADO DE ROPA 44
PROTOCOLO DE MANEJO DE ROPA EN LA INSTITUCIÓN 45
PROTOCOLO DE LAVADO (LAVANDERÍA) 45
PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE MAQUINARIA Y PLANTA FÍSICA DE LAVANDERÍA 46

LISTAS DE CHEQUEO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 46

PLAN DE CONTINGENCIA 48

PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA DERRAMES DE SUSTANCIAS INFECCIOSAS DE CARÁCTER PELIGROSO 48

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 49

INTRODUCCIÓN 49
OBJETIVO GENERAL 49
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 49
ALCANCE 49
DEFINICIONES 50
DOCUMENTACIÓN DE LA EMPRESA DE PLAGAS 50
ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO 51
LISTAS DE CHEQUEO 51
PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD 51
PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS 52
PROTOCOLO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 52
MEDIDAS PREVENTIVAS 53
PROTOCOLO DE JORNADA DE DESRATIZACIÓN O DESINSECTACIÓN 53

PLAN DE CONTINGENCIA 53

PLAN DE CONTINGENCIA EN CASO DE PROPAGACION DE PLAGAS EN AREAS DE ALIMENTOS 53

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 55

INTRODUCCIÓN 55
OBJETIVO GENERAL 55

OBJETIVOS ESPECÍFICOS 55
ALCANCE 55
DEFINICIONES 55
PROTOCOLO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE .. 57

PLAN DE CONTINGENCIA 58

PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA CORTE SUMINISTRO DE AGUA 58

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS 60

INTRODUCCIÓN 60
OBJETIVO GENERAL 61
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 61
ALCANCE 62
DEFINICIONES 62
CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS 63
PROTOCOLO DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS – GENERALIDADES 63
PROTOCOLO PARA NO GENERAR IMPACTOS AMBIENTALES DEBIDO A LOS RESIDUOS SOLIDOS 64
PROTOCOLO PARA SEPARACIÓN EN LA FUENTE– IDENTIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE CLASIFICACION .. 66
PROTOCOLO PARA EL MOVIMIENTOS DE RESIDUOS 69
ESTABLECIMIENTO DE RUTAS 70
ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION FINAL 74
PROTOCOLO DE RECOLECCION DE RESIDUOS Y DISPOSICION FINAL EN CUARTOS DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE RESIDUOS 74
PROTOCOLO DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS O LÍQUIDOS GENERADOS EN COMEDORES 74
FRECUENCIA DE RECOLECCION EMPRESAS DE RECOLECCION DE RESIDUOS CONTRATADAS 75

PLAN DE CONTINGENCIA 75

PROTOCOLO EN CASO DE AGOTAMIENTO DE STOCK DE BOLSAS 75
PROTOCOLO PARA EL MANEJO DE DERRAME DE MEDICAMENTOS 76
PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA RUPTURA DE BOLSAS 77
PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA ESCAPE RESIDUOS PELIGROS Y HOSPITALARIOS 78
PROTOCOLO PARA CONTINGENCIAS SUSPENSIÓN DEL SERVICIO DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS NO APROVECHABLES 78

PROGRAMA DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS 80

BARRERAS DE PROTECCIÓN 80
PROTECCIÓN SALUD DE LOS TRABAJADORES 80
MEDIDAS DE ACTUACIÓNEN CASO DE ACCIDENTE DE TRABAJO 80
IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA 81
PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA SISMOS 81
PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA CORTE SUMINISTRO DE LOS SERVICIOS DE ENERGÍA Y/O GAS 81

INFORMACIÓN GENERAL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación de alimentos y en general cualquier establecimiento, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación; consta de dos aspectos fundamentales:

- ✓ La documentación del Plan de Saneamiento Básico, siendo esta el proceso de preparación de la información por escrito de los componentes del el mismo.
- ✓ La implementación del Plan de saneamiento Básico, que es el desarrollo de la aplicación del documento.

Propósito del Plan de Saneamiento Básico.

El control de las prácticas correctas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos, que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) siendo éstas graves e incluso fatales.

Partes que componen el Plan de Saneamiento Básico

Consta de cinco programas:

1. Programa de limpieza y desinfección.
2. Programa de control integral de plagas.
3. Programa de abastecimiento de agua potable.
4. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
5. Programa de emergencias y contingencias.

Plan de Saneamiento Básico y la reglamentación sanitaria vigente

La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capítulo VI del decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997, por tanto dicho documento estará a disposición de la autoridad sanitaria cuando realice las visitas de inspección, vigilancia y control.

ACTUALIZACIÓN DELPLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registros, fichas técnicas etc.
Dichos cambios serán hechos en coordinación con el responsable o responsables de la ejecución eficiente del Plan de Saneamiento Básico y la dirección de la institución.

CONSULTA DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Debido que el Plan de saneamiento Básico es semejante a un manual de procedimientos, es imperativo que dicho documento, se mantenga permanentemente al alcance de todo el personal que participa en las actividades que contempla el Plan y esto involucra a toda persona que realice las labores de saneamiento, como a la dirección de la empresa; como dicho documento es un compromiso gerencial, la dirección facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento, por parte del personal las veces necesarias.

DATOS GENERALES CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL

NOMBRE:	Fundación Instituto Tecnológico del Sur
PERSONERÍA JURÍDICA:	4204/ nov 15/98
NIT:	860.020.194-6
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:	Centro de Protección Social Hogar Nazareth
DIRECCIÓN:	Kilómetro 69 vía Girardot – Vereda Chinauta
TELÉFONO:	3106253217
UBICACIÓN:	Vereda Chinauta, Municipio de Fusagasugá
NO. DE USUARIOS:	160 personas adultos mayores
NO. DE EMPLEADOS:	74 colaboradores

RESEÑA HISTÓRICA

La FUNDACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR fue creada por Monseñor SEBASTIÁN BONJORN SALES, quien fue distinguido como prelado de Honor de su Santidad, nació Hace 96 años en un pueblo Español Llamado Valver de Urgel(Lerida – España). Fue ordenado sacerdote el 14 de junio de 1951 por Monseñor Ramón Iglesias Navarri en la Iglesia del Seminario Conciliar de Seo de Urgel (España). La historia de cómo llego a nuestro país se remonta cuando el Papa Juan XXIII pidió a los obispos y sacerdotes españoles ser voluntarios para América Latina, él se ofreció y le escogieron con otros compañeros para viajar a Colombia con el fin de trabajar en el Seminario de Cristo Sacerdote de la Ceja Antioquia, para vocaciones tardías, pero antes decidió pasar unos días en la Parroquia de la Sagrada Familia ubicada en el Barrio del Carmen en la ciudad de Bogotá, donde la comunidad lo acogió y se opuso a su traslado y así fue como lo nombraron Párroco de la Iglesia la Sagrada Familia. Es así como Monseñor inicia su labor en este barrio fundando el Instituto Tecnológico del Sur para brindar educación a los jóvenes del barrio, actualmente cuenta con tres sedes donde funcionan las áreas de preescolar, primaria, secundaria y educación Universitaria (apoyo tercerizado), encaminada a carreras tecnológicas con perspectiva de desarrollo empresarial.

Continuando con su obra y dado el espíritu de entrega hacia la comunidad, crea el geriátrico Hogar Casa Nostra con capacidad de 90 usuarios de adultos mayores, esto hace sin duda que sea una institución líder en proporcionar apoyo integral biopsicosocial a las personas mayores en alta vulnerabilidad. El Hogar “Casa Nostra” fue ideado en el año 1986 por Monseñor Sebastián Bonjorn Sales. El proyecto se inició con la compra de los respectivos predios y a medida de las posibilidades económicas de la Fundación Instituto Tecnológico del Sur, se fue construyendo el inmueble de 6 niveles, el cual fue inaugurado en enero de 1992.Esta construcción fue planeada para albergar a 90 ancianos de escasos recursos

económicos. La infraestructura tiene consultorios para la atención médica, odontológica, nutricional, terapia ocupacional, terapia respiratoria, fonoaudiología, psicología, psiquiatría, trabajo social, fisioterapia y capellanía.

Durante los seis primeros años el "Hogar Casa Nostra" tuvo el apoyo de la Secretaria Distrital de Salud y a partir de 1998 el Departamento Administrativo de Bienestar Social del Distrito ha contribuido con parte del sostenimiento de los 90 ancianos, en su mayoría desamparados, que actualmente atiende la Institución. Para los años 2000, y con la restructuración de la administración distrital, la fundación tecnológica del sur recibe apoyo de la secretaria distrital de integración social a modo de convenios. Continuando así la gran labor de apoyo a los adultos mayores en situación de vulnerabilidad. El Hogar cuenta con 20 años de experiencia en convenio durante los 6 primeros años con la Secretaria Distrital de Salud, y los años restantes con el Instituto de Bienestar Social, ahora llamada Secretaria Distrital de Integración Social.

En el año 2002 Monseñor Sebastián Bonjorn pensando en el bienestar de los adultos mayores y la importancia que para la salud representa un clima cálido crea el Hogar Nazareth, ubicado en la vereda Chinauta del municipio de Fusagasugá, esto hogar cumple con las características campestres y rurales para una adecuada calidad de vida y mejoramiento de la salud para los adultos mayores. La necesidad de ampliar la cubertura surgió en el año 2001, la voluntad de Dios ayudo en la construcción rápida de la sede campestre llamada "Hogar Nazareth" en una de las fincas ubicada en Chinauta – Cundinamarca, esta sede inició labores en enero de 2002, con una capacidad para 160 adultos mayores. Al igual que la sede en Bogotá, la sede Nazareth cuenta con el personal profesional y los elementos necesarios para un excelente servicio del adulto mayor. Cabe resaltar que la construcción del hogar se asemeja a las construcciones de las basílicas romanas de la actualidad, siguiendo el Hogar Nazareth una tradición católica. El Hogar Nazareth al final de su construcción y de acuerdo a las interventorías realizadas se confirma que la prestación del servicio llega a acoger a 160 adultos mayores.

Actualmente existe convenio con la Secretaria de Integración Social, para atender personas mayores de 60 años, con alta vulnerabilidad, (Proyecto 742 Atención Integral por la garantía de los derechos para una vejez digna en el Distrito Capital), esto quiere decir que la Fundación Instituto Tecnológico del Sur atiende a 250 adultos mayores en la línea de dependencia Moderada y Severa, distribuidas en los dos Hogares, Hogar Nazareth ubicada en Chinauta, Fusagasugá y Hogar Casa Nostra en Bogotá.

Nuestra Misión

Somos una entidad sin ánimo de lucro destinada a brindar protección social y servicio integral desde las perspectivas de lo físico, mental, social y espiritualapoyando a la población de la tercera edad, con el fin de prestar una atención humana y de alta calidad a los adultos mayores, conservando a su vez los valores éticos y morales. Para ello cuenta con un equipo profesional interdisciplinario altamente calificado destinados a cumplir adecuadamente la labor social.

Nuestra Visión

Siendo una entidad sin ánimo de lucro destinada a brindar protección social y servicio integral queremos llegar a ser una institución líder, institución ejemplo, e institución reconocida en el cuidado integral del adulto mayor, mejorando cada día de acuerdo a las tendencias globales respecto a la prestación de servicio social para el adulto mayor mejorando cada día la atención humana para los usuarios.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INTRODUCCIÓN

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los alimentos en cualquier fase del proceso de preparación y almacenamiento, por el deficiente manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros. Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, la cual abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir, Higienización = Limpieza + Desinfección.

De esta manera, la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la institución. Si se quiere conseguir que la Unidad Operativa este realmente higiénica y segura conforme a las políticas establecidas por la Secretaria Distrital de Integración Social y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente. Para una correcta ejecución es muy importante que se sigan las indicaciones establecidas, no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. “Sí una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado” Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente. Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todos los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas de la unidad operativa, se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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 la unidad Operativa.

Definir los procedimientos de desinfección de las áreas o elementos que los requieran, con el fin de eliminar los microorganismos a un nivel que no represente riesgo para la salud. Eliminar cualquier rastro de productos químicos empleados.

Realizar las actividades de higienización manteniendo la integridad de las superficies, equipos, utensilios, etc.

Dar a conocer las fichas técnicas de los productos químicos utilizados, para un adecuado uso de los mismos y que no generen riesgo de contaminación química.

Explicar las concentraciones de los productos químicos usados para una efectiva labor de higienización.

Realizar las actividades de verificación de implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección a través del diligenciamiento de los registros de control, el cual se sugiere a continuación.

Proporcionar un ambiente limpio y seguro para: materias primas, alimentos preparados y el personal manipulador.

Capacitar al todo el personal, para que realicen las actividades de una manera eficiente.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos y personal de la unidad operativa.

DEFINICIONES

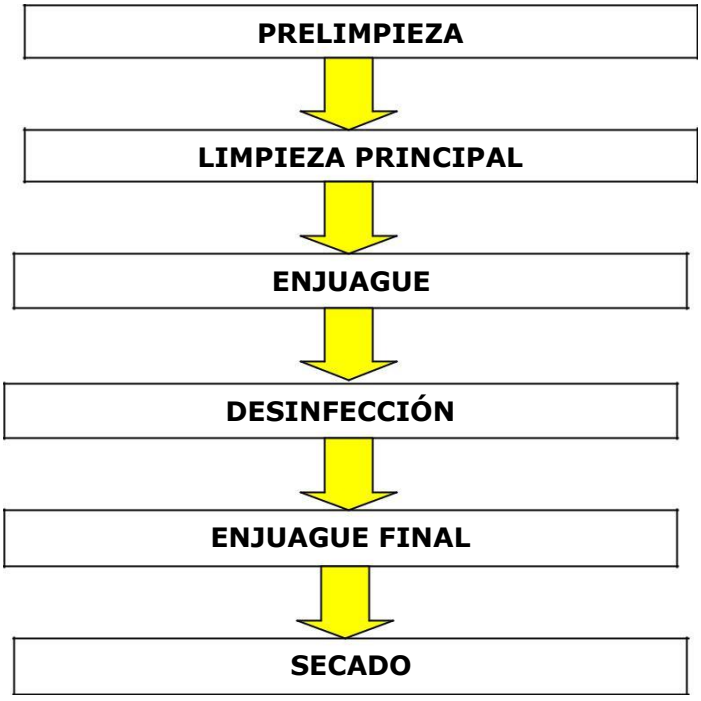
A continuación se mencionan algunas definiciones que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección.

- ✓ AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos 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 cuenta: 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.
- ✓ BACTERIAS: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarías si se permite que se multipliquen y crezcan sin control. (También se les llama microbios o gérmenes.)
- ✓ BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarías.
- ✓ CONTAMINACIÓN: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean físicos químicos o biológicos como: bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.
- ✓ CONTAMINACIÓN 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 contamina alimentos o superficies.
- ✓ CONTAMINACIÓNFÍSICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción.
- ✓ CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

- ✓ CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.
- ✓ DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.
- ✓ DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.
- ✓ DETERGENTE: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes 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 eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, y desinfección, por medio de agua limpia y potable.
- ✓ ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.
- ✓ INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: Es una enfermedad 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.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones, equipos y utensilios para todos los procesos y protocolos del servicio de alimentos y/o cocina:



Limpieza principal: Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

Enjuagado: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.

Desinfección: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.

Enjuagado final: Para eliminar los restos de desinfectante.

Secado: Para ello es mejor emplear aire seco.

Primero se hace la limpieza

- Barra y retire el polvo de pisos, estantes, paredes, en general de cualquier superficie.

- Pre enjuagué: es decir, elimine la suciedad con agua fría.
- Aplique un detergente adecuado.
- Refriegue y restriegue. Utilice cepillos o escoba si es el caso.

Segundo se hace la desinfección

- Prepare una solución fresca de hipoclorito de sodio (cloro u otro blanqueador casero). Disuelva según la dosificación de la tabla el hipoclorito de sodio en un volumen determinado de agua (según la necesidad) y aplique sobre la superficie. Deje actuar por cinco minutos y después enjuague. Prepare esta solución diariamente.

DOSIFICACIÓN DEDESINFECTANTE EN LAS ÁREAS LOCATIVAS DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio, tabla tomada del modelo de plan de saneamiento básico SDIS.

Tabla. Dosificación del hipoclorito de sodio en servicios de alimentación

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Cantidad de desinfectante (10%)	Cantidad de desinfectante al 13%	Tiempo de acción	Concentración en PPM
Alimentos (frutas, verduras, carnes)	1 litro	1 ml	0,5 ml	0,4 ml	5 min	50 ppm
Almacenamiento y enlatados.	1 litro	1 ml	0,5 ml	0,4 ml	5 min	50 ppm
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	1,5 ml	1,13 ml	8 – 10 min	150 ppm
Superficies	1 litro	4 ml	2 ml	1,5 ml	10 – 15 min	200 ppm

Puntos ecológicos	1 litro	6ml	3ml	2,3 ml	10 – 15 min	300 ppm

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Cantidad de desinfectante (10%)	Cantidad de desinfectante al 13%	Tiempo de acción	Concentración en PPM
Recipientes, canecas y papeleras de baños y de zona de almacenamiento de residuos sólidos.	1 litro	8 ml	4 ml	3,07ml	10 – 15 min	400 ppm
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	3 ml	2,3 ml	10 – 15 min	300 ppm
Baños	1 litro	8 ml	4 ml	3,07ml	10 – 15 min	400 ppm
Uniformes	1 litro	4 ml.	2 ml	1,5 ml	10 – 15 min	200 ppm
Ambientes	1 litro	3 ml.	2 ml	1,5 ml	----	200 ppm
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	4 ml	3,07ml	10 – 15 min	400 ppm
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	1,5 ml	0,8 ml	8 – 10 min	150 ppm

DOSIFICACIÓN DE DESINFECTANTE EN LAS ÁREAS LOCATIVAS DIFERENTES A LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio, tabla tomada de la guía de uso y manejo de desinfectantes del INVIMA año 2011.

Tabla. Dosificación del hipoclorito en servicios que no son de alimentación

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Cantidad de desinfectante (10%)	Cantidad de desinfectante al 13%	Tiempo de acción	Concentración en PPM
Bodegas y zonas de Almacenamiento.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	5 min	5000 ppm
Equipos, Objetos, Herramientas.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	8 – 10 min	5000 ppm
Superficies.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	10 – 15 min	5000 ppm
Puntos ecológicos.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	10 – 15 min	5000 ppm
Recipientes, canecas y papeleras de baños y de zona de almacenamiento de residuos sólidos.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	10 – 15 min	5000 ppm
Paredes, techos y pisos.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	10 – 15 min	5000 ppm
Baños.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	10 – 15 min	5000 ppm
Elementos de protección Individual.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	10 – 15 min	5000 ppm
Ambientes Externos.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	----	5000 ppm
Uniformes y Vestidos.	litro	24 ml	No aplica	8 ml	8 – 10 min.	5000 ppm
Colchones y Colchonetas.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	10 – 15 min	5000 ppm
Escaleras.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	10 – 15 min	5000 ppm
Puertas y ventanas.	1 litro	24 ml	No aplica	8 ml	8 – 10 min	5000 ppm

Nota 1: Esta tabla es considerada para una aplicación general en cada uno de las unidades operativas, pero cada unidad operativa debe realizar un análisis interno de su aplicabilidad y

cambios de acuerdo a la actividad desarrollada en un espacio o el factor de riesgo biológico que derivarían en aumentos del desinfectante y durante un periodo controlado.

Nota 2: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, este deberá contener una etiqueta con el porcentaje exacto de dosificación, (no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes oscuros, debido a que este producto se inactiva con la luz solar).

PRECAUCIÓN CON EL DESINFECTANTE

- No mezclar con cera.
- Utilice guantes y tapabocas durante su preparación.
- Utilice la solución en las primeras seis horas de preparadas.
- Manténgala tapada.

PROTOCOLO GENERAL DE LAVADO RUTINARIO Y TERMINAL

LAVADO RUTINARIO:

- Se realiza todos los días.
- Frotar paredes y pisos con agua y jabón detergente, realizando el avance desde la zona más limpia a la más sucia.
- Retirar con agua.
- Aplicar Hipoclorito de Sodio en concentración según tabal de dosificación.

LAVADO TERMINAL:

- Se realiza los fines de semana.
- Retirar los equipos, mesas y demás elementos que obstaculicen la limpieza, los cuales deben estar previamente limpios.
- Lavar techos, paredes y pisos, con agua y jabón detergente.
- Aplicar Hipoclorito de Sodio en concentración según tabal de dosificación.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA

A continuación se enumeran los pasos que deben cumplirse para realizar limpieza y desinfección de áreas y superficies:

1. Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.

2. El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que se encuentra detallado en la sección de Preparación de soluciones.

3. La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que ésta la cubra totalmente. El agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios, tales como baldes.

4. El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja o cepillo.

5. Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.

6. El enjuague final se hace con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

7. No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.

8. Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.

PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN

1. La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una disolución de cloro o algún otro agente desinfectante.

2. La concentración del agente desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando. Para el caso del cloro, se prepara siguiendo el procedimiento respectivo que se encuentra detallado en la sección de Preparación de soluciones.

3. La solución de cloro se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.

4. Puede emplearse también una bomba de aspersión (como las utilizadas para fertilizar en el campo, pero nueva y destinada únicamente para utilizarla con el agente desinfectante) de modo que la solución desinfectante se rocía sobre la superficie en forma de una lluvia fina, obteniéndose una distribución homogénea de la solución.

5. La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos, en el caso del cloro no es necesario enjuagar.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS Y HABITACIONES

1. La limpieza y desinfección debe ser completa en techos, paredes, pisos y así como en los enseres en general (colchonetas, camillas, escritorios, etc.).

2. Mantenga limpias y organizadas todas las áreas y superficies antes y durante la prestación del servicio. Limpie inmediatamente cualquier reguero.

3. Utilice para la desinfección de pisos, paredes y enseres en general, la solución de cloros y agua antes indicada.

4. Recuerde que los artículos de aseo deben ser exclusivos de cada área. Por ejemplo un trapero para cocina y otro para baños. El paño para limpiar mesones de trabajo se deben usar únicamente para esta labor, no para limpiar ventanas.

5. Después de usar los traperos o paños de limpieza, lávelos en solución detergente y manténgalos no por más de media hora sumergidos en desinfectante.

6. Mantenga en orden y aseados los elementos de aseo como escobas, recogedor, aspiradora, brilladora, etc.

7. limpieza del pisos y habitaciones:
   7.1 No se debe barrer ya que se diseminan microorganismos en el aire.
   7.2 La utilización de trapos humedecidos con productos de limpieza reduce la contaminación microbiana y es el método más común y recomendado.

8. Desinfección: Es el proceso que elimina todos los microorganismos de los objetos o superficies con excepción de las esporas bacterianas.

9. Frecuencia: se efectuará una vez al día y cuando se encuentre un sector visiblemente sucio o con fluidos corporales, se limpiará solo esta zona.

10. Lavado: busca remover y retirar la suciedad de las superficies que lo requieran y que presenten suciedad visible. con el transcurso del tiempo, el polvo y la mugre forman una película grasosa, principalmente en los lugares húmedos.

11. Se prioriza la limpieza y desinfección de la habitación de la persona mayor - cama, mesa de noche, colchón y almohada y sillas si las hay. Se lava con detergente limpiador:

    11.1. Se realiza la preparación de la solución de detergente limpiador con agua.
    11.2. Retire el mobiliario, y todos los materiales que obstaculicen su limpieza.
    11.3. Coloque un aviso de seguridad PISO HÚMEDO en la entrada del área a lavar.
    11.4. Se realiza el lavado de techos paredes, piso, puertas con agua y jabón detergente.

    11.5. Se procede restregar todas las superficies y se enjuaga con un trapo húmedo agua.
    11.6. Por último se revisa que no haya partículas de polvo, suciedad en superficies pequeñas como manijas de puertas, interruptor de luz, toma corrientes etc.

PROTOCOLO DE TRAPEADO DE PISOS EN CUALQUIER LOCACIÓN

1. Este procedimiento se realiza con el fin de desinfectar y limpiar los pisos si es necesario. Se debe conocer el tipo de piso ya que el exceso de agua y el uso de ácidos y abrasivos pueden causar deterioro de los mismos.

2. Se inicia trapeando los bordes debidamente por los fragmentos más alejados de las vías de acceso.

3. Los movimientos deben ser horizontales tratando de no pasar dos veces por el mismo lugar.

4. Enjuagar el trapero y volver a repetir el procedimiento.

5. Se verifica el estado de desagües y se retira las suciedades como chicles etc.

6. Las áreas comunes se trapean con agua limpia y trapero bien lavado y escurrido.

7. Cuando en el área se encuentra un fluido corporal se encuentra con una solución de hipoclorito de socio a 5.000 partes por millón.

8. Se utiliza dos baldes para lavar el trapero, una con agua limpia y la otra para escurrir.

9. Después de terminar el trapeado se dejan limpios los implementos de aseo utilizados para este proceso.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CAMAS

1. Se retira el menaje que se encuentra sobre la cama envolviéndolo hacia el centro para evitar producir aerosoles.

2. La limpieza de barandas, camas y forros de colchones se realiza con un trapo impregnado de solución desinfectante a una concentración a 500 partes por millón, la cual es rutinaria y desinfección de bajo riesgo, en caso de que la cama presente suciedad por presencia de fluidos biológicos, se debe realizar desinfección de alto riesgo y se hace limpieza con un solución de hipoclorito de sodio a un solución de 5000 partes por millón.

3. Si la cama cuenta con varios forros se debe realizar diariamente limpieza y desinfección a cada uno de estos.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VENTANALES Y VIDRIOS

1. Este proceso se realiza limpiando con un trapo humedecido con un trapo humedecido con líquido limpiavidrios con movimientos horizontales comenzando por la parte superior hasta llegar a la parte inferior.

2. Se aplica directamente en ventanales y vidrios incluyendo marcos, luego se pasa un trapo seco o papel periódico hasta que este quede completamente limpios.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEBAÑOS DE HABITACIONES SIN PRESENCIA DE MATERIA ORGÁNICA

1. Se prepara los materiales, productos, que serán utilizados de limpieza y desinfección de ésta área.

2. Se procede a revisar las canecas, sacar las bolsas y cierre de estas de acuerdo a la recolección que se vaya a realizar.

3. Si alguna de estas canecas tiene derrame de fluidos se debe lavar con jabón desinfectante, diluidos sobre las manchas por la parte externa, y luego se lava.

4. El lavado de sanitarios se realiza de manera rutinaria, iniciando el lavado de las paredes, seguida del lavamanos, la jabonera, las prensillas de la ducha, accesorios de ésta y la puerta.

5. Se continua con tuberías y bisagras, las ranuras de las losas de baño, las válvulas, el tapón y se restriegan con un cepillo pequeño.

6. Se desmancha con detergente luego se enjuaga y por último se desinfecta con una esponja impregnada de desinfectante dorado a 500 PPM.

7. Se observa si hay presencia de manchas y huellas en paredes y puertas y se aplica solución desinfectante diluido sobre las manchas, iniciando por las partes bajas, enjuagando constantemente el piso y demás partes con agua limpia.

8. Se enjuaga cada superficie pasando nuevamente al piso con solo agua.

9. Se tiene especial cuidado en las partes metálicas dejando aplicando el hipoclorito de sodio durante 10 minutos. Luego se enjuaga y se deja secar.

10. Se limpia el interruptor de la luz con un trapo ligeramente impregnado con jabón desinfectante.

11. Se finaliza soltando el tanque y secando la parte exterior de la taza.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS DE HABITACIONES CON PRESENCIA DE MATERIA ORGÁNICA

1. Si hubiese presencia de materia orgánica o derrame de líquidos estos serán tratados de la siguiente manera.

2. Colocar guantes.

3. Colocar toallas de papel para que la mancha se absorba.

4. Una vez absorbida se desechan las toallas en bolsa plástica de residuos patológicos.

5. Se procede a realizar limpieza del área, llenando un balde con agua limpia y detergente.

6. Se lava la superficie limpiando con trapero humedecido en solución detergente teniendo cuidado de no mezclar con hipoclorito de sodio.

7. Se enjuaga con agua limpia pasando el mismo trapero por las superficies.

8. Se llena el otro balde con una solución de hipoclorito de sodio a 5000 PPM.

9. Se repasa con el segundo trapero y lo solución de hipoclorito de sodio manteniendo húmedo durante 20 minutos.

10. Se enjuaga el balde y traperos utilizados se deja secando los baldes boca abajo, con los traperos extendidos y las cerdas de los cepillos hacia arriba.

11. Se desecha el contenido liquido de los baldes y se arroja en el Sifón.

12. Lavarse las manos después de este procedimiento

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SILLAS DE BAÑO

1. El lavado de las sillas de baño es rutinario, se lleva a cabo después del baño de todas las personas mayores.

2. Se lava con agua y jabón detergente, y con un cepillo se procede a limpiar hasta eliminar los residuos que presenten.
3. Posteriormente se limpia con un trapo humedecido de hipoclorito de sodio al 5% previamente diluido en agua.

4. Se deja actuar por 20 minutos.

5. Luego se enjuaga con abundante agua.

6. Se deja secar naturalmente.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESCALERAS

1. Las áreas de circulación en el hogar geriátrico son lugares donde la mayor parte del tiempo hay flujo de personas; por esto necesita mayor atención por parte de las personas responsables de la limpieza.

2. Se incluyen dentro de estas áreas los pasillos, baños del primer piso, las escaleras, las salas de espera, los ascensores las oficinas y los parqueaderos.

3. Es responsabilidad del personal de servicios generales conservar las escaleras libres de obstáculos y en perfecto estado de limpieza para lograr la seguridad de todos.

4. Se deben sacudir con un trapo húmedo los pasamanos de madera y metálicos.

5. Desprender las manchas que se encuentran y observan en las paredes.

6. Limpiar alrededor de los interruptores y en los zócalos donde se vean sucias y estar verificando la limpieza de estos espacios con frecuencia.

7. El área de descanso se debe trapear en húmedo.

8. Usar una solución detergente y en escaleras amplias limpiar la mitad del escalón, dejar espacio libre para el paso de personas.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LA CONSERVACION DE DOCUMENTOS INSTITUCIONALES

1. Este protocolo establece lineamientos para la limpieza y desinfección de áreas, ambientes y oficinas destinadas a la conservación, almacenamiento y archivado de documentos, carpetas AZ, historias clínicas, archivo administrativo y bibliotecas de libros del CPS.

2. Las personas encargadas de esta labor deben contar con la dotación de elementos de seguridad laboral como batas, gorros, guantes, tapabocas o mascaras desechables.

3. Cuando la documentación a manipular presente contaminación biológica y exceso de polvo, es requisito además, el uso de guantes de nitrilo desechables, gafas plásticas y mascara con filtro para material particulado.

4. Se deben adoptar prácticas cotidianas como el empleo de jabón desinfectante liquido en cara y manos, o la restricción del consumo de alimentos en áreas de conservación, almacenamiento y archivado de documentos.

5. El retiro del polvo y la limpieza superficial de los documentos y las unidades de almacenamiento de los mismos (estanterías, repisas, archivadores, etc.), se debe realizar en seco y sin provocar abrasión, utilizando bayetillas.

6. Se debe usar Detergente Desinfectante, Bayetillas, Frasco plástico con atomizador.

7. La limpieza de los estantes y unidades de archivo se debe realizar al menos dos veces a la semana.

8. No es recomendable colocar la documentación a intervenir en el piso. Para este fin debe disponerse de una mesa ubicada en un lugar que no altere o dificulte el desarrollo de otras actividades laborales.

9. Limpiar las carpetas, archivos, libros, documentos y cualquier presentación de papelería que se encuentre en la institución, por las caratulas y en los bordes del mismo. Limpieza en seco.

10. Se procederá a la limpieza de la estantería, con una mezcla de agua y detergente desinfectante, siempre siguiendo el número consecutivo con que cuenten estas unidades, para facilitar la identificación de las unidades que han sido objeto de limpieza, y las que faltan por limpiar, en caso de que se interrumpa la actividad.

11. Limpiar en zigzag, cubriendo toda la superficie de la bandeja, con tela de algodón o bayetilla ligeramente húmeda con la mezcla mencionada, luego retirar el producto.

12. Repasar con tela de bayetilla seca la misma zona.

13. Dejar secar completamente la bandeja antes de colocar las unidades limpias.

14. Una vez terminada la limpieza de este grupo de unidades, se dispondrán en su lugar siguiendo estrictamente el orden en el que se encontraban y se proseguirá con la siguiente bandeja.

15. Repetir este ciclo hasta limpiar todas las bandejas de las estanterías, archivadores o bibliotecas.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS Y AMBIENTES CLINICOS

1. Las áreas de circulación en el hogar geriátrico son lugares donde la mayor parte del tiempo hay flujo de personas; por esto necesita mayor atención por parte de las personas responsables de la limpieza.

2. Se incluyen dentro de estas áreas los pasillos, salas de espera, las oficinas y consultorios del CPS.

3. Limpieza Diaria: Antes de iniciar con las actividades diarias, haga una limpieza rigurosa y estricta en todas las áreas clínicas

4. Haga la limpieza siempre desde las áreas “limpias” hacia las áreas “sucias”, a fin de evitar la transferencia de contaminantes.

5. Tenga utensilios de limpieza (trapos, franelas, esponjas) diferenciados por áreas: sucia y limpia.

6. Pisos: Método húmedo: Uso de doble balde, es el método más común y de elección. Realice con el sistema de dos baldes uno para la solución desinfectante o detergente y el otro con agua limpia para el enjuague. NO efectué el barrido en seco con escoba, pues se provoca el paso de microorganismos desde el suelo al aire, donde quedarán suspendidos por varios minutos hasta depositarse nuevamente en las superficies horizontales del área.

7. Superficies: limpie con jabón y solución de hipoclorito las superficies de mobiliario, puertas y mesones se debe. Recuerde que los desinfectantes son sólo sustancias auxiliares de la buena limpieza física; el trabajo manual es quizá el ingrediente que más importancia tiene.

8. Revise que no haya manchas de suciedad en las paredes, si las hay deben retirarse.

9. Además de la limpieza diaria, realice una limpieza regular cada semana.

10. Pisos: Método húmedo: Uso de doble balde, es el método más común y de elección.

11. Realice con el sistema de dos baldes uno para la solución desinfectante o detergente y el otro con agua limpia para el enjuague. NO efectué el barrido en seco con escoba, pues se provoca el paso de microorganismos desde el suelo al aire, donde quedarán

suspendidos por varios minutos hasta depositarse nuevamente en las superficies horizontales del área.

12. Superficies: Limpie con jabón y solución de hipoclorito las superficies de mobiliario, puertas y mesones.

13. En la limpieza terminal lave por fricción mecánica para garantizar la remoción de material orgánico.

14. Paredes: Limpie por fricción mecánica con agua jabonosa y desinfectarse con solución e hipoclorito.

15. Cestos de ropa sucia o de residuos: Lave y desinfecte con abundante agua y jabón e hipoclorito de sodio.

16. Áreas de almacenamiento: Lave y desinfecte con abundante agua y jabón e hipoclorito de sodio.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS - GENERALIDADES

1. La frecuencia de limpieza y desinfección de pisos y paredes, excepto en casos de emergencia, debe realizarse en el momento en el cual están expuestos la mínima cantidad de alimentos.

2. Sea riguroso con la limpieza y desinfección de pisos, mesones, paredes, ventanas, repisas, etc.

3. Limpie, seque y desinfecte zonas donde se haya acumulado agua ya sea pisos, mesones, estantes, basureros, etc.

4. Limpie cuidadosamente mesones y cubiertos donde se preparen los alimentos utilizando una solución de agua con hipoclorito (1/4 de taza de hipoclorito en un litro de agua). Deje actuar por cinco minutos y después enjuague.

5. Mantenga el piso limpio y sin restos de alimentos.

6. Elimine constantemente sobras de comida de pesetas y desagües. Restriegue la malla protector con solución desinfectante. Enjugue con agua limpia y desinfecte.

7. Lave y desinfecte tablas de picar, cada vez que se utilicen.

8. Desinfecte diariamente lavaplatos, basurero, paño de cocina, traperos y esponjas de lavar.

9. Vacíe diariamente canecas de basura. Lávelas y desinféctelas.

10. Realice limpieza y desinfección de las zonas de la cocina de acuerdo a la siguiente tabla:

ÁREA-SUPERFICIE	FRECUENCIA	DÍA
Paredes y techos	Dos veces semana	Martes y viernes
Pisos y mesones	Des veces al día	Todos los días
Caneca	Diaria	Todos los días
Neveras	Una vez por semana	Jueves
congelador	Quincenal	Miércoles
Bodega	Semanal	Viernes

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE IMPLEMENTOS DE COCINA

1. Elimine residuos de comida de cubiertos, bandejas, platos, vasos, etc.
2. Sumérjalos y lávelos en solución detergente. Comience por lavar lo que tenga menos grasa.
3. Lave por separado bandejas, platos, vasos y cubiertos.
4. Sumérjalos en desinfectante.
5. Enjuáguelos y déjelos secar.
6. Coloque boca abajo vasos, pocillos y ollas en su respectivo sitio.
7. Desinfecte antes de usar: pinzas, abrelatas, espátulas, etc.
8. Haga limpieza y desinfección diaria de estufa, licuadora, hornos, etc.
9. Para piezas pequeñas realice la limpieza con ayuda de un cepillo.
10. Para la limpieza de la nevera, específicamente del congelador se debe proceder primero que todo a desconectar la nevera
11. Cuando el hielo empiece a desprenderse se le ayuda con una espátula de caucho, nunca use utensilios de metal que pueda perforarlo.
12. Cuando esté totalmente sin hielo se limpia con un trapo humedecido en una solución de tres cucharadas de bicarbonato disuelto en cuatro tazas de agua fría y se seca muy bien.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA E HIGIENE DE ALIMENTOS - GENERALIDADES

1. contaminación en alimentos es la presencia en los alimentos de agentes físicos (cambios en la temperatura y humedad, contacto de alimentos con elementos extraños, basura ,etc.), químicos (disolventes, pintura, insecticidas, etc.), biológicos (bacterias, hongos, virus, parásitos) y humanos (uñas, cabello, piel ,saliva ,etc.) que causan enfermedad alimentaria en las personas que los consumen .
2. Se debe evitar que los alimentos de contaminen durante: el proceso, el almacenamiento o el consumo propiamente dicho.

3. Higiene de alimentos: son prácticas empleadas en la manipulación de alimentos para conservarlos limpios y sanos con el fin de evitar la intoxicación o envenenamiento.

4. La higiene alimentaria se aplica en tres áreas principales: higiene personal, limpieza de la zona donde se encuentran los alimentos; y prácticas-normas de higiene para los mismos.

5. La higiene de alimentos está relacionada con las personas que los manipulan. Por eso un buen manipulador debe cumplir con todas las normas de higiene requeridas para no contaminarlos.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA E HIGIENE PARA EL PERSONAL DE COCINA

1. Báñese diariamente.

2. Mantenga el cabello recogido y cubierto con gorro.

3. Cubra su boca y nariz con tapabocas. La saliva contiene un alto índice de contaminación.

4. Mantenga su uniforme limpio al igual que sus zapatos.

5. Use uñas cortas, limpias y sin esmalte ya que éste deja residuos tóxicos que van a contaminar los alimentos.

6. No use joyas ya que a la hora de preparar o manipular los productos alimenticios estos elementos pueden caer dentro de la comida o simplemente estar sucios y contaminarlos.

7. No tosa ni estornude encima de los alimentos.

8. No se toque el cuerpo con las manos. No fume. No use perfumes.

9. En caso de presentarse una herida, evite al máximo tener contacto directo con los alimentos, ya que se expone a una infección y los contamina.

10. Tenga especial cuidado en el lavado de las manos. Siga el protocolo de lavado de manos.

PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS

1. ¿Cuándo debe lavarse las manos?
   1.1. Cuando empiece la manipulación, preparación y almacenamiento de los alimentos.
   1.2. Cada vez que cambie de actividad y vuelva a tocar los productos alimenticios.
   1.3. Cuando esté manipulando un producto y pase a otro (ejemplo está en carnes y pase a frutas).
   1.4. Antes y después de ir al baño.
   1.5. Después de manipular desechos y basuras.
   1.6. Cada vez que se ausente y regrese a la cocina.

2. Defina el tipo de lavado de manos: Rutinario, Antiséptico, Fricción antiséptica.

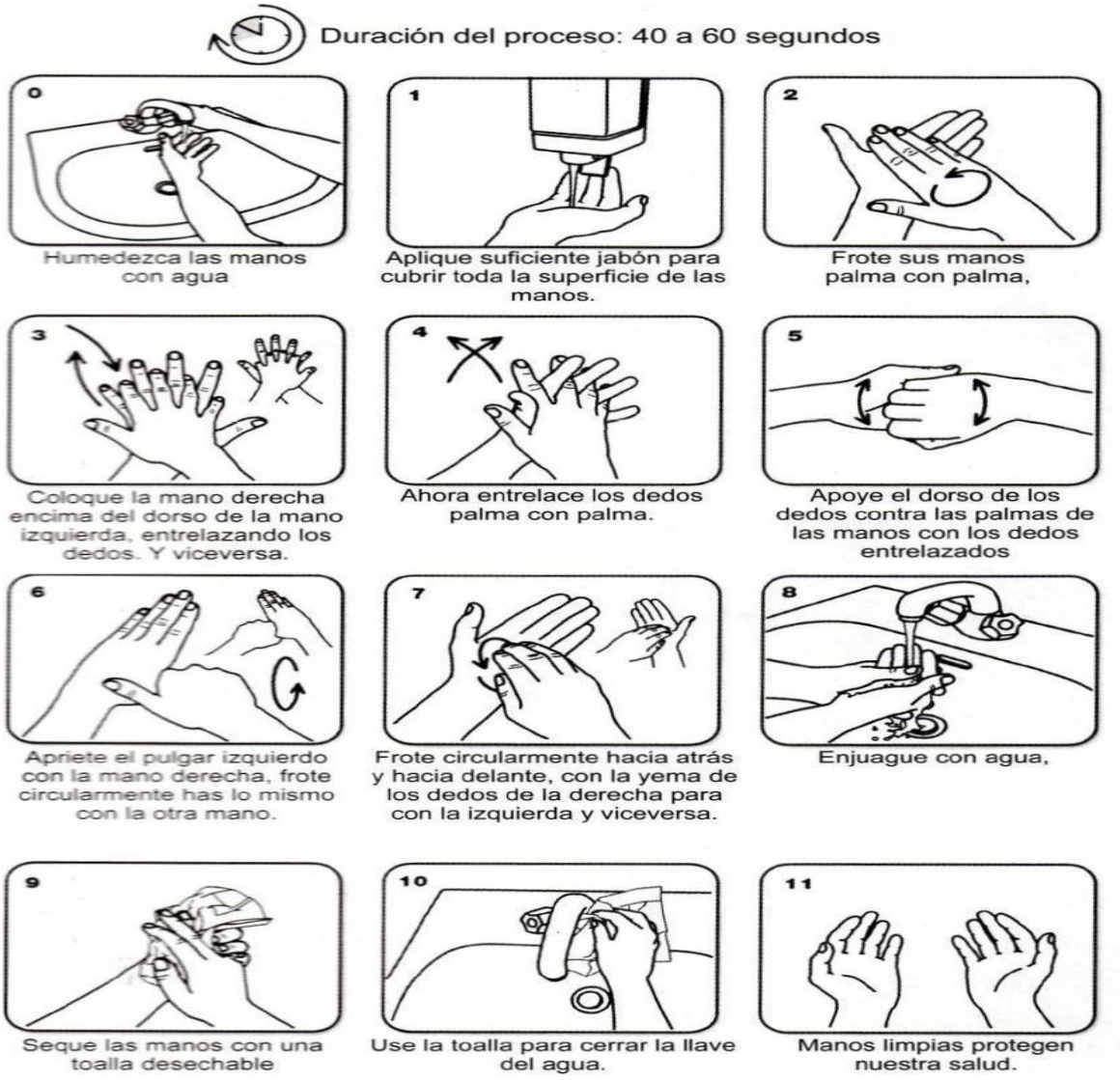
3. Rutinario:
   3.1. Lavado con agua y jabón común.
   3.2. Remover flora transitoria de piel de manos.
   3.3. Antes de ingreso a laborar.
   3.4. Después de contacto con objetos inanimados.

4. Antiséptico:Este lavado lo realiza el personal que está en contacto con el paciente, con fluidos corporales o con elementos que han estado en contacto con pacientes o con fluidos corporales:
   4.1. Inactivar o matar microorganismos
   4.2. Disminuir la carga bacteriana
   4.3. Cuidado de pacientes
   4.4. Guantes estériles para procedimientos invasivos y semi invasivos
   4.5. Antes y después de la atención de cada paciente.
   4.6. Elementos:Agua potable, Jabón antiséptico: Yodopovidona o Clorhexidina al 4 %.

5. Fricción Antiséptica: Este tipo de lavado permite un arrastre de microorganismos en los casos en que no se cuenta con lavamanos. Aplicar las instrucciones establecidas en la ficha técnica de cada producto.
   5.1. Inactiva o mata microorganismos y disminuye la carga bacteriana.
   5.2. No aplicar en manos sucias.
   5.3. Elementos: Gel de alcohol, glicerinado, Toalla desechable.

6. En cada uno de los baños que existe en el centro de protección social, se ubicara en los lavamanos, una plaqueta de señalización, donde se encontrara la información del modo que se debe lavar las manos, cumpliendo con el protocolo internacional.

7. A continuación se muestra la Ilustración del lavado de manos del protocolo internacional:



PROTOCOLO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

1. Descubra brazo y antebrazo.
2. Humedezca manos y antebrazo.
3. Aplique jabón líquido desinfectante y distribúyalo uniformemente en manos y antebrazo.
4. Friccione la punta de los dedos en la palma de la mano contraria o limpie debajo de las uñas utilizando una uña de la otra mano.
5. Continúe la fricción en cada dedo, efectuando movientes circulares y sin retornar.
6. Frote los espacios interdigitales.

7. Friccione enérgicamente palma y dorso de la mano, palma con palma y dorso con dorso.

8. Friccione el antebrazo, de la muñeca hasta el codo, efectuando movimientos circulares y sin retornar.

9. Enjuague con abundante agua, dejándola correr de los dedos a los codos. Conserve los brazos separados del tronco y las manos por encima del nivel del codo.

10. Asegúrese de remover completamente el jabón para evitar el riesgo de dermatitis.

11. Seque las manos y luego el antebrazo, con secador de manos automático o toallas desechables de papel.

12. Cierre la llave.

13. La limpieza y desinfección de las manos se debe realizar:
    13.1.Al iniciar y terminar el turno.
    13.2.En cambio de actividad.
    13.3.Antes y después de preparar y servir alimentos.
    13.4.Antes y después de manipular alimentos crudos.
    13.5.Después de seleccionar el mercado y organizar bodega.
    13.6.Después del manejo de desechos y de usar productos químicos.
    13.7.Después de tocar equipos y superficies sucias.
    13.8.Después de descanso.
    13.9.Después de ingerir alimento.
    13.10.Antes y después de ir al baño.

PROTOCOLO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ZONA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

1. La zona en que se preparan y almacenan alimentos debe estar limpia y libre de La insectos o animales domésticos. suciedad, tierra y residuos alimenticios pueden albergar bacterias o insectos.

2. Si el piso, el mesón y los utensilios donde estamos colocando, manipulando o preparando los alimentos están sucios o sin desinfectar, van a contaminarlos, ya que en las áreas de cocina donde hay humedad constante, se desarrollan bacterias, mohos y hongos que a simple vista no se ven, pero que se adhieren al alimento fácilmente.

3. Se debe tener especial cuidado en la limpieza y desinfección de todos los enseres, muebles y utensilios dentro de la zona de cocina y alacena teniendo en cuenta los protocolos anteriormente descritos.

4. La basura se debe retirar cada cierto tiempo de la zona de preparación. Las bacterias se reproducen rápidamente en condiciones cálidas, sobre todo a 37 grados centígrados, la temperatura del cuerpo humano.

5. materias primas y alimentos cocinados, no se deben guardar juntos ni prepararlos utilizando los mismos utensilios (por ejemplo, con el mismo cuchillo con el que se cortó la carne, no se debe, sin haberlo lavado, cortar la verdura) Los cuchillos deberán ser de

acero inoxidable, afilados correctamente. No utilice cuchillos que se oxiden, pues el óxido contiene partículas nocivas que pueden llevar a un envenenamiento lento.

6. Las verduras, frutas, hortalizas se deben lavar minuciosamente, bajo el chorro de agua removiéndolas constantemente, ya que tienen residuos de tierra y polvo, producto del medio ambiente. En ocasiones han sido tratados con plaguicidas, fungicidas (productos químicos para control de plaga y enfermedades) que son nocivos para el organismo.

7. No utilice bolsas de basura para guardar ningún tipo de alimento, ya que son fabricadas con materiales reciclados los cuales desprenden olores y sustancias tóxicas que cambian la calidad de los alimentos. Use siempre bolsas especiales para alimentos que no contengan residuos ni aromas de otros productos ya que puedan alterar las características de lo que se va a almacenar.

8. Para garantizar la calidad de los alimentos es importante tener en cuenta todo lo que se ha mencionado hasta ahora en cuando a la prevención de la contaminación mediante la

   limpieza de superficies, equipos y personal, pero es indispensable que el buen tratamiento de los alimentos se extienda al sitio donde éstos son conservados.

PROTOCOLO PARA EL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE ALIMENTOS

1. Para garantizar la calidad de los alimentos es importante tener en cuenta todo lo que se ha mencionado hasta ahora en cuanto a la prevención de la contaminación mediante la limpieza de equipos, utensilios y personal , pero es indispensable que el buen tratamiento de los alimentos se extienda al sitio donde éstos son conservados.

2. Los alimentos no perecederos serán almacenados en la alacena, en un armario organizado para este propósito, debidamente ordenados y separados de los elementos de aseo.

3. Los alimentos perecederos como frutas y verduras irán a las neveras, después de haber sido debidamente lavadas, empacadas y etiquetadas.

4. No almacene en ollas de aluminio, porque desprende partículas metálicas que pueden ser tóxicas a largo plazo.

5. Almacene en recipientes plásticos que tengan tapa, bolsas especiales para alimentos o papel vinipel.

6. Para la conservación de las frutas en el congelador se seguirán las normas de lavado Y empaque.

7. Los alimentos que se van a congelar deben ser de primera calidad, sanos y muy frescos.

8. Deben lavarse cuidadosamente.

9. Los materiales y enseres que se utilizan, se escogen de acuerdo con el producto que se va a congelar y deben quedar herméticos, pues dentro del empaque no debe quedar aire

ya que esto produce la deshidratación de los alimentos, perdiendo sabor, color, textura y poder alimenticio.

10. El empaque donde se van a depositar debe ser una bolsa plástica que se puede sellar.

11. Los empaques se deben rotular marcando la fecha de congelación, el peso, el número de porciones y el alimento empacado.

12. En caso de que no tenga a la mano bolsas que se puedan sellar automáticamente, se hace esta operación cubriendo su abertura con papel de aluminio y pasando por encima una plancha caliente.

13. Para congelar frutas se debe utilizar un jarabe espeso preparado con agua y azúcar, hecho con anticipación para usarlo frío.

14. Los alimentos congelados no deben dejarse en el congelador por más tiempo del indicado en su etiqueta, ya que pasado éste pierde su valor nutricional.

15. Los alimentos que se han descongelado no deben congelarse de nuevo a no ser que se hayan congelado crudos. Se cocinan y entonces se pueden congelar de nuevo.

16. La preparación de los alimentos lo mismo que su empaque debe hacerse en forma rápida y meterlos enseguida al congelador.

17. Es importante también tener en cuenta: Controlar permanentemente la temperatura de neveras y congeladores. Mantener abierta la puerta de la nevera o congelador el menor tiempo posible. No sobrecargar las neveras y congeladores. No mezclar alimentos crudos y cocinados dentro de la nevera. Rotar los productos: lo primero que entra es lo primero que sale.

18. No descongelar alimentos a temperatura ambiente. Esto debe hacerse dentro del refrigerador.

19. No almacenar alimentos cerca o con detergentes, jabones, venenos, insecticidas o combustibles.

20. No almacenar alimentos a nivel de piso. Mantener basura y desechos alejados de las áreas de almacenamiento.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

1. Lave la fruta o verdura debajo del chorro de agua fría, frotando con la mano para arrastrar todo lo que pudiera estar pegado.

2. Prepare la solución desinfectante según las concentración indicadas

3. Desinfecte por inmersión por 5 minutos.

4. Enjuague con suficiente agua fría para eliminar los restos del desinfectante.

5. Retire el pedúnculo de las frutas únicamente después de limpieza y desinfección

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS ENLATADOS

1. Revise el enlatado, removiendo el polvo o adherencias visibles.
2. Limpie las superficies de la lata, con una franela limpia y humedecida con agua y detergente, frotando enérgicamente con la mano para arrastrar impurezas fuentes de contaminación.
3. Limpie con otra franela limpia y húmeda en agua fría, para eliminar los excedentes de agua y detergente.
4. Seque inmediatamente termina la acción anterior con una franela limpia y seca.
5. Verifique que el enlatado queda seco y limpio antes de almacenar.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HUEVOS

1. Revise el estado de empaque de llegada de los huevos
2. Retire los huevos del empaque original y sumérjalos en agua con jabón
3. Limpie con paño húmedo el alimento hasta retirar impurezas
4. Sumérjalos en abundante agua limpia hasta retirar trazas de jabón
5. Prepare solución desinfectante de hipoclorito (1 ml x 1 litro de agua a utilizar)
6. Sumergir alimento por un tiempo de 3 a 5 minutos
7. Retire el alimento de la solución desinfectante y ubíquelo un canastilla seca para permitir su secado
8. Almacene en lugar fresco
9. Rotule de acuerdo con la rotación de inventarios “peps”

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (HORNOS – MOLINOS)

1. Verifique que los equipos se encuentren vacíos.
2. Desarme completamente el equipo a limpiar.
3. Quite los empaques y sumérjalos en agua.
4. Pre-enjuague las partes con agua y retire los residuos grandes con una esponjilla.

5. Aplique el detergente.
6. Refriegue con cepillo o con paño abrasivo hasta que se retire todo el material incrustado y pegado a las partes.
7. Enjuague con agua a chorro y luego seque manualmente.
8. Las partes pequeñas de los equipos como cuchillas y empaques se sumergen en una solución.
9. Para el resto del equipo aplique el desinfectante.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LICUADORA

1. Retirar la tapa del disco y limpiar manualmente con esponjilla y cepillo y solución jabonosa.
2. Enjuagar con abundante agua para retirar la solución jabonosa.
3. Desinfectar con hipoclorito, se limpia toda la superficie interna y externa de la jarra, las cuchillas y demás partes de la misma.
4. Retirar la solución desinfectante de la jarra con agua fría.
5. Dejar secar.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS PARA MOLDES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. Retire los residuos de alimentos presentes en cada molde
2. Lave pieza por pieza con agua y jabón.
3. Enjuague con abundante agua.
4. Prepare solución desinfectante de hipoclorito (3 ml x 1 litro de agua a utilizar)
5. Sumerja los moldes por un tiempo de 5 a 7 minutos
6. Retire los moldes de la solución desinfectante
7. Traslade al área de menaje para permitir su secado
8. Deje secar la loza.
9. Preparar el desengrasante, en el dispensador, de acuerdo con el instructivo.
10. Por aspersión o con un rociador aplicar el desengrasante a cada molde.

11. Juagar con agua caliente, si es necesario agregar jabón y lavar con agua fría para retirar jabón.

12. Dejar secar.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS PARA PROCESO

1. Lavar con agua caliente los utensilios.

2. Adicionar jabón. Dosificación.

3. Con esponjilla refriegue cada uno de los utensilios, lave con abundante agua, si es necesario utilice agua caliente para remover la grasa.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE

1. Descomide o retire los residuos de alimentos de los platos, tazas o pocillos

2. Lave pieza por pieza con agua y jabón.

3. Enjuague muy bien con agua.

4. Prepare una solución con hipoclorito de sodio, para utensilios 30 cc de Hipoclorito de sodio en 10Litros, deje actuar de 8 a 10 minutos.

5. Desinfecte por inmersión.

6. Enjuague con suficiente agua fría.

7. Deje secar la loza.

8. Verifique que el Protocolo ha sido realizado en forma correcta.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTIBAS

1. Preparar el detergente en el dispensador, de acuerdo al instructivo

2. Retirar el polvo con la escoba

3. Humedecer las estibas con agua jabonosa utilizando el trapero

4. Adicionar agua caliente para retirar el jabón.

5. Dejar secar

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DESUPERFICIES DE CANASTILLAS

1. Sumerja la canastilla en el tanque destinado para tal fin teniendo en cuenta que tenga agua potable.

2. Realice este Protocolo tantas veces como sea necesario para eliminar las impurezas adheridas.

3. Prepare solución desinfectante con hipoclorito de sodio concentración

4. Aplique por aspersión al arrume de canastillas

5. Deje actuar por 5 minutos

6. Enjuague con abundante agua.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES (MESONES – ESTANTES COCINA)

1. Prepare los elementos necesarios: guantes negros para aseo, escoba, esponjas, cepillos, traperos, recogedor de basura, recipientes con agua, desinfectante y jabón.

2. Recoja y deseche los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.

3. Disuelva el jabón en agua potable.

4. Esparza la solución jabonosa con esponja o cepillo.

5. Restriegue la superficie eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ella. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia.

6. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).

7. Enjuague con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

8. Verifique que el Protocolo ha sido realizado en forma correcta.

9. Prepare una solución de hipoclorito de sodio para superficies 40 cc de Hipoclorito de sodio en 10 litros, deje actuar de 10 a 15 minutos.

10. Realice el Protocolo ya sea por inmersión o por fricción.

11. Si es por fricción, esparza la solución desinfectante sobre la superficie dejándola actuar según el tiempo de acción establecido.

12. Enjuague con suficiente agua fría.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS

1. Prepare los elementos necesarios: Guantes para aseo, esponjas, cepillos, traperos, escoba, recogedor de basura, recipientes con agua, desinfectante, y jabón.

2. Despeje el área: Retire mesas, objetos que puedan obstaculizarle el Protocolo, evitando levantar polvo.

3. Barre el área

4. Disuelva el jabón en agua potable.

5. Esparza la solución jabonosa con escoba o cepillo.

6. Restriegue la superficie eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ella.

7. Enjuague con suficiente agua potable, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

8. Verifique que el Protocolo ha sido realizado en forma correcta.

9. Preparar una solución con hipoclorito de sodio, 60 cc de Hipoclorito de sodio en 10 Litros, deje actuar de 10 a 15 minutos.

10. Realice el Protocolo por fricción, esparza la solución desinfectante sobre la superficie.

11. Enjuague.

PROTOCOLO DE USO DE ELEMENTOS DE ASEO – CÓDIGO DE COLORES

1. El siguiente protocolo establece los códigos de colores para elementos de aseo, específicamente los elementos de aseo que usa el personal de servicios generales, servicios de alimentación y personal de enfermería.

2. El código de colores no maneja una norma estándar, el código de colores se crea a criterio del centro de protección social. Es decir cada colore se asigna de acuerdo a la necesidades del programa de limpieza y desinfección y de acuerdo a las locaciones del CPS.

3. Aplica para los elementos de aseo: escobas, traperos, recogedores. El objetivo del siguiente código de colores es evitar CONTAMINACIÓN CRUZADA entre las diferentes zonas, espacios, áreas y locaciones del Centro de Protección Social.

4. Por norma de buenas prácticas de manufactura y por manejar adecuada idoneidad en el servicio de alimentación, los elementos de aseo de estas zonas debe ser de colore blanco.

5. Se establece como zonas críticas los baños, fuente principal de fluidos corporales y fuente de contaminación.

6. Otra zona critica son las pocetas, estas zonas es donde se guarda los elementos de aseo, se vuelve critica pues ocurre que la contaminación cruzada se puede presentar en estos lugares.

7. Antes de guardar los elementos de aseo en las pocetas y cuartos de aseo el personal de servicios generales y servicios de alimentación deben hacer limpieza y desinfección a los elementos de aseo y también a las superficies que compone la pocetas y los cuartos de aseo.

8. Otra zona crítica son los “cuartos de almacenamiento temporal de residuos”, debido a que en estos lugares se conglomeran todos los residuos que proviene de las diferentes zonas del CPS, la contaminación es inminente, por tal motivo de usa en el código de colores el color rojo.

9. A continuación de relaciona la tabla que identifica el código de colores de elementos de aseo, esta tabla se publica en los cuartos de aseo, en las pocetas y otras zonas para conocimiento y manejo del personal.

CÓDIGO DE COLORES ELEMENTOS DE ASEO

Aplica para los elementos de aseo: escobas, traperos, recogedores. El objetivo del siguiente código de colores es evitar **CONTAMINACIÓN CRUZADA** entre las diferentes zonas, espacios, áreas y locaciones del Centro de Protección Social.

COMEDORES	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	BODEGA DE ABARROTES (zonas donde se guardan insumos y productos alimenticios)	ÁREAS COMUNES (pasillos, patios, garajes, oficinas, consultorios, bodegas, escaleras y rampas, lavandería, auditorios, zonas verdes, habitaciones, cualquier otra locación)	ZONAS CRITICAS (baños, pocetas, cuartos de almacenamiento de residuos)
AZUL	BLANCO	AMARILLO	VERDE	ROJO

FUNDACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR - CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL

10. Desde el punto de vista ambiental y en aras de la reutilización de los recursos, el objetivo del presente protocolo es reutilizar estos palos con colores, a lo largo de su vida útil, ejemplo, cuando las cerdas de una escoba de desgaste, o las mechas de un trapero se acaben. El CPS debe adquirir las cerdas y las mechas nuevas únicamente y adherirlas al palo y otros accesorios para completar el “elemento de aseo (escoba o trapero)”. Con esto aseguramos la durabilidad de los elementos y el adecuado manejo en las diferentes locaciones del CPS.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RECIPIENTES DE RESIDUOS Y CANECAS DE RESIDUOS

1. Aplica para los recipientes del “cuarto temporal de residuos” y las canecas ubicadas en las diferentes partes del Centro de Protección Social (los puntos de generación de residuos).

2. Los responsables de la limpieza y desinfección son el personal de servicios generales del Centro de Protección Social.

3. El aseo y desinfección de los recipientes que contienen los residuos generados del CPS durante el desarrollo de actividades, contribuye a la disminución de posible contaminación ambiental y en la salud de las personas que allí laboran.

4. El personal de servicios generales antes de iniciar el proceso de limpieza y desinfección de recipientes y canecas de residuos debe adecuarse y usar los siguientes elementos de protección personal: Guantes, Tapabocas, Peto o delantal plástico o de material no absorbente y finalmente careta.

5. Establezca cuales son los insumos que van a ser utilizados durante este proceso. Para este caso usamos detergente multiusos para la limpieza y para la desinfección hipoclorito de sodio al 5.25%, diluyendo 24 mililitros de hipoclorito de sodio por cada litro de agua.

6. Colocarse los elementos de protección personal.

7. Identifique cuales son los recipientes que van a ser lavados y desinfectados, retírelos y trasládelos al patio (zona de lavado de canecas).

8. Verifique que en el recipiente no exista ningún tipo de residuo que pueda ocasionar alguna lesión.

9. Inicie el lavado por los recipientes y canecas menos contaminados; es decir recipientes para residuos aprovechables (colores gris, azul, amarrillo), luego por los de contaminación media, residuos no aprovechables y residuos orgánicos (color verde y color beige), y por último los de contaminación alta, que son los residuos hospitalarios, riesgo biológico; y residuos peligrosos (color rojo o naranja).

10. Agregue una solución de jabón y agua (proceso de limpieza con detergente) y realice un primer lavado, si el recipiente está muy sucio o percudido necesitará utilizar algún elemento como cepillos o esponjillas.

11. Préstele especial atención a las manijas o asas de los recipientes, tapas, curvaturas, y demás sitios en donde se pueda ocultar la suciedad.

12. Deje por 5 minutos a que el detergente tenga efecto sobre la suciedad de la caneca, mientras esto ocurre siga haciendo el mismo proceso con otra caneca.

13. Retire la solución de detergente y proceda hacer el proceso de enjuague.

14. Prepare la solución del desinfectante de hipoclorito de sodio al 5.25%, diluyendo 24 mililitros de hipoclorito de sodio por cada litro de agua.
15. Agregue la solución del desinfectante a utilizar.
16. Deje actuar el desinfectante por 15 a 20 minutos o según las indicaciones del proveedor.
17. Retire la solución del desinfectante y enjuague los recipientes con abundante agua.
18. Retire el exceso de agua.
19. Deje secar al ambiente.
20. Coloque los recipientes en su lugar.
21. Colóquele a cada caneca bolsas nuevas según el código de colores.
22. Quitarse los elementos de protección personal. Hacer limpieza y mantenimiento a estos EPP´S si aplica.
23. Realizar el lavado de manos según protocolo de lavado de manos.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL CUARTO DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE RESIDUOS

1. El área de almacenamiento de residuos debe mantener un alto grado de limpieza y aseo, ya que aquí se van a almacenar los residuos generados por el Centro de Protección Social.
2. Grandes periodos del tiempo donde no se realice limpieza y aseo en los cuarto de almacenamiento temporal de residuos se convierte en un foco de infección y desaseo.
3. La limpieza y aseo de estos cuartos se realiza de acuerdo a la frecuencia de recolección del gestor externo, los residuos no aprovechables se recogen tres veces a la semana, los residuos reciclables dos veces al mes, y los residuos hospitalarios dos veces al mes.
4. Indiferentemente de la frecuencia de la recolección la limpieza y aseo de los cuarto se realiza como mínimo dos veces por semana.
5. El cuarto de residuos no aprovechables tiene una limpieza adicional, pues dado que el gestor externo pasa tres veces por semana, apenas se ejecute la recolección el personal de servicios generales del CPS realiza el proceso de limpieza y desinfección de este cuarto en específico.
6. El personal de servicios generales antes de iniciar el proceso de limpieza y desinfección de recipientes y canecas de residuos debe adecuarse y usar los siguientes elementos de protección personal: Guantes, Tapabocas, Peto o delantal plástico o de material no absorbente y finalmente careta.

7. Establezca cuales son los insumos que van a ser utilizados durante este proceso. Para este caso usamos detergente multiusos para la limpieza y para la desinfección hipoclorito de sodio al 5.25%, diluyendo 24 mililitros de hipoclorito de sodio por cada litro de agua.

8. Colocarse los elementos de protección personal.

9. Si en el cuarto de específico residuos, hay canecas con residuos, poner la tapa, y quitarlas de ese sitio para darle espacio para el proceso de limpieza y aseo de dicho cuarto.

10. Inicie el lavado por las áreas de los cuartos menos contaminados; es decir áreas para residuos aprovechables (cuarto de residuos reciclables), luego por las áreas de contaminación media, el cuarto residuos no aprovechables y residuos orgánicos, y por último los de contaminación alta, que son los residuos hospitalarios, riesgo biológico.

11. Es importante verificar que no existan derrames en el área de almacenamiento de residuos, de ser así aplique todas las medidas de bioseguridad para estos casos. Seguir lo que dice el “protocolo para contingencia ruptura de bolsas” y “protocolo para contingencia escape residuos peligros y hospitalarios”

12. Barrer el piso con el fin de recuperar los residuos sólidos que pueda haber en el área a trabajar, levántelos con el recogedor y colóquelos en el sitio respectivo según protocolo de separación en la fuente.

13. Verificar que en el área no exista ningún tipo de residuo que pueda ocasionar alguna lesión.

14. Agregue una solución de jabón y agua (proceso de limpieza con detergente) y realice un primer lavado, si el área o cuarto de residuos está muy percudido necesitará utilizar algún elemento como traperos, cepillos o esponjillas de mayor abrasividad, y usar químicos detergentes de mayor capacitad de limpieza.

15. Préstele especial atención a las manijas, chapas de las puertas, las esquinas de los cuartos, las estibas y los angeos de los cuartos y demás sitios en donde se pueda guardar la suciedad.

16. Deje por 10 minutos que el detergente tenga efecto sobre la suciedad de las superficies del cuarto (pisos, paredes techo, objetos internos del cuarto, etc.)

17. Retire la solución de detergente y proceda hacer el proceso de enjuague.

18. Prepare la solución del desinfectante de hipoclorito de sodio al 5.25%, diluyendo 24 mililitros de hipoclorito de sodio por cada litro de agua.

19. Realice el proceso de desinfección de las superficies del cuarto esparciendo por inmersión la solución del desinfectante a utilizar.

20. Deje actuar el desinfectante por 15 a 20 minutos o según las indicaciones del proveedor.

21. Retire la solución del desinfectante y enjuague las superficies del cuarto de residuos con abundante agua.

22. Retire el exceso de agua.

23. Deje secar al ambiente.

24. Coloque los recipientes y canecas nuevamente en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos sólidos según el código de colores.

25. Quitarse los elementos de protección personal. Hacer limpieza y mantenimiento a estos EPP´S si aplica.

26. Realizar el lavado de manos según protocolo de lavado de manos.

PROTOCOLO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR ÁREAS Y TIEMPOS

ÍTEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO (COMO)	RESPONSABLE
PISOS	LIMPIEZA	DIARIAMENTE	* Balde de color. ROJO *Cepillo de escoba. * Detergente en polvo * Guantes de caucho. *Aspersor o atomizador con hipoclorito de sodio	1.Recoja y deseche los residuos, o cualquier Otra suciedad que están presentes en el Piso, 2. Humedezca con un atomizador el piso para 3. Realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. 4. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la tabla. 5. Esparza la solución detergente con el Cepillo (este implemento debe estar limpio). 6. Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. 7. Deje la solución de Detergente aplicada por un tiempo corto Para permitir que el Detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). 8. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. 9. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	Encargado /a en el turno
	DESINFECCION	DIARIAMENTE	* Balde de color. * Cepillo de escoba *Desinfectante. * Agua. * Guantes	1. Verifique que el piso este limpio. 2. Prepare la solución desinfectante según la tabla. Aplique esta solución en el piso con ayuda de un cepillo. Deje aduar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Durante este tiempo es que se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, enjuague el piso para eliminar el desinfectante.	
PAREDES, TECHOS, VENTANAS, PUERTAS.	LIMPIEZA	SEMANAL	* Balde *Cepillo de color * Detergente * Guantes de caucho.	1. Humedezca las superficies a limpiar. 2. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la tabla 3. Esparza la solución detergente con un cepillo (este implemento deben estar limpio y solo para éste uso). 4. Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. 5. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). 6. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Encargado /a en el turno
	DESINFECCION	SEMANAL	*Balde para aseo *Cepillo de color gris *Desinfectante *Agua. *Guantes. *Aspersor	1. Prepare la solución desinfectante según la ficha técnica. 2. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. 3. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. 4. Enjuague para eliminar el desinfectante.	
MESONES	LIMPIEZA	DIARIAMENTE	*Cepillo de color rosado *Detergente en polvo (ver ficha técnica No 2) *Guantes de caucho.	1. Humedezca los mesones. 2. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la tabla. 3. Esparza la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. 4. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. 5. Deje la solución detergente actuar por tres minutos. 6. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Encargado /a en el turno platero

UTENSILIOS Y MENAJE	LIMPIEZA	DIARIAMENTE	*Esponjilla *Detergente *Guantes de caucho.	1. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la tabla. 2. Retire los restos de comida de los utensilios. 3. Aplique la solución Detergente a los utensilios o menaje 4. Restrieguelas ollas con la esponjilla metálica. 5. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine	Encargado /a en el turno platero y/o cuarto frio
	DESINFECCIÓN	SEMANAL (JUEVES)	*Desinfectante *Agua. *Guantes *Recipiente profundo. *Aspersor.	1. Prepare la solución desinfectante según la tabla. 2. Sumerja los utensilios dentro de la solución desinfectante. 3. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos, Enjuague para eliminar el desinfectante. 4. Deje secar al aire los Utensilios.	
NEVERAS	LIMPIEZA	SEMANAL (MIÉRCOLES)	* Esponjilla *Detergente en polvo *Guantes de caucho.	1. Desocupe y desconecte la nevera. 2. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la tabla. 3. Retire los restos de hielo y/o alimentos. 4. Humedezca el interior de la nevera y Restriegue con la esponjilla. 5. Deje la solución Detergente actuar por cinco minutos. 6. Enjuagar con Suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Encargado /a en el turno cuarto frio
	DESINFECCIÓN	SEMANAL (MIÉRCOLES)	*Desinfectante al 5,25% *Agua. *Guante Aspersor	1. Prepare la solución desinfectante según la tabla 2. Aplique el desinfectante con el aspersor. 3. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. 4. Enjuague para eliminar el desinfectante. 5. Deje secar al aire 6. Encienda nuevamente la nevera.	

LICUADORA	LIMPIEZA	DIARIAMENTE	*Esponjilla *Detergente en polvo *Guantes de caucho.	1. Desconecte la licuadora. 2. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la tabla. 3. Humedezca y restriegue con la esponjilla. 4. Deje la solución Detergente actuar por dos minutos. 5. Enjuagar con Suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Encargado /a en el turno platero y/o coarto frio
	DESINFECCIÓN	DIARIAMENTE	*Desinfectante al 5,25% *Agua. *Guante * Aspersor	1. Prepare la solución desinfectante según la tabla. 2. Aplique el desinfectante con el aspersor. 3. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos, 4. Enjuague para eliminar el desinfectante. 5. Deje secar al aire.	
TECHOS CAMPANA EXTRACTOR PARED DEL LADO DE LAS NEVERAS	LIMPIEZA	MENSUAL	*Balde *Cepillo de manos de color gris *Detergente en polvo *Guantes de caucho. *Desengrasante	1. Humedezca las superficies a limpiar. 2. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la tabla. 3. Esparza la solución detergente con un cepillo (este implemento deben estar limpio y solo para éste uso). 4. Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. 5. Deje la solución de Detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el Detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos. 6. Enjuagar hasta que todo es detergente sea eliminado. 7. Si no es retirada la Suciedad completamente se procede a aplicar el desengrasante dejar por un lapso de tiempo de 2 minutos. 8. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que Todo agente se elimine.	Encargado /a turno cuarto frio o platero. Personal encargado de mantenimiento y equipos
	DESINFECCIÓN	MENSUAL	*Balde *Cepillo *Desinfectante al 5,25% *Agua *Guantes. *Aspersor	1. Prepare la solución desinfectante según la ficha técnica. 2. Aplique esta solución en techos, campana extractora, pared del lado de las neveras, con el aspersor hasta saturar las superficies. 3. Deje actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. 4. Enjuague para eliminar el desinfectante.	

CANASTILLAS	LIMPIEZA	SEMANALMENTE (LUNES)	*Cepillo Gris *Detergente *Balde *Guantes de caucho	1. Humedezca las Canastillas. 2. Prepare la solución detergente. 3. Cepille la canastilla y enjuague hasta retirar totalmente el detergente.	Encargado /a en el turno platero y/o cuarto frio
LIMPIEZA DEPÓSITO DE PAPAS	LIMPIEZA	SEMANALMENTE (LUNES)	*Escoba	1. Bajar los bultos de papa (si los hay) 2. Retirar la suciedad 3. Prepara la solución de detergente según ficha técnica	Encargado /a en el turno platero y/o cuarto frio
CUARTO FRIO	LIMPIEZA DE PISO	DIARIAMENTE	*Cepillo *Detergente * Balde *Guantes de caucho	1. Humedezca el piso. 2. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la tabla 3. Esparza la solución detergente con un cepillo de escoba de cerdas suaves. 4. Restriegue fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. 5. Deje la solución Detergente actuar por tres minutos.	Encargado /a en el turno platero y/o cuarto frio
ÁREA DE PRE MADURACIÓ N Y CANASTILLA	LIMPIEZA	SEMANALMENTE	*Cepillo *Detergente *Balde *Guantes de caucho	1. Retirar las canastillas. 2. Retirar los residuos de alimentos o cualquier otra suciedad visible. 3. Humedezca las superficies a limpiar. 4. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la tabla.	Encargado /a en el turno platero y/o cuarto frio
COMEDOR	LIMPIEZA	DIARIAMENTE	*Balde de color *Cepillo de manos rosado *Detergente en polvo *Aragán. *Guantes de caucho. *Aspersor o atomizador.	1. Recoja y deseche los residuos o cualquier otra suciedad que está presentes en el piso. 2. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a la indicaciones de la tabla. 3. Esparza la solución detergente con una el cepillo (este Implemento deben eestar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la Suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. 4. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto par permitir que el Detergente actúe (puede ser por tres o cinc minutos). Enjuagar con Suficiente agua potable asegurándose qu todo el detergente se elimine.	Personal de servicios generales

MESAS DEL COMEDOR	LIMPIEZA	DIARIAMENTE	*Cepillo de Color *Detergente *Guantes de caucho.	1. Humedezca las mesas con un atomizador 2. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la tabla. 3. Esparza la solución detergente con un cepillo de mano de Cerdas suaves. 4. Restriegue las mesas (basey patas), eliminando toda la Suciedad adherida posible. 5. Deje la solución Detergente actuar por dos minutos. 6. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal de servicios generales
	DESINFECCIÓN	DIARIAMENTE	*Cepillo *Desinfectante, Agua. *Guantes. *Aspersor	1. Prepare la solución 2. Desinfectante según la tabla. Aplique esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies. 3. Deje actuar la soluciónpor un tiempo mínimo de 3 Minutos. 4. Enjuague para eliminar el desinfectante.	

ÍTEM	TIPO	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO(COMO)	RESPONSABLE
CONSULTORIOS: Consultorio Medicina Consultorio Nutrición Consultorio Psicología Consultorio Psiquiatría AMBIENTES: Fisioterapia Enfermería área 1 Enfermería área 2 Ambiente de Primeros Auxilios Terapia ocupacional Salón multisensorial Farmacia	Limpiezarecurrente y terminal	Diariamente	Baldes Cepillos Escoba dura color verde Escoba blanda color verde Trapero color verde Detergente multiusos Solución de hipoclorito de sodio para proceso de inmersión Recogedor Bayetillas para limpieza superficies Bayetilla para limpieza de techos Bayetilla para limpieza de infraestructura interna Guantes de caucho Dotación Elementos de protección personal Agua potable	La limpieza y desinfección debe ser completa en techos, paredes, pisos y así como en los enseres en general (escritorios, camillas, mesones, etc.). Al ingresar al consultorio debe vaciar las canecas según la ruta sanitaria. Recoja y deseche los residuos, o cualquier Otra suciedad que están presentes en el Piso. Esto se conoce como limpieza en seco. Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Esto se conoce limpieza en húmedo. Preparar la solución de detergente multiusos que se va a usar usando el balde y agua potable. Esparza la solución de detergente con el cepillo o escoba indicada (este implemento deben estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente actuar por un periodo de 5 minutos o según indicaciones del proveedor. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	Personal de servicios generales

ÍTEM	TIPO FRECUENCIA		IMPLEMENTOS	(COMO) PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
CONSULTORIOS: Consultorio Medicina Consultorio Nutrición Consultorio Psicología Consultorio Psiquiatría AMBIENTES: Fisioterapia Enfermería área 1 Enfermería área 2 Ambiente de Primeros Auxilios Terapia ocupacional Salón multisensorial Farmacia	Desinfección recurrente y terminal	Diariamente	Baldes Cepillos Escoba dura color verde Escoba blanda color verde Trapero color verde Detergente multiusos Solución de hipoclorito de sodio para proceso de inmersión Recogedor Bayetillas para limpieza superficies Bayetilla para limpieza de techos Bayetilla para limpieza de infraestructura interna Guantes de caucho Dotación Elementos de protección personal Agua potable	Desinfección: Es el proceso que elimina todos los microorganismos de los objetos o superficies con excepción de las esporas bacterianas. Frecuencia: se efectuará una vez al día y cuando se encuentre un sector visiblemente sucio o con fluidos corporales, se limpiará solo esta zona. Se realiza la preparación de la solución de desinfectante según la concentración indicada en la tabla de desinfectantes para locaciones. Retire el mobiliario, y todos los materiales que obstaculicen su desinfección. Por medio de inmersión realiza el esparcimiento del desinfectante en pisos y pareces. Ayudarse con bayetillas y trapos para mejorar la acción del desinfectante y esparcimiento en las zonas. Se realiza así mismo, apoyándose de los elementos necesarios la desinfección de techos paredes, piso, puertas y elementos del área o ambiente. Por último se desinfecta con una esponja impregnada de desinfectante en las zonas de difícil acceso para desinfectar. Se observa si hay presencia de manchas y huellas en paredes y puertas y se aplica solución desinfectante diluido sobre las manchas, iniciando por las partes bajas, enjuagando constantemente el piso y demás partes con agua limpia. Se enjuaga cada superficie pasando nuevamente al piso con solo agua. Se tiene especial cuidado en las partes metálicas dejando aplicando el hipoclorito de sodio durante 10 minutos. Luego se enjuaga y se deja secar.	Personal de servicios generales

PROTOCOLO DE LAVANDERÍA - GENERALIDADES

1. El control adecuado en el lavado y desinfección de ropa dentro de la institución es una de las medidas necesarias para el control de infecciones el tratamiento para la adecuada higiene de la ropa debe garantizar tanto de la calidad del lavado y desinfección, la conservación de las características originales de cada prenda.

2. Las temperaturas altas a las que se someten la ropa de lavado, secado y planchado, lo mismo que los detergentes, blanqueadores y suavizantes tiene una actividad germicida que elimina más del 99% de los microbios que pueden contaminar la ropa con mayor nivel de suciedad. Los seres humanos tienen bacterias sobre la piel, las cuales pueden servir como fuente de contaminación para otros. Estas bacterias pueden ser depositadas sobre la fibra de la tela de sus vestidos y estos servir de vehículo para la transmisión de los diferentes gérmenes de una persona a otra y de un lugar a otro. Por ello es necesario establecer recomendaciones para la recolección, manejo, transporte y lavado de la ropa, que permitan minimizar los riesgos a sufrir infección. Es importante además capacitar al personal operario del servicio de lavandería y al de servicios generales y enfermería.

3. Se describen a continuación cada uno de los procedimientos llevados a cabo en esta área:

   3.1. Proceso de recolección y distribución de ropa en las habitaciones.
   3.2. Clasificación de la ropa para el proceso de lavado.
   3.3. Verificar el grado de contaminación y suciedad de la ropa.
   3.4. Se registra y marca con nombre de la persona mayor, estableciendo un inventario de la ropa que ingresa al servicio de lavandería.
   3.5. Se inicia el proceso de lavado, secado, clasificación y organización en cada uno de los locker de las personas mayores.
   3.6. De la ropa clasificada se establece la calidad de la prenda y reconocimiento a fin de seleccionar el estado de la misma y proceder a su cambio si este lo requiere.

PROTOCOLO DE INDUCCIÓN EN EL LAVADO DE ROPA

1. En este proceso se revisa el grado de suciedad de las prendas.

2. Capacidad de carga de las maquinas lavadoras: Se informa sobre la forma adecuada de cargar la maquina lavadora teniendo en cuenta el grado de suciedad y la cantidad de kilos a cargar así como su manejo general.

3. Proceso de lavado: se explica el proceso de lavado conforme a la automatización de las máquinas y el manejo de los programas.

4. Detergentes y desinfectantes: Se Indica las cantidades de insumos a utilizar de acuerdo al grado de suciedad de la prenda, el momento de cargar los equipos, y los demás relativos al proceso, informando cual es el uso de los mismos y la finalidad de cada uno así como el cuidado en su uso y las normas de seguridad.

5. Descargue de la máquina: Una vez lavada de ropa se explica cómo se descarga, el control de calidad que se le hace a las prendas procesadas y el cuidado que se debe tener para no deteriorarlas.

6. El proceso se realiza diariamente, y debe tener especial precaución con la ropa contaminada por secreciones corporales como sangre orina, materia fecal, etc.

PROTOCOLO DE MANEJO DE ROPA EN LA INSTITUCIÓN

1. Recolección de Ropa para Lavar: El proceso de recolección de ropas para lavar lo realiza el personal de servicios generales, ellos además son los encargados del cambio de tendidos de camas, limpieza y desinfección de estas.

2. En cada piso se encuentra una caneca asignada para que cada operario disponga allí la ropa que sale del piso que le corresponde. Posteriormente la encargada de lavandería realiza la recolección de esta ropa en un carro transportador que tiene caneca con tapa y es llevada a la zona de lavandería.

3. Clasificación de Ropa para Lavado: El encargado del área de lavandería hace la clasificación de las prendas teniendo en cuanta las características de color, tipo de tela y grado de seguridad o contaminación. La clasifica en: Baja Suciedad, Media Suciedad, Alta Suciedad, Infectada, Compresas, Cobijas.

4. Ropa Infectada: La ropa infectada es aquella que presenta un alto grado de contaminación con fluidos corporales, por consiguiente, debe venir empacada en bolsas rojas, debidamente rotulada con el grado de contaminación de la misma.

5. Recepción de la Ropa en el Centro de Lavado: La ropa infectada es debidamente aislada (empacada), se almacena en un lugar especial para proceder a lavarla al final del proceso.

6. Distribución del Área Física en la Planta: El centro de lavado o planta se encuentra instalado de acuerdo a las normas establecidas por la organización Mundial de la Salud y los requerimientos para habilitación de la Secretaria Distrital de Salud, con una barrera sanitaria para evitar la contaminación de las prendas lavadas, se distribuye así: Zona Séptica: lavado y manipulación de ropa para lavar, cargue la máquina lavadora. Zona Aséptica, secado, empaque y envío.

PROTOCOLO DE LAVADO (LAVANDERÍA)

1. Clasificar la ropa de acuerdo al grado de suciedad, se lleva a cabo el lavado utilizando maquina lavadora, agua, detergente, desinfectante y si es necesario suavizante.

2. Tiempo de Lavado: Treinta y cinco (35) mm n de baja suciedad. Cuarenta y cinco (45) mm n de baja suciedad. Setenta y cinco (75) mm n alta suciedad. Noventa (90) min para ropa infectada. La Desinfección se hace tanto en el lavado como en el secado.

3. Al final del día, cuando se ha terminado el proceso de lavado de ropa contaminada, se

lleva a cabo la inactivación y desinfección en un recipiente por dos horas, antes de ponerla a lavar en la maquina se trata con desinfectante concentrados cuando las prendas están contaminadas con secreciones, se procede a retirarlas con agua, y luego con la desinfección. Para esto se deben utilizar todos los elementos de protección personal (guantes, gafas, peto, gorro).

4. Lavado Ropa Infectada: La ropa infectada es debidamente aislada (empacada), se almacena en un lugar especial para proceder a lavarla al final del proceso.

5. Secado: Una vez lavada la ropa se procede a secar al aire ambiente basado en temperaturas por un tiempo mínimo de media hora.

6. Doblado: Cuando las prendas están secas se procede a doblar cada una de éstas, clasificando por tipo de prenda, colocando posteriormente en mesas para su organización en el sitio que le corresponde a cada persona mayor.

7. Empaque: Lavado y secada la ropa, se selecciona, se empaca en caneca plástica por pisos para posteriormente ser transportarla a estos por el operario de lavandería.

8. Transporte de Ropa Limpia: Este se realiza por medio del carrito recolector que previamente ha sido desinfectado con hipoclorito de sodio.

9. Factores de Eliminación de la Suciedad: Es de anotar que nuestros procesos utilizamos productos dorados y lo hacemos en prendas específicas (manchas) por cuento es un producto agresivo con la ropa se neutraliza para evitar el deterioro de la prenda.

10. Los factores que intervienen en la eliminación de la suciedad son: Mecánico por acción de la máquina. Detergente para ayudar a diluir la suciedad. Niveles de agua para Extraer la suciedad. Desinfectantes y temperatura para eliminar los elementos patógenos.

PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN DE MAQUINARIA Y PLANTA FÍSICA DE LAVANDERÍA

1. Las máquinas lavadoras deben ser desinfectadas semanalmente, tanto en la zona séptica como e n la aséptica.

2. Los carros transportadores de ropa, lavamanos, paredes y mesas se deben lavar con agua y jabón y aplicarles desinfectantes compuestos por cloro yodo según el material.

3. Esta Limpieza debe hacerse al iniciar y al terminar los turnos de trabajo y cuando por razones especiales sea aconsejable.

LISTAS DE CHEQUEO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

En el Hogar Nazareth para la verificación del cumplimiento del programa de limpieza y desinfección se cuenta con unas listas de chequeo específicas para la evaluación del aseo diario de las instalaciones, la revisión es realizada por el equipo profesional con el fin de tener una evaluación externa al área encargada del proceso, las listas de chequeo que se diligencias son:

Zonas diferentes a la de alimentos

MES:	ENTRADA AL HOGAR	RECEPCION	CAPILLA	ASCENSOR	COMEDOR 1	COMEDOR 2	ARCHIVO	CAMBIO DE POSICIONES	BODEGA DE ALIMENTOS	BODEGA DE ASEO	BODEGA DE ROPAS	LAVANDERIA	DEPOSITO DE PAPA	DEPOSITOS DE BASURAS	GARAJES	JARDIN	RESPONSABLE
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	

Calificaciones : C= Cumple (cuando el area no tenga olores y se vea limpio y desinfectado completamente) NC= No Cumple (cuando se evidencie lo contrario al cumplimiento) adicionalmente se debe diligenciar en cada punto el hallazgo evidenciado para calificar el NC.
NOTA= Se debe evaluar que el area este completamente limpia (pisos, paredes, techos y demas) y que el protocolo de limpieza se este llevando acabo.

Zonas de alimentos

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
PROYECTO 742 ATENCIÓN INTEGRAL PARA PERSONAS MAYORES
"Disminuyendo la discriminación y la segregación socio económica"
HOGAR CASA NOSTRA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
LISTA DE CHEQUEO SERVICIO DE ALIMENTOS

Versión 2. Lista de Chequeo

Mes:_____

		FECHA/DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREAS	CALIENTE	Techos																																
		Paredes																																
		Pisos																																
		Estufa 1																																
		Estufa 2																																
		Campana Extractora																																
		Asador																																
		Freidora																																
		Plancha																																
	FRIA	Techos																																
		Paredes																																
		Pisos																																
		Puertas																																
		Cortina Aislamiento																																
		Equipo de frio																																
		Canastillas																																
		Sifon																																
PREALISTAMIENTO		Pisos																																
		Paredes																																
		Techos																																
		Ventanas																																
		Anjeos																																
		Poceta de Lavado																																
		Mesones																																
		Filtro de Agua																																
		Caneca de residuos																																
AUXILIAR																																		

Califique: 1: Bueno 2: Regular 3: Deficiente 4: No Aplica
NOTA: SI la calificación es Regular o Deficiente, en la casilla de Observaciones registrar el motivo por el cual se califica de esta manera.
Nombre Responsable del Área:_____

PLAN DE CONTINGENCIA

PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA DERRAMES DE SUSTANCIAS INFECCIOSAS DE CARÁCTER PELIGROSO

En caso de presentarse salpicaduras o derrame de fluidos corporales en el piso, paredes o techo es indispensable que en forma inmediata se proceda por parte del personal de aseo a la limpieza y desinfección con hipoclorito de sodio a 5000 ppm (u otro desinfectante). Para ello es necesario:

1. Señalizar el área y restringir el paso, con una cinta de prevención o algún objeto visible que permita evitar el ingreso o tránsito de usuarios o personal no autorizado.

2. Colocarse los elementos de protección personal necesarios: guantes, tapabocas, peto.

3. Si el derrame es líquido se debe limpiar utilizando papel u otro material absorbente (como papel o gasas), el cual será dispuesto luego de su utilización como residuo biosanitario en la correspondiente bolsa roja.

4. El área debe ser saturada nuevamente con solución desinfectante y permanecer así por un espacio de tiempo que se adecue a las instrucciones del fabricante del producto (si se utiliza hipoclorito mínimo de 20 a 30 minutos).

5. En caso de ruptura de material de vidrio contaminado con sangre, otro líquido corporal, o material orgánico, recoja los vidrios con escoba) y recogedor; nunca con las manos.

6. Desinfecte el recogedor y la escoba. Retire la suciedad, lave con agua y jabón, nuevamente desinfecte.

7. Los elementos de aseo utilizados se deben dejar en hipoclorito a 1000 PPM durante 30 minutos. (trapero, escobas, recogedor)

8. Dejar en orden y aseo todos los elementos.

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro de la Unidad Operativa se crean diferentes hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal que trabaja, las personas participantes, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes contaminantes causantes de enfermedades. En las unidades operativas, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos. 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.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control de plagas 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 saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.

Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de la Unidad Operativa.

Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.

Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas de la unidad operativa, 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 de las instalaciones de artrópodos y roedores.

DEFINICIONES

A continuación se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

- ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.
- ASPERSIÓN: Esparcimiento de agua u otro líquido en forma de pequeñas gotas.
- CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.
- CONTROL (SUSTANTIVO): condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios preestablecidos (el proceso está bajo control o controlado).
- 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.
- FUMIGAR: Desinfectar por medio de humo, gas o vapores adecuados. Combatir por estos medios, o valiéndose de polvos en suspensión, las plagas de insectos y otros organismos nocivos.
- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de 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.
- PLAGA: Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños.
- PLAGUICIDA: 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 reguladoras 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 ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

DOCUMENTACIÓN DE LA EMPRESA DE PLAGAS

Cuando la Unidad Operativa requiera control químico, la empresa que ejerza la actividad deberá suministrar la siguiente información:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza la intervención técnica de fumigación, desratización, o control de plagas emitido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción.
- Intervenciones o recomendaciones laborales de la empresa contratada sobre las técnicas de fumigación y desratización o control de plagas.
- Documentación legal: Cámara de Comercio, RUT, Cedula Representante Legal.

- Formato de diagnóstico e identificación de plagas donde aparezca el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.
- Ficha técnica del insecticida o rodenticidao sustancia empleada.
- Hoja de seguridad MSDS del insecticida o rodenticida o sustancia empleada.
- Plano con ubicación e identificación de cebos.
- Procedimientos de fumigación y desratización.
- Informe final del trabajo contratado con registro fotográfico.

ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO

Mediante la limpieza rutinaria y terminar que se realiza en el Hogar se intenta prevenir la propagación de plagas, para dicho cumplimiento se realiza el diligenciamiento a diario de una lista de chequeo del programa de limpieza y desinfección para verificar que a nivel sanitario las condiciones sean adecuadas para el control de plagas:

1. Se verifica piso a piso todas las habitaciones y consultorios que existen en el hogar.
2. Se evalúa que no hayan residuos en lugares como pisos, closets, mesas de noche, etc.
3. Posteriormente se evalúa que en los techos y las paredes no haya polvo, telarañas o residuos similares, en caso de hallarlos comunicarle al personal de servicios generales.
4. Se verifica que los baños cuenten con los sifones en perfectas condiciones igualmente las canecas, no presenten mal olor y su aspecto sea agradable.

LISTAS DE CHEQUEO
PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD

Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

1. Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm.
2. Se debe disponer de cauchos en buen estado.
3. Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
4. Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas y zonas de tejas.
5. Revisar que no hayan agujeros en paredes, pisos y techos.
6. Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida.

7. Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, deben estar fijos y no ser removibles.

PROTOCOLO PARA LA INSPECCIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS

1. Se pretende detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la institución: comedor, cocina, bodega, almacén de basuras, entre otras áreas.

2. Se inicia con la búsqueda de evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas, parte inferior de muebles, equipos, estantería, etc.

3. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.

4. Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.

5. Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos.

6. También revisar lugares como los suministros de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.

7. Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

PROTOCOLO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

1. Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar, cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

2. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área dela institución como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos).

3. Igualmente a acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

4. Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al jefe de inmediato para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

5. Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo (control químico).

MEDIDAS PREVENTIVAS

PROTOCOLO DE JORNADA DE DESRATIZACIÓN O DESINSECTACIÓN

1. Define los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas, para realizar esta actividad se debe seguir los siguientes pasos. Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.

2. Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación o desratización y definir la fecha y hora de la actividad.

3. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores de la Institución es aconsejable solicitar una desratización o fumigación para que sea aplicada en los alrededores del Centro de Protección Social.

4. Exigir a la empresa: Concepto Sanitario Favorable emitido por la autoridad sanitaria del Distrito Capital.

5. Formato de diagnóstico e identificación de plagas.

6. Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.

7. Procedimientos de fumigación y desratización.

8. Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.

9. Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

10. Solicitar a la empresa certificado de fumigación realizada en el centro de protección social.

PLAN DE CONTINGENCIA

PLAN DE CONTINGENCIA EN CASO DE PROPAGACION DE PLAGAS EN AREAS DE ALIMENTOS

1. Se evidencia los focos de propagación para atacarlos de manera puntual.
2. Los alimentos son recogidos y almacenados en lugares donde no tengan un acceso fácil dichas plagas.
3. Se realiza una limpieza y desinfección de los alimentos contaminados, en caso de emplearlos para su consumo y según sus condiciones.

4. Posteriormente se realiza el contacto con la empresa de fumigación para realizar un refuerzo de la fumigación realizada o en caso de que sea necesario realizar de nuevo la fumigación en dichas áreas.
5. Realizar vigilancia general para evitar que las personas mayores generen residuos de comidas que estén siendo empleadas como focos de propagación.
6. Posterior a la intervención de la empresa de fumigación se realiza una inspección diaria de la disminución de dichas plagas.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

INTRODUCCIÓN

Es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de los procesos del centro de protección social con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos. El agua es un elemento básico para la vida, pero muy fácilmente se puede contaminar. Esto sucede por la incorporación de materias extrañas como microorganismos, productos químicos, residuos o aguas residuales. Las aguas residuales son el conjunto de las aguas que son contaminadas durante su empleo en actividades realizadas por las personas: labores domésticas, materias fecales, detergentes. Es decir que cuando un producto de desecho se incorpora al agua, el líquido resultante recibe el nombre de agua residual. Los efectos de la contaminación del agua afectan la salud humana, por eso es importante tomar medidas para preservarla. Los tanques de almacenamiento deben limpiarse y desinfectarse periódicamente siguiendo los protocolos.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del Centro de Desarrollo, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.

Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la unidad operativa y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

DEFINICIONES

- ACUEDUCTO: sistema de abastecimiento de agua.
- ACOMETIDA: Derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.
- AGUA POTABLE: Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
- ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE: Sistema o servicio de Captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

- ✓ AGUA SEGURA: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.
- ✓ ALMACENAMIENTO SEGURO DE AGUA: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.
- ✓ CONTAMINACIÓN DEL AGUA: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA.
- ✓ CLORO (CL_2): Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.
- ✓ CLORO COMBINADO: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y cloramina y tricloruros de Nitrógeno.
- ✓ CLORO LIBRE: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.
- ✓ CLORO RESIDUAL TOTAL: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción.
- ✓ DESINFECTANTE: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro.
- ✓ DESINFECCIÓN: Proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.
- ✓ TANQUE: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.
- ✓ REGISTRO DE CONTROL DE ACTIVIDADES: Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.
- ✓ MICROORGANISMOS PATÓGENOS: Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica.
- ✓ TRATAMIENTO: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.
- ✓ TRATAMIENTO FÍSICO: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) o filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.
- ✓ TRATAMIENTO TÉRMICO: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC. (en Cundinamarca) para la eliminación de las bacterias patógenas.
- ✓ TRATAMIENTO QUÍMICO: Adición de sustancias químicas (Cl_2) para la eliminación de las bacterias patógenas.
- ✓ SANEAMIENTO BÁSICO DEL AGUA POTABLE: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

PROTOCOLO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

1. El lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno o concreto), la frecuencia, los implementos y el responsable de la actividad.

2. Los equipos y elementos a utilizar son entre otros: cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde, manguera y herramientas que se requieran.

3. Aplica igualmente para quienes almacenan agua potable en canecas plásticas.

4. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato de “lavado y desinfección del tanque de agua potable” el cual es un formato que maneja el área de mantenimiento del instituto tecnológico del sur.

5. Se procede a cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque.

6. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.

7. Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.

8. Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque.

9. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.

10. Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia.

11. Verificar que haya drenado la totalidad del agua de lavado.

12. Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 p.p.m. a 2000 p.p.m. en un balde.

13. Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.

14. Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.

15. Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.

16. Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.

17. Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del cloro por volatilización.

18. En el formato de mantenimiento es importante resaltar la fecha y hora del lavado y desinfección de tanques y poner la próxima fecha de lavado y desinfección. Otros datos como nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona responsable de la actividad y observaciones.

19. Implementos requeridos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se necesiten según el tipo de tanque.

20. La institución debe realizar el mantenimiento mínimo cada seis meses según lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007.

21. Es de aclarar que si el mantenimiento se realiza con una empresa particular, esta debe entregar el Concepto Sanitario Favorable emitido por la autoridad sanitaria del Distrito Capital.

22. El Hogar Casa Nostra tiene dos tanques subterráneos de reserva de agua, uno con capacidad de 1000 litros y el otro con capacidad de 500 litros. Adicional tiene 12 tanques elevados en plástico.

23. El Hogar Nazareth tiene 3 tanques aéreos de 1000 litros ubicados en la sede A, tiene 3 tanques aéreos de 2000 litros ubicados en la sede B, 2 Tanques subterráneos de 90.000 litros y un 1 Tanque subterráneo de 15000 litros.

24. Tanto para el suministro de agua potable y para disposición de aguas negras se utiliza el servicio de acueducto y alcantarillado del municipio de la jurisdicción.

25. La Fundación cuenta con el Registro de Vertimientos realizado en la Oficina de Control de Calidad y Uso del Agua de la Dirección de Evaluación, Control y Seguimiento Ambiental de la Secretaría Distrital de Ambiente y de la Corporación Autónoma Regional CAR respectivamente.

PLAN DE CONTINGENCIA

PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA CORTE SUMINISTRO DE AGUA

1. Se evidencia y se confirma que no hay agua potable.

2. Se hace llamada telefónica a la empresa de servicios públicos de agua potable, se pregunta cuánto tiempo durara el corte y las situaciones desfavorables a presentarse.

3. Si el corte no depende de la empresa de servicios públicos, durante la llamada telefónica se solicita la orden de servicio al personal técnico que efectuará una primera evaluación in situ y verifica el motivo del corte de servicio.

4. Se hace la proyección de la cantidad de agua almacenada en los tanques de reserva del CPS, y de acuerdo a la demanda de consumo se saca el estimado de los días que el a gua de los tanques de reserva duraran.

5. El área de nutrición activara su plan de contingencia, cuando no hay agua, debe tener en la minuta de alimentos, tres diferentes menús, que aseguren la prestación del servicio de alimentación aun sin tener agua. También la posibilidad de tener un stock de platos desechables, para no usar los platos convencionales que necesitan después de su uso lavarlos, los desechables no requieren un segundo uso y se pueden usar cuando no hay agua.

6. En caso que la complejidad del problema permita la solución inmediata se comunicará al responsable del área de mantenimiento.

7. En caso de no poder resolverlo el personal técnico, evaluado el inconveniente y requerida la información al ente prestador del Servicio, el Responsable de mantenimiento determinará la modalidad (reparación con recursos propios o contratados) y el tiempo que requerirá su solución (demora en la reparación o tiempo de corte del suministro).

8. Si el problema es externo se hace el reclamo telefónicamente a la empresa de servicios públicos de agua potable.

9. El Responsable de mantenimiento verificara si el servicio se restablecerá según lo planeado o si la falta de servicio se prolonga en un lapso de más de una hora, si esto ocurre se comunicará con la máxima autoridad del CPS y con el área ambiental del CPS, para evaluar la situación.

10. La máxima autoridad del CPS y el área ambiental del CPS, con el personal encargado de mantenimiento y en virtud de la afectación del servicio, determinarán si corresponde solicitar a las autoridades correspondientes la declaración de emergencia.

11. La declaración de emergencia determinará:
    - ✓ Organismos afectados.
    - ✓ Duración estimada de la situación de emergencia.
    - ✓ Afectación en la prestación de servicios del personal.
    - ✓ Consecuencias para la prestación del servicio (suspensión de términos, modificación de atención al público, etc.).
    - ✓ Facultades especiales de asignación de recursos para atenuar la emergencia en caso de corresponder.
    - ✓ Comunicación interna y externa de la medida.

12. Asumiendo que no hay agua en los tanques elevados y evaluando que los tanques de reserva están por mitad, y proyectando el consumo de agua en esta emergencia se decide solicitar a la empresa de servicios públicos de agua potable carro tanque para el suministro de agua las veces necesarias para dar cumplimiento a la prestación del servicio.

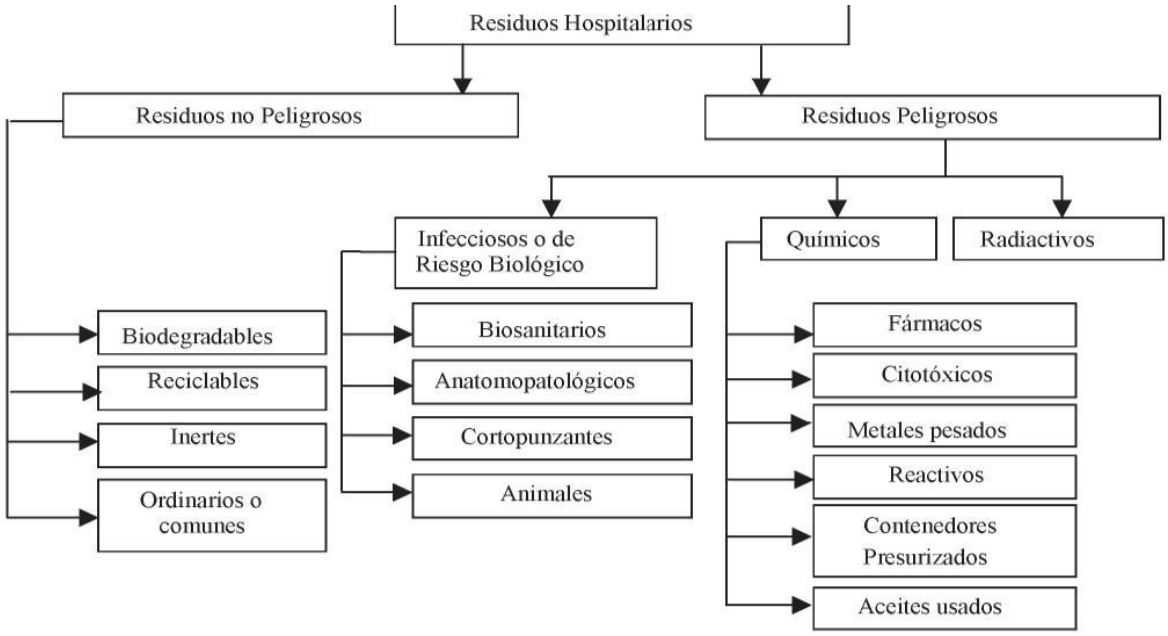
13. Cuando el suministro de agua regrese a la normalidad y se realicen los arreglos del suministro de agua, se evalúa por parte de mantenimiento la restauración del 100 % del servicio de agua.

Se da por superada la emergencia y se hace evaluación de las situaciones a mejorar.

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

INTRODUCCIÓN

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos son todas aquellas acciones de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, y disposición final de los residuos sólidos que se generan durante los procesos de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en cocina y comedores; y también en las actividades de aseo, limpieza y desinfección por parte del área de servicios generales aplicado a las zonas comunes, habitaciones y baños; opera también el presente programa en las actividades de mantenimiento, reparaciones y servicios especiales dentro de la institución; aplica también para cualquier otra actividad que implique el uso de productos físicos tangibles (elementos sólidos y elementos líquidos, que después de su vida útil terminan siendo unos residuos sólidos o residuos líquidos). Durante la operación y funcionamiento del Centro de Desarrollo se genera una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación de las diferentes áreas y ambientes de la institución y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.



Clasificación de los Residuos Sólidos:

Residuos no peligrosos: son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y/o el medio ambiente. Vale la pena aclarar que cualquier residuo hospitalario no peligroso sobre el que se presuma el haber estado en contacto con residuos peligrosos debe ser tratado como residuo peligroso.

Residuos biodegradables: son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.

Residuos reciclables: son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.

Residuos ordinarios o comunes: son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

Residuos peligrosos: son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos y/o tóxicos; los cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuos Inertes: Son aquellos que no se descomponen ni se transforman en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

Residuos Hospitalario (infecciosos o riesgo biológico): Son aquellos que contienen microorganismos patógenos tales como bacterias, parásitos, virus, hongos, virus oncogénicos y recombinantes como sus toxinas, con el suficiente grado de virulencia y concentración que pueda producir una enfermedad infecciosa en huéspedes susceptibles. Todo residuo hospitalario y similar que se sospeche haya sido mezclado con residuos infecciosos (incluyendo restos de alimentos parcialmente consumidos o sin consumir que han tenido contacto con pacientes considerados de alto riesgo) o genere dudas en su clasificación, debe ser tratado como tal.

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente de la unidad, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en la unidad.

Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en la unidad.

Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

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 la operación y funcionamiento de la unidad.

DEFINICIONES

- ✓ BASURA: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, que puede o no descomponerse, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
- ✓ DESECHO: Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
- ✓ DESPERDICIO: Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
- ✓ DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS: Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
- ✓ ENTERRAMIENTO DE BASURAS: Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.
- ✓ RESIDUO SÓLIDO COMERCIAL: Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.
- ✓ RESIDUO SÓLIDO DOMICILIARIO: Se entiende por residuo sólido domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.
- ✓ TRATAMIENTO: Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

CARACTERIZACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS GENERADOS

La fundación Hogar Nazareth genera residuos de carácter peligroso, aprovechables y biodegradables, cada uno clasificado en los recipientes adecuados para los mismos. Entre los residuos sólidos y líquidos generados por áreas se encuentran:

TIPO DE RESIDUOS	AREAS
BIODEGRADABLES	Cocina
	Baños
	Habitaciones
RECICLABLES O APROVECHABLES	Oficinas
	Consultorios
	Habitaciones
	Zonas Comunes
PELIGROSOS	Farmacia
	Enfermería - Curaciones
	Habitaciones
	Cuartos de Aseo
	Oficinas

PROTOCOLO DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS – GENERALIDADES

1. Las basuras son un foco de contaminación, por eso deben estar aisladas, ubicadas en canecas con tapas y en bolsas.

2. Mantenga limpios y desinfectados los pisos y paredes del depósito.

3. Lave frecuentemente los recipientes contenedores de basura para que no se acumule suciedad, ni malos olores en ellos.

4. Mantenga tapadas las canecas de basura.

5. Separe los residuos orgánicos de las aprovechables y peligrosos de acuerdo a la metodología acogida por el centro de protección social.

6. Recuerde que los biodegradables son residuos de alimentos como cáscaras, restos de vegetales, frutas, sobras de comida y otros similares, papel higiénico, toallas higiénicas.

7. No olvide que son residuos aprovechables o reciclables: el cartón, vidrio, plástico, metales, textiles, cueros.

8. Recuerde que son residuos peligrosos aquellos que por sus características infecciosas, combustibles, inflamables, explosivas, radiactivas, volátiles, corrosivas, reactivas o tóxicas pueden causar daño a la salud humana o al medio ambiente.

9. En el hogar Nazareth los residuos generados son en su mayoría aprovechables y de alimento y similares es decir biodegradables.

10. Recoja los residuos sólidos con guantes, tapabocas y delantal.

11. No deposite líquidos en las bolsas de basura.

12. No acumule basuras por períodos prolongados.

13. Saque la basura en los días y hora de recolección pública indicados para la zona en la que habitamos.

14. La limpieza y desinfección del sitio de almacenamiento central de residuos se llevará a cabo cada vez que se hace entrega de los residuos al gestor externo. Los residuos reciclables a un reciclador de oficio, los no aprovechables a la empresa de aseo del municipio donde se ubique el CPS, y los residuos peligrosos a la empresa especializada para estos residuos.

15. Para la limpieza y desinfección del cuarto de almacenamiento de residuos debe realizarse de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección de locaciones.

PROTOCOLO PARA NO GENERAR IMPACTOS AMBIENTALES DEBIDO A LOS RESIDUOS SOLIDOS

1. Los residuos se recolectan durante los procesos en los cuales se genera en si los mismos residuos.

2. De deben poner en recipientes adecuados para los residuos, esto se conoce como la actividad de segregación de un residuo.

3. Cuando existen más de un tipo de residuos y según su naturaleza y clasificación química, física o biológica, obliga a que el residuo se segregue en recipientes exclusivos para determinado residuo, esto se conoce como separación en la fuente.

4. Normalmente se deben transportar a una bodega de residuos de acuerdo a su clasificación para acumular todos en un solo punto y tener un mejor manejo de los residuos y controlar su generación y producción.

5. No todos los residuos tiene en mismos final, existen unos que son llevados a rellenos sanitarios, otros a incineradoras controladas y otros a recuperadores municipales.

6. Las canecas o recipientes deben llenarse a ¾ de su capacidad para evitar derrames, contaminación al ambiente y daños a la salud humana.

7. Los residuos sólidos deben ser removidos diariamente de las áreas (cocina, baños, zonas comunes, etc.) y disponerse en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos.

8. Retirar los residuos sólidos y líquidos diariamente me asegura que no se generaran malos olores en las áreas, reduce la presencia de plagas y vectores, aumenta la estética y la inocuidad de los procesos.

9. Cuando se observe que se ha llenado a ¾, las bolsas deben cerrary luego deben ser llevadas al cuarto de almacenamiento temporal de residuos.

10. NO se debe botar basura al piso.

11. En caso de salpicadura o caída de residuos al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación ambiental y/o accidente laboral.

12. Los contenedores, recipientes, o canecas de los residuos deben ser de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable. Debe ser un material fuerte a prueba de golpes, también deben soportar los cambios de clima (insoladas, lluvias, granizadas, entre otros).

13. El área destinada para el almacenamiento temporal de residuos, conocido como el "cuarto de almacenamiento temporal de residuos" debe estar alejado de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y también alejado de los baños y habitaciones de los usuarios.

14. El "cuarto de almacenamiento temporal de residuos" debe contar con buena ventilación e iluminación, debe contar con paredes y piso de fácil limpieza, permanecer limpia, ordenada y desinfectada.

15. El "cuarto de almacenamiento temporal de residuos" debe tener un punto hidráulico para procesos de limpieza y de contingencias, debe tener un extintor para el caso de un incendio, debe contar con bascula para el proceso de pesaje y control de residuos.

16. El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y basuras.

17. Retirar las etiquetas de los envases plásticos, de vidrio y de lata antes de ser depositados en las canecas de reciclaje.

18. Las latas y envases de plástico y vidrio deben estar libres de residuo. Es recomendable escurrirlos y lavarlos.

19. Las cajas deben estar limpias y secas. Entregarlas desarmadas y plegadas.

20. No se bene acumular residuos en áreas diferentes al "cuarto de almacenamiento temporal de residuos", un ejemplo común es que se acumula residuos en el área de alistamiento de alimentos. Recordar que debe ser diario el retiro de residuos.

21. Las canecas con sus tapas se deben mantener limpias, y disponer de bolsas de acuerdo al código de colores local.

22. Deben mantenerse las instalaciones, equipos, utensilios limpios y desinfectados.

23. En el "cuarto de almacenamiento temporal de residuos" se deben colocar avisos especificando la clase de residuos a depositar en cada cuarto.

24. El sitio donde se almacena cualquier tipode residuo debe estar retirado de cualquier área o proceso de producción.

PROTOCOLO PARA SEPARACIÓN EN LA FUENTE– IDENTIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE CLASIFICACION

1. Procedimientos para la clasificación de los desechos. En cada una de las áreas del servicio de alimentación se deben ubicar canecas plásticas diferenciadas según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección.

2. Cada caneca o recipiente debe contener una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas no deben ser muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día.

3. Establecer plano con ubicación de recipientes.

4. Las canecas solamente se pueden llenar ¾ partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recoger este material.

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de la cocina y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas.

6. Cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento temporal de residuos de los contenedores de bolsas de residuos.

7. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al siguiente día.

8. Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos, se deben lavar y desinfectar semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.

9. Los residuos se deben sacar al exterior del servicio de alimentación en los días y horarios establecidos para la recolección.

10. NO se debe botar basura al piso.

11. En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación o accidente.

12. El centro de protección social sigue el código de colores que demanda la secretaria de integración social, estos son color gris, color verde y color azul respectivamente (caso Cundinamarca).

13. De acuerdo a las normas vigentes se debe realizar la clasificación de residuos (funciones de reciclaje) en la fuente degeneración, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos.

14. Especificar el material reciclado en la institución (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos. La institución debe contar con un área destinada para el almacenamiento

temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de insectos y roedores.

15. Se debe realizar un adecuado manejo de los pañales teniendo en cuenta que los excrementos de los usuarios están contaminados con microorganismos dañinos para la salud. Se debe envolver muy bien el pañal y en lo posible almacenarlo en bolsa adecuada y exclusiva para luego ser depositado en el recipiente de la basura destinado para tal fin, que debe ser preferiblemente de pedal.

16. Mantenerse con bolsa plástica y tapada. Estos residuos deben ubicarse en el lugar de almacenamiento para su disposición final con la frecuencia requerida, cada seis horas o diariamente, de acuerdo con el número de pañales que se maneje en el Centro de Protección social.

17. De acuerdo a la Ley 09/79 en su artículo 198. Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas e impida el ingreso de animales domésticos. Artículo 199. Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad. La ubicación del sitio debe tener adecuada accesibilidad para los usuarios, no debe causar molestias e impactos a la comunidad.

18. Toda edificación deberá mantener este sitio en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

19. En caso de requerir almacenamiento de material retornable tipo bandejas, canastillas, debe hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.

20. Los contenedores de las bolsas de residuos deben ser de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.

21. El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos, debe estar alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza.

22. Permanecer limpia, ordenada y desinfectada.

23. El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y basuras.

Tabla. Ubicación y Especificación de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	ROTULO (identificación del residuo)
BAÑO	VERDE	CANECA HERMÉTICA DE PEDAL	SANITARIO
COCINA	VERDE	CANECA HERMÉTICA	RESIDUOS DE COMIDA, CAFÉ Y FRUTAS
PAÑALES	VERDE	CANECA HERMÉTICA	SANITARIO
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS	VERDE	CANECA HERMÉTICA	RESIDUOS DE COMIDA, CAFÉ Y FRUTAS
	VERDE	CANECA HERMÉTICA	SANITARIO
ACLARACIÓN: TODA CANECA DEBERÁ CONTAR CON BOLSA DEL MISMO COLOR Y ESTAR DEBIDAMENTE ROTULADA			

Punto Ecológico Estándar



Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar la separación en la fuente, la cual se hace en los PUNTOS ECOLÓGICOS, que es la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha mirándolas de frente “Gris, Verde, Azul”, en la Tabla siguiente se presenta ilustrativamente la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.

Tabla. Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos

GRIS	VERDE	AZUL
Hojas (archivo)	Papel aluminio, empaques de dulces.	Baldes
Cuadernos	Icopor	Tarros de galletas (metal)
Sobres de papel	Residuos de barrido	Vasos plásticos o de vidrio. Limpios
Cajas de cereal, gelatina, carpetas de archivo.	Madera	Envases de aceites
Icopor (embalaje)	Residuos sanitarios	Botellas de vidrio o plástico
Papel periódico	Plásticos contaminados	Vasos de plásticos.
Cartón corrugado	Residuos de café	Enlatados (atún, sardinas...etc.)
Cubetas huevos	Papel carbón, papel satinado	Mezcladores (café)
Revistas	Papel impregnado (aceites, parafina)	Clips
Plegadizas, cartulinas, papel craft. Limpios.	Residuos de alimentos	Marcadores
	Residuos de poda	Resaltadores
	Pañales, papel higiénico.	Esferos
	Sobres de azúcar	CD, cassette y diskette
	Banditas de caucho	Tetra pack
	Servilletas	
Todos los residuos a disponer en la caneca gris, no deben estar impregnados o contener residuos de comida	En las cocinas se dispondrán canecas verdes sin orificio para residuos orgánicos. En los espacios o áreas de cambio de pañal se dispondrán canecas verdes con tapa plana para los pañales.	Los envases ,vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición

PROTOCOLO PARA EL MOVIMIENTOS DE RESIDUOS

1. Usar los elementos de protección personal para esta actividad como son el tapabocas, guantes de caucho, delantal plástico.

2. Verificar que los usuarios y trabajadores no se encuentren en el sitio.

3. Revisión de los recipientes del área, con el fin de constatar si existe algún tipo de residuos que sea necesario separar o que pueda generar algún tipo de accidente (por ejemplo cortopunzante).

4. Cerrar la bolsa.

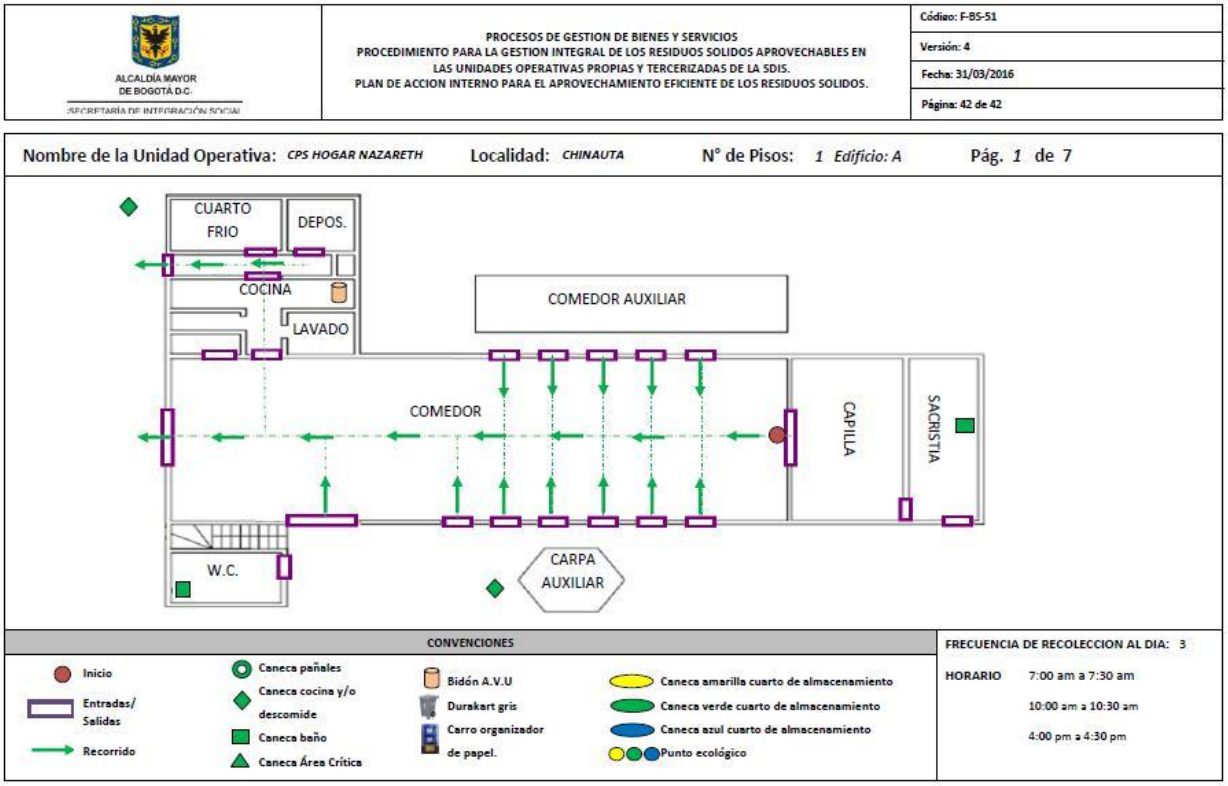
5. Trasladar la bolsa inmediatamente al centro de almacenamiento central por la ruta determinada previamente.

6. Ubicar la bolsa en el recipiente e almacenamiento central correspondiente al tipo de residuo generado.

7. Verificar que no exista ningún tipo de derrame líquido o sólido en la ruta de traslado, de existir realizar la limpieza y desinfección necesarias.

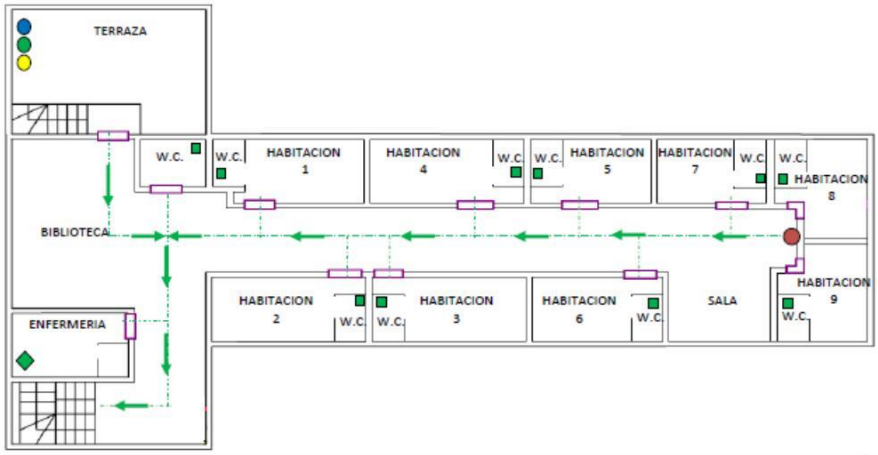
ESTABLECIMIENTO DE RUTAS

Las Rutas del Hogar Nazareth serán publicadas en cada piso del edificio a la vista de todo el personal, donde se encuentran señalizados además del recorrido, las canecas de pañales, canecas de cocina, canecas de baño, canecas de área critica, Bidón para Aceite Vegetal Usado, los Carros organizadores de papel y puntos ecológicos.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESOS DE GESTION DE BIENES Y SERVICIOS PROCEDIMIENTO PARA LA GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS APROVECHABLES EN LAS UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS. PLAN DE ACCION INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.	Código: F-BS-51 Versión: 4 Fecha: 31/03/2016 Página: 42 de 42

Nombre de la Unidad Operativa: *CPS HOGAR NAZARETH* Localidad: *CHINAUTA* N° de Pisos: *2* *Edificio: A* Pág. *2* de *7*



CONVENCIONES

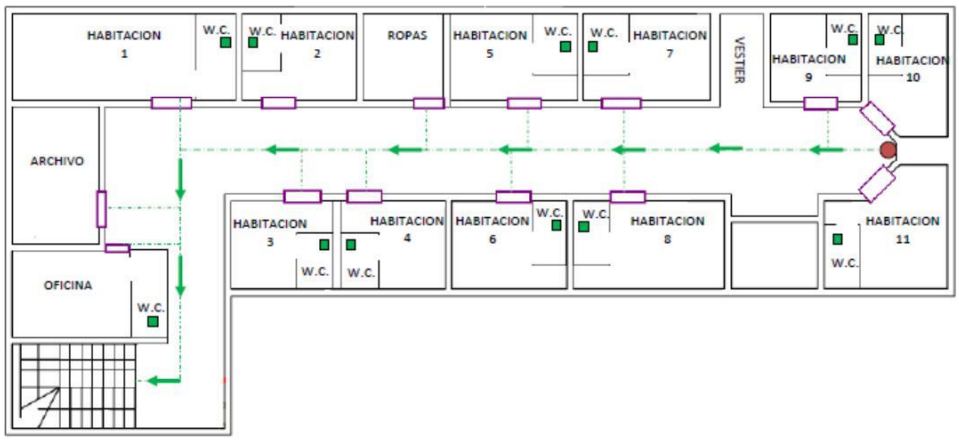
- Inicio
- Entradas/ Salidas
- Recorrido
- Caneca pañales
- Caneca cocina y/o descomide
- Caneca baño
- Caneca Área Crítica
- Bidón A.V.U
- Durakart gris
- Carro organizador de papel.
- Caneca amarilla cuarto de almacenamiento
- Caneca verde cuarto de almacenamiento
- Caneca azul cuarto de almacenamiento
- Punto ecológico

FRECUENCIA DE RECOLECCION AL DIA: 3

HORARIO 7:00 am a 7:30 am
10:00 am a 10:30 am
4:00 pm a 4:30 pm

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESOS DE GESTION DE BIENES Y SERVICIOS PROCEDIMIENTO PARA LA GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS APROVECHABLES EN LAS UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS. PLAN DE ACCION INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.	Código: F-BS-51 Versión: 4 Fecha: 31/03/2016 Página: 42 de 42

Nombre de la Unidad Operativa: *CPS HOGAR NAZARETH* Localidad: *CHINAUTA* N° de Pisos: *3* *Edificio: A* Pág. *3* de *7*



CONVENCIONES

- Inicio
- Entradas/ Salidas
- Recorrido
- Caneca pañales
- Caneca cocina y/o descomide
- Caneca baño
- Caneca Área Crítica
- Bidón A.V.U
- Durakart gris
- Carro organizador de papel.
- Caneca amarilla cuarto de almacenamiento
- Caneca verde cuarto de almacenamiento
- Caneca azul cuarto de almacenamiento
- Punto ecológico

FRECUENCIA DE RECOLECCION AL DIA: 3

HORARIO 7:00 am a 7:30 am
10:00 am a 10:30 am
4:00 pm a 4:30 pm

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESOS DE GESTION DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO PARA LA GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS APROVECHABLES EN LAS UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.
PLAN DE ACCION INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.

Código: F-BS-51
Versión: 4
Fecha: 31/03/2016
Página: 42 de 42

Nombre de la Unidad Operativa: *CPS HOGAR NAZARETH* Localidad: *CHINAUTA* N° de Pisos: *1* *Edificio: B* Pág. *4* de *7*



CONVENCIONES

- Inicio
- Entradas/ Salidas
- Recorrido
- Caneca pañales
- Caneca cocina y/o descomide
- Caneca baño
- Caneca Área Crítica
- Bidón A.V.U
- Durakart gris
- Carro organizador de papel.
- Caneca amarilla cuarto de almacenamiento
- Caneca verde cuarto de almacenamiento
- Caneca azul cuarto de almacenamiento
- Punto ecológico

FRECUENCIA DE RECOLECCION AL DIA: 3

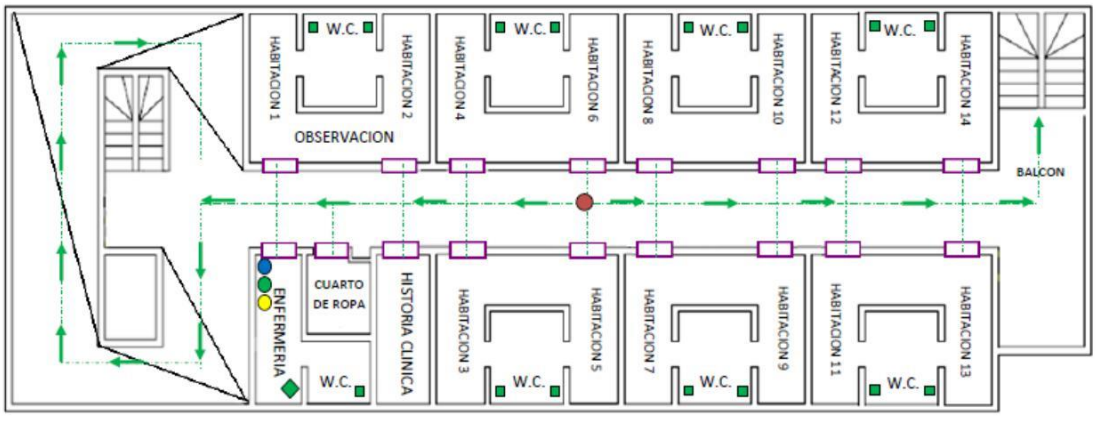
HORARIO 7:00 am a 7:30 am
10:00 am a 10:30 am
4:00 pm a 4:30 pm

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESOS DE GESTION DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO PARA LA GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS APROVECHABLES EN LAS UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.
PLAN DE ACCION INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.

Código: F-BS-51
Versión: 4
Fecha: 31/03/2016
Página: 42 de 42

Nombre de la Unidad Operativa: *CPS HOGAR NAZARETH* Localidad: *CHINAUTA* N° de Pisos: *2* *Edificio: B* Pág. *5* de *7*



CONVENCIONES

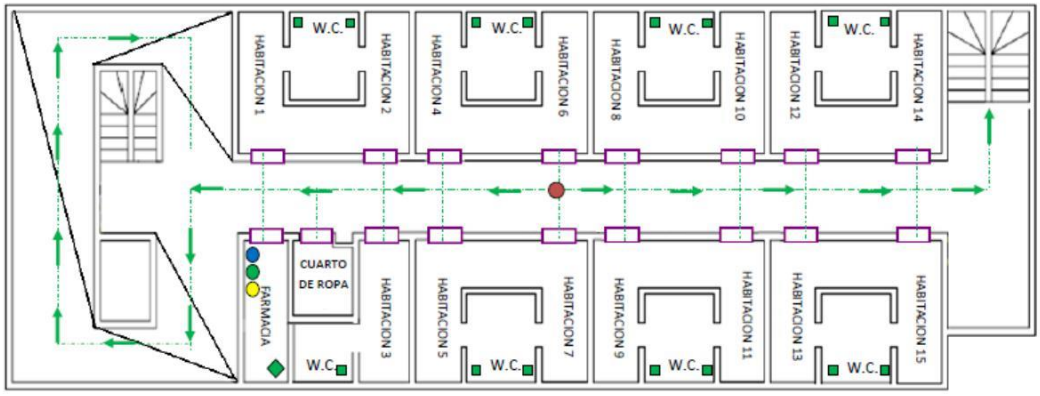
- Inicio
- Entradas/ Salidas
- Recorrido
- Caneca pañales
- Caneca cocina y/o descomide
- Caneca baño
- Caneca Área Crítica
- Bidón A.V.U
- Durakart gris
- Carro organizador de papel.
- Caneca amarilla cuarto de almacenamiento
- Caneca verde cuarto de almacenamiento
- Caneca azul cuarto de almacenamiento
- Punto ecológico

FRECUENCIA DE RECOLECCION AL DIA: 3

HORARIO 7:00 am a 7:30 am
10:00 am a 10:30 am
4:00 pm a 4:30 pm

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESOS DE GESTION DE BIENES Y SERVICIOS PROCEDIMIENTO PARA LA GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS APROVECHABLES EN LAS UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS. PLAN DE ACCION INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.	Código: F-BS-51 Versión: 4 Fecha: 31/03/2016 Página: 42 de 42

Nombre de la Unidad Operativa: *CPS HOGAR NAZARETH* Localidad: *CHINAUTA* N° de Pisos: *3 Edificio: B* *Pág. 6 de 7*



CONVENCIONES

- Inicio
- Entradas/ Salidas
- Recorrido
- Caneca pañales
- Caneca cocina y/o descomide
- Caneca baño
- Caneca Área Crítica
- Bidón A.V.U
- Durakart gris
- Carro organizador de papel.
- Caneca amarilla cuarto de almacenamiento
- Caneca verde cuarto de almacenamiento
- Caneca azul cuarto de almacenamiento
- Punto ecológico

FRECUENCIA DE RECOLECCION AL DIA: 3

HORARIO 7:00 am a 7:30 am
10:00 am a 10:30 am
4:00 pm a 4:30 pm

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESOS DE GESTION DE BIENES Y SERVICIOS PROCEDIMIENTO PARA LA GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS APROVECHABLES EN LAS UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS. PLAN DE ACCION INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.	Código: F-BS-51 Versión: 4 Fecha: 31/03/2016 Página: 42 de 42

Nombre de la Unidad Operativa: *CPS HOGAR NAZARETH* Localidad: *CHINAUTA* N° de Pisos: *Planta Externa* *Pág. 7 de 7*



CONVENCIONES

- Inicio
- Entradas/ Salidas
- Recorrido
- Caneca pañales
- Caneca cocina y/o descomide
- Caneca baño
- Caneca Área Crítica
- Bidón A.V.U
- Durakart gris
- Carro organizador de papel.
- Caneca amarilla cuarto de almacenamiento
- Caneca verde cuarto de almacenamiento
- Caneca azul cuarto de almacenamiento
- Punto ecológico

FRECUENCIA DE RECOLECCION AL DIA: 3

HORARIO 7:00 am a 7:30 am
10:00 am a 10:30 am
4:00 pm a 4:30 pm

ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION FINAL

PROTOCOLO DE RECOLECCION DE RESIDUOS Y DISPOSICION FINAL EN CUARTOS DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE RESIDUOS

1. La recolección en todas las áreas debe ser diario y realizado por el personal de servicios generales del Hogar.
2. Se encuentran personas destinadas por pisos de hacer la recolección de dichos residuos.
3. En el área de habitaciones y consultorios se realiza dicha recolección posterior a la ejecución del protocolo de limpieza y desinfección, se encuentran disponibles carros recolectores para el transporte de los residuos ordinarios y peligrosos generados, los cuales son llevados al cuarto de almacenamiento temporal de residuos.
4. En el área de alimentación se realiza la recolección en el momento de la finalización de su consumo, dichos residuos se deben llevar a la caneca del área de cocina para que al finalizar el día se realice su recolección y su disposición en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos ordinarios.
5. La empresa contratada para la disposición de residuos ordinarios es **AGUAS DE CHINAUTA**, residuos reciclables se realiza con colaboración de una persona mayor del Hogar que se encarga de la clasificación, posteriormente se lleva a un depósito de Fusagasugá para su disposición y el de peligrosos lo realiza la empresa B.O.K.

PROTOCOLO DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS O LÍQUIDOS GENERADOS EN COMEDORES

1. Debe seguirlo el personal de aseo, servicio de alimentación, enfermería y profesionales.
2. Hacer aseo en las manos de acuerdo al protocolo de lavado y desinfección de manos.
3. Colocarse los elementos de protección individual como lo es el delantal, gorro, guantes y tapabocas.
4. Realice limpieza y desinfección a las canecas y vehículos acondicionados para hacer la recolección de los residuos de comedores.
5. Recolecte los residuos en el sitio de generación en los recipientes y bolsas plásticas, según el código de colores establecido.
6. Pase por cada mesa recolectando los platos y lencería de cada usuario, si hubo sobras, este descomide debe arrojarse a la caneca de descomide.
7. Los usuarios desalojan el comedor.
8. Se hace la organización y re acomodación de mesas y elementos dentro del comedor.

9. El personal de servicios generales debe realizar el barrido en seco en toda la superficie que compone a los comedores, este residuo debe disponerse en la caneca de residuos no aprovechables.

10. Luego de la limpieza en seco debe ejecutar el protocolo de limpieza y desinfección de zonas comunes.

11. Por otro lado el personal de los servicios de alimentación deben anudar las bolsas del descomide.

12. Debe llevarlas bolsas de descomide al cuarto de almacenamiento temporal de residuos del CPS.

13. El personal de servicios generales debe llevar las bolsas de residuos no aprovechables al cuarto de almacenamiento temporal de residuos, pero esta actividad esta incluida dentro de la recolección interna de los residuos.

14. Después de culminar esta actividad debe seguirse las actividades de limpieza y desinfección de canecas y recipientes.

15. E inmediatamente después del punto anterior todo el personal debe ejecutar el protocolo de limpieza y desinfección de manos.

FRECUENCIA DE RECOLECCION EMPRESAS DE RECOLECCION DE RESIDUOS CONTRATADAS

EMPRESA	FRECUENCIA DE RECOLECCION Aprox.
AGUAS DE CHINAUTA	**Cada dos días.**
DEPOSITO DE RECICLAJE	**Cada dos meses o según la cantidad de reciclaje encontrado.**
B.O.K	**Trimestral**

PLAN DE CONTINGENCIA

PROTOCOLO EN CASO DE AGOTAMIENTO DE STOCK DE BOLSAS

1. Las bolsas pueden consumirse más rápido dependiendo de situaciones como:

   a. Aumento de residuos sólidos, por eventos o actividades propias del hogar.

   b. Presencia de población flotante, como familias de los usuarios, grupos invitados, visitantes que ingresan al hogar.

c. Jornadas especiales de limpieza, ejemplo la brigada de limpieza y desinfección dirigido a los cuartos y habitaciones de los usuarios y donde se revisa los closet y las mesas de noche de cada uno de los usuarios mayores.
d. Limpieza profunda la huerta ecológica del hogar.
e. Condiciones meteorológicas e hidrológicas.

2. Se verifica si hay stock de bolsas para los tres meses.
3. Se verifica el stock de las bolsas de acuerdo al código de colores.
4. Se verifica el stock de las bolsas de acuerdo al tamaño y calibre de las mismas.
5. Si se acaban las bolsas.
6. Se comunica al área administrativa y financiera de los hogares, para solicitarle la compra inmediata de bolsas de acuerdo al código de colores.
7. Si el área administrativa y financiera determina que no se puede hacer esta compra de manera inmediata se hace la compra por medio de la caja menor del hogar geriátrico.

PROTOCOLO PARA EL MANEJO DE DERRAME DE MEDICAMENTOS

1. Se presenta el derrame en cualquier zona del CPS.
2. Los colaboradores o usuarios del CPS cuando evidencien el derrame debe avisar al personal de servicios generales y a la regencia de farmacia sobre el derrame del producto medicamentoso.
3. Según sea el caso; si es derrame expone la salud de las personas y el medio ambiente debe delimitarse el área del derrame y evitar el tránsito de personas.
4. El personal de servicios generales debe usar los elementos de protección personal para dar adecuado manejo al derrame de medicamentos. Incluye tapabocas, mono gafas, y guantes de manejo.
5. Alistamiento de insumos de aseo, de limpieza y desinfección, incluye la bolsa roja, y rotulo de bioseguridad, escoba, trapero de mango rojo, y los químicos de aseo.
6. Según sea la gravedad del derrame de medicamentos, usar el kit anti derrames.
7. Use el material absorbente suministrado en el kit.
8. Esparza dicho material absorbente asegurándose que todo el líquido medicinal se absorba con el material aplicado.
9. Esperar de dos a tres minutos que el material absorba el producto medicamentoso.
10. Recoger los residuos resultantes de la absorción y depositarlos en la bolsa roja.

11. Cerrar la bolsa y etiquetar la bolsa según indicaciones del PGIRHS.

12. Transportar la bolsa roja según ruta sanitaria al cuarto temporal de residuos.

13. Personal de servicios generales debe realizar el proceso de limpieza y desinfección del área donde ocurrió el derrame, siguiendo el protocolo de áreas y locaciones.

14. Quitarse los elementos de protección personal y hacer lavado de manos y adicional limpieza general del trabajador.

15. Hacer reposición de los elementos gastados en el kit anti derrames, y ubicar este kit en su lugar destinado.

PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA RUPTURA DE BOLSAS

1. Si el evento ocurre en el cuanto de almacenamiento temporal de residuos sólidos, se debe señalizar el área y restringir el paso.

2. Cubrir Con una cinta de prevención o algún objeto visible que evitar el ingreso o tránsito de usuarios o personal no autorizado.

3. Utilizar elementos de protección personal necesarios: guantes, botas, tapabocas, peto, etc.

4. Si se ve la necesidad se hace desinfección en caso de que exista un riesgo por microorganismos o plagas.

5. Levantar los residuos del piso y depositarlos en otra bolsa.

6. La bolsa dañada se ingresa a la bolsa nueva.

7. Se hace el proceso de limpieza y desinfección en esta área de manera normal.

8. Aplicar las normas de bioseguridad requeridas para este evento.

9. Si el evento ocurre en las canecas de los baños o puntos ecológicos, se cambia la bolsa por una nueva bolsa, y la bolsa dañada con los residuos se deposita en una segunda bolsa nueva y se lleva al cuarto de almacenamiento temporal de residuos sólidos.

10. Lavar canecas y utensilios usados.

11. Depositar las nuevas bolsas en las canecas.

12. Quitar señalización.

PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA ESCAPE RESIDUOS PELIGROS Y HOSPITALARIOS

1. Utilizar elementos de protección personal.

2. Señalizar área donde ubico los residuos.

3. Retirar inmediatamente los residuos, ubicándolo en lugares secos, seguros, con acceso restringido, con sistema de drenaje y que cuente con pisos y paredes lavables.

4. Avisar a la Empresa de Servicio Público Especial de aseo, autoridad ambiental y Secretaria de salud Departamental, Distrital o Municipal.

5. Si es posible y la emergencia lo amerita, hacer desactivación de los residuos peligrosos susceptibles de ser riesgo biológico.

6. superada la emergencia o que se puedan controlar los residuos peligrosos se procede a llamar a la empresa de recolección de residuos peligrosos para que de manera urgente realice la disposición final.

7. Lavar el área y hacer desinfección.

PROTOCOLO PARA CONTINGENCIAS SUSPENSIÓN DEL SERVICIO DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS NO APROVECHABLES

1. La no recolección de residuos sólidos no aprovechables por parte de la empresa de aseo implica un impacto ambiental severo y un riesgo biológico que desencadena en un problema de salubridad.

2. Se confirmar que la empresa de aseo no realizara la recolección de residuos.

3. Se verifica el “cuarto de almacenamiento temporal de residuos” respecto al volumen máximo de soportar.

4. Se proyecta los días que el cuarto está en capacidad de soportar residuos no aprovechables durante la contingencia.

5. Se comunica la situación a las partes administrativas y mandos altos de la fundación.

6. Se llama a la línea de atención al cliente de la empresa de aseo o se contacta al supervisor de la zona de la empresa de aseo, se explica la naturaleza de la fundación y el riesgo social que implica retener los residuos sólidos en un CPS.

7. Con la empresa de aseo en teléfono se intenta y se insiste para que se envíe un vehículo acondicionado para transportar los residuos sólidos de manera especial para evitar el riesgo social que implica el hogar geriátrico.

8. En casos de más de 15 días y conociendo la composición química de los residuos, y exclusivamente en zona rural se puede hacer incineración o quema, esto dependiendo del comunicado de la autoridad ambiental por cualquier medio de comunicación.

9. En zonas rurales o zonas urbanas y dependiendo del comunicado de la autoridad ambiental por los medios de comunicación se procede a retirar de manera particularlos residuos (puede ser en vehículos propios de la fundación o vehículos contratados para tal fin), se trasportaran a un lugar avalado por la autoridad ambiental, en los tiempos y frecuencias que establezca dicha autoridad.

PROGRAMA DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS

BARRERAS DE PROTECCIÓN

Las barreras de protección reducen el riesgo de exposición de la piel o mucosas del personal de salud a los materiales infectados tales como fluidos corporales o sangre. Guantes: estos se deben utilizar para evitar el contacto de la piel de las manos con fluidos corporales, membranas mucosas, superficies o elementos que han sido contaminados con estos fluidos. Tapabocas: Son una medida de protección de las membranas mucosas de la nariz y la boca. Igualmente, en el caso del manipulador de alimentos, el tapabocas protege el alimento (en el caso de tos, estornudo o simplemente de hablar), de la saliva que es portadora de gérmenes y bacterias y a su vez, hace inmune al manipulador de los alimentos de las bacterias que están en el ambiente o en los alimentos. Delantales o petos: Se emplean para evitar que la ropa o la piel esté expuesta a fluidos corporales. Este tipo de protección es de algodón para la persona encargada de manipular los alimentos y de plástico o caucho para el cambio de pañales y manejo de residuos. El centro de protección social realiza la entrega de los elementos de protección personal necesaria para el manejo de residuos, a la persona encargado.

PROTECCIÓN SALUD DE LOS TRABAJADORES

Como parte de las medidas de higiene industrial, se contempla dentro del Programa de Salud Ocupacional, aspectos relacionados con la evaluación, valoración y control de los factores de riesgo, así como actividades de capacitación en éstos temas y actividades de chequeo periódico de los factores de riesgo. Como parte del plan de Salud Ocupacional y de Bienestar, se llevará a cabo inducción y actividades de re-inducción al cargo, con el fin de especificar a la persona encargada del plan sus funciones específicas, la naturaleza y responsabilidades de su trabajo y el riesgo al que está expuesto. Dentro del programa de medicina preventiva, se someterá a un chequeo médico anual al personal encargado y se determinarán las condiciones de salud necesarias para la realización del trabajo, así como las restricciones, igualmente se aplicará el esquema completo de vacunación al encargado directo de la manipulación de residuos.

MEDIDAS DE ACTUACIÓNEN CASO DE ACCIDENTE DE TRABAJO

En caso de accidentes de trabajo por lesión con agujas u otro elemento corto-punzante, o por contacto de partes sensibles del cuerpo humano con residuos contaminados, es necesario actuar de acuerdo a las siguientes medidas: Lavado de la herida con abundante agua y jabón bactericida, permitiendo que sangre libremente, cuando la contaminación es en piel. Si la contaminación se presenta en los ojos se deben irrigar estos con abundante solución salina estéril o agua limpia. Si esta se presenta en la boca, se deben realizar enjuagues repetidos con abundante agua limpia. Se debe elaborar el Reporte de Accidente de Trabajo con destino a la Aseguradora de Riesgos Profesionales

IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de ofrecer la seguridad necesaria para los trabajadores y usuarios de la Fundación Instituto Tecnológico del Sur hogar Nazareth, se ha establecido un Plan de Emergencias, el cual pretende llevar a cabo acciones oportunas en caso de un evento considerado emergencia y que disminuya el potencial daño a personas o bienes. En relación al manejo de residuos de la Fundación y siendo que las características físico- químicas de los desechos manejados no representan un riesgo alto, se considera que las siguientes medidas son las necesarias para evitar pérdidas o daños durante una emergencia:

1. Señalización y demarcación adecuada del sitio de almacenamiento de residuos y de almacenamiento de líquidos necesarias para asepsia.

2. Revisión periódica de las condiciones locativas del sitio de almacenamiento, así como de los recipientes utilizados para el mismo.

3. Extintor multipropósito cercano al lugar de almacenamiento de residuos, con el fin de que pueda ser utilizado oportunamente en caso de incendio.

4. Capacitación al personal (todo) para la adecuada manipulación de extintores.

5. Ubicación en zonas seguras de los líquidos necesarios para las actividades de asepsia.

6. Almacenamiento de líquidos e insumos de limpieza, separados de acuerdo a sus características físico – químicas.

7. Capacitación del personal (todo) para el manejo de emergencias.

PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA SISMOS

1. Una vez se normalice la situación de emergencia se procede a aislar las áreas o servicios de la Fundación que colapsaron o sufrieron alteraciones en su estructura y se evidencia la presencia de residuos.

2. En caso de estar contaminando con material biológico, mantener la calma y avisar al equipo de rescate.

3. Atender al personal accidentado o que presente contaminación con riesgo biológico.(El personal médico o de rescate debe contar con elementos de protección personal para esta actividad).
4. Retirarse de la zona afectada, solo se podrá ingresar con los elementos de protección personal adecuados. (Gafas, careta vapores orgánicos e inorgánicos, traje anti fluidos, botas, guantes, etc.).

PROTOCOLO PARA CONTINGENCIA CORTE SUMINISTRO DE LOS SERVICIOS DE ENERGÍA Y/O GAS

1. Se evidencia y se confirma que no hay energía y/o gas.
2. Se hace llamada telefónica a la empresa de servicios públicos de energía y/o gas, se pregunta cuánto tiempo durara el corte y las situaciones desfavorables a presentarse.

3. Si el corte no depende de la empresa de servicios públicos, durante la llamada telefónica se solicita la orden de servicio al personal técnico que efectuará una primera evaluación in situ y verifica el motivo del corte de servicio.

4. En caso que la complejidad del problema permita la solución inmediata se comunicará al responsable del área de mantenimiento.

5. En caso de no poder resolverlo el personal técnico, evalúael inconveniente y requerida la información al ente prestador del Servicio, el Responsable de mantenimiento determinará la modalidad (reparación con recursos propios o contratados) y el tiempo que requerirá su solución (demora en la reparación o tiempo de corte del suministro).

6. Si el problema es externo se hace el reclamo telefónicamente a la empresa de servicios públicos de energía y/o gas.

7. El Responsable de mantenimiento verificara si el servicio se restablecerá según lo planeado o si la falta de servicio se prolonga en un lapso de más de una hora, si esto ocurre se comunicará con la máxima autoridad del CPS y con el área ambiental del CPS, para evaluar la situación.

8. La máxima autoridad del CPS y el área ambiental del CPS, con el personal encargado de mantenimiento y en virtud de la afectación del servicio, determinarán si corresponde solicitar a las autoridades correspondientes la declaración de emergencia.

9. La declaración de emergencia determinará:
   - ✓ Organismos afectados.
   - ✓ Duración estimada de la situación de emergencia.
   - ✓ Afectación en la prestación de servicios del personal.
   - ✓ Consecuencias para la prestación del servicio (suspensión de términos, modificación de atención al público, etc.).
   - ✓ Facultades especiales de asignación de recursos para atenuar la emergencia en caso de corresponder.
   - ✓ Comunicación interna y externa de la medida.

10. Asumiendo que no hay energía y/o gas; y que las plantas de energía o los cilindros de gas no alcanzaran para tolerar la emergencias se decide solicitar a la empresa de servicios públicos energía y/o gas plantas móviles para prestación de energía o adecuación de cilindros de gas de mayor capacidad para los CPS, esto sea las veces necesarias para dar cumplimiento a la prestación del servicio.

11. Si esta solución no es inmediata, el CPS quedara supeditado al plan de emergencia de la localidad, UPZ, distrito o municipio, esperando los pasos a seguir que ordene las autoridades correspondientes, entre muchas otras situaciones pude presentarse el traslado de usuarios a otros puntos donde si existe el servicio de energía y/o gas, u otras alternativas que proponga la autoridad competente.

12. Cuando el servicio de energía y/o gas regrese a la normalidad y se realicen los arreglos del suministro de energía y/o gas, se evalúa por parte de mantenimiento la restauración del 100 % del servicio de energía y/o gas.

13. Se da por superada la emergencia y se hace evaluación de las situaciones a mejorar.