PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

FUNDACION RAIZ SOCIAL

CARTAGENA 2023

Dirección: **Centro Edificio Fernando Díaz Oficina 501**
Tel: 6799683 Celular: 3214441518 E-mail: fundaciónraizsocial.frs@gmail.com
Cartagena – Bolívar

PRESENTACION

Los problemas de salud están asociados a condicionantes que determinan su existencia o mantención. Entre ellas, los factores ambientales como contaminación (agua, aire, suelo, alimentos, y las condiciones de saneamiento básico) repercuten la salud de las personas cuando son inadecuadas, constituyendo un eje sobre el cual se debe intervenir.

¿Qué acciones podemos desarrollar para vivir en un medio ambiente saludable?
Es importante desarrollar una cultura de cuidado del medio ambiente, frente a lo cual cada persona y cada comunidad sientan la responsabilidad de buscar las alternativas para solucionar los problemas de su entorno. Como acciones inmediatas es posible intervenir de distintas formas: como, por ejemplo, frente al tema de la contaminación del aire, evitar la contaminación por humo de tabaco en los hogares y recintos educativos; también promover la disposición de basuras en forma adecuada.
Los niños pueden colaborar activamente en todas estas acciones para formar hábitos que favorezcan su salud y el cuidado de su entorno.
En este sentido, la higiene personal, de los alimentos y de los recintos son factores protectores de la salud que deben estar presentes en nuestra vida cotidiana.

HIGIENE PERSONAL
El cuidado de la higiene corporal permite evitar enfermedades dermatológicas, parasitarias y otras infecciosas en general. Es necesario enfatizar aspectos regulares de la higiene personal que contribuyen a prevenir enfermedades. Estos hábitos deben adquirirse en la infancia para que nos acompañen durante toda la vida:
- Lavado de manos después de ir al baño.
- Lavado de manos antes de alimentarnos.
- Lavado de manos después de toser, estornudar o sonarse.
- Lavado de manos antes de preparar o servir alimentos.
- Lavado de manos después de estar en contacto con mascotas.
- Lavado de manos antes y después de mudar a un lactante.
- Cepillado de dientes en forma regular.
- Baño y lavado de cabello frecuente.
- Cambio regular de ropa.

¿Cómo podemos evitar la transmisión de infecciones en los HCB modalidad Tradicional y modalidad Fami?
En el trabajo rutinario que realiza el personal del hogar, existen múltiples contactos directos entre ellos y los niños y las niñas, lo que condiciona oportunidades de transmisión de infecciones o facilitación de esta transmisión en forma cruzada (desde los menores al personal y viceversa).
Esto ocurre con mayor frecuencia con cierto tipo de enfermedades, como las infecciones respiratorias virales tan frecuentes en la estación de invierno.

¿Qué medidas preventivas son recomendables para evitar la transmisión de enfermedades respiratorias en los HCB?

Las infecciones respiratorias altas generalmente son virales (a lo menos en su inicio); las secreciones del árbol respiratorio contienen grandes cantidades de agentes infecciosos y -por tanto- es necesario que el personal lave sus manos después de haber ayudado a un menor a limpiar su nariz (sonarse) o a eliminar sus secreciones laringotraqueales (estornudar, toser, expectorar).

Por estas mismas razones el material usado en estos procedimientos debe ser desechable y de uso individual (Ej.: pañuelos desechables); en caso contrario, estaremos contribuyendo a diseminar estas enfermedades.

Es importante incorporar estos conceptos en las prácticas laborales, personales, familiares y a la vez educar a la comunidad de cada establecimiento en estas materias.

Ya que se ha mencionado el lavado de manos como una herramienta fundamental en la prevención de las infecciones cruzadas, detallamos a continuación las particularidades que éste debe cumplir.

LAVADO DE MANOS (lavado de manos tipo clínico)

Con el propósito de evitar la diseminación de enfermedades infecciosas entre los niños y niñas que asisten al jardín infantil, todos los funcionarios deben cumplir la presente normativa, cuidando asimismo- que los párvulos realicen un acucioso lavado de manos, de acuerdo a las situaciones señaladas a continuación.

Indicaciones:

- Antes y después de efectuar labores de aseo, independientemente del uso de guantes.
- Antes y después de la manipulación de alimentos.
- Antes y después de la muda de los lactantes.
- Antes y después del uso de termómetro para control de temperatura de los menores.
- Antes y después de ayudar a sonarse, estornudar, toser y expectorar a los menores.
- Después del uso del baño.
- Antes de recibir alimentación.

Procedimiento:

- Personal de sala y manipulador de alimentos con antebrazos descubiertos (Libres hasta los codos) y libres de adornos.
- Frotar con jabón líquido vigorosamente entre los dedos, pliegues y debajo de las uñas.
- Efectuar un suave escobillado de uñas.
- Enjuagar con abundante agua (bajo la llave del agua corriendo).
- Secar con toalla desechable y antes de eliminarla cerrar las llaves de agua usadas.

Recursos:

Jabón líquido, toalla desechable y escobilla de uñas. Idealmente se debería usar jabón líquido en dispensador, sin necesidad de que éste contenga algún desinfectante, puesto que al ser usados en dispensador tienen una menor probabilidad de contaminarse. El jabón es útil por su efecto sobre las grasas.

De no ser posible el uso de jabón en dispensador, es de menor riesgo el jabón antirrobo y -en último término- el jabón en jabonera, ya que su humedad favorece la contaminación.

La toalla desechable evita el riesgo de contaminación por ser de uso único e individual.

MEDIDAS DE HIGIENE EN LA MUDA DE LACTANTES

El cambio de pañal del lactante requiere de un especial cuidado para evitar la diseminación de enfermedades infecciosas entre los niños y niñas. Idealmente debería realizarse en la cuna del niño.

Una condición básica para el personal es el lavado de manos al inicio y término de su jornada laboral y después de cada muda.

Procedimiento: Si el cambio de pañales se realiza en un mudador se debe aislar la colchoneta, cubriéndola con un plástico grueso individual para cada niño, que deberá mantenerse aseado.

 Lavarse las manos y juntar el material necesario.
 Abrir muda sucia del niño.
 Limpiar toda la zona con los extremos limpios del pañal.
 Doblar la muda, con la parte sucia hacia adentro.
 Lavar la piel de la zona glúteo-genital de adelante hacia atrás, pasando toallas húmedas y eliminando cada vez hasta que quede totalmente limpio.
 Eliminar las toallas húmedas en el mismo pañal sucio o en el tiesto destinado para este propósito.
 Secar la piel con toalla de papel.
 Retirar la muda sucia y los desechos eliminando cada una en el tacho que corresponda. Si se trata de pañales desechables deben ser eliminados en canecas de basura ad hoc; si se trata de pañales de género, éstos deben ser guardados en bolsa plástica hermética, a efecto de ser entregados a la madre con el mínimo de manipulación posible.
 Poner muda limpia abierta bajo los glúteos del niño y aplicar lubricante.
 cambiar de ropa al niño.
 Dejar al niño en posición cómoda.
 Lavar el material usado y dejarlo seco.
 LAVARSE LAS MANOS.

MEDIDAS DE HIGIENE PARA EL USO DE TERMOMETROS

Tiene como propósito evitar la diseminación de enfermedades infecciosas entre los niños y niñas.

El termómetro debe higienizarse antes y después de cada uso y al inicio y término de cada jornada laboral.

Procedimiento:

 Lavado con agua y jabón.
 Desinfección con alcohol puro.
 Almacenamiento limpio y seco.

HIGIENE EN CENTROS DE DESARROLLO INFANTILE

Desde hace más de un siglo, la higiene ha alcanzado y demostrado sus efectos favorables sobre la salud. Por esta razón, es una condicionante que debemos cuidar en cada situación de vida. De esta forma, nos preocuparemos de lo relativo al aseo e higiene de las dependencias de cada jardín infantil y sala cuna, en especial en los aspectos o procedimientos específicos que allí se realizan.

Áreas a cubrir:
a) ASEO GENERAL: Edificio, mobiliario, colchonetas, etc.
b) ASEO DE LOS BAÑOS.
c) DISPOSICION BASURAS.

PROCEDIMIENTOS DE ASEO EN CENTROS DE DESARROLLO INFANTILE

Áreas	Procedimientos
ASEO DE PAREDES Y PISOS: salas, pasillo y oficinas	La frecuencia y el procedimiento del aseo, dependerán de las características de los mismos, de su uso. Cualquiera de los productos comerciales (detergentes) complementa la función de limpieza por arrastre.
BASURA DE PISOS en SALAS de ACTIVIDADES	Retirar la basura directamente con pala ayudado de escobillón. Se trapearán con mota humedecida en solución detergente, enjuagando ésta posteriormente en balde con agua pura. Para este efecto se requieren dos tiestos.
BARRIDO DE EXTERIORES	Deberá realizarse con escoba evitando levantar polvo y en la Oportunidad en que los menores no estén en las cercanías.
ASEO DE MOBILIARIO PUERTAS Y VIDRIOS	En primer lugar, retirar el polvo y luego con paño humedecido con algún producto detergente a efecto de facilitar el retiro de grasas. Deben asearse, a lo menos una vez a la semana
ASEO COLCHONETAS	Aplicar solución detergente, enjuagar con paño humedecido con agua y luego aplicar cloro doméstico, enjuagando con paño humedecido aproximadamente a los 30 minutos. **Frecuencia**: a lo menos una vez por semana.
ASEO CUNAS, BARANDAS Y OTRO MOBILIARIO	**Frecuencia**: diaria, en términos generales (paño humedecido y detergente) y profunda (agregar aplicación de cloro), a lo menos una vez por semana.

ASEO UTENSILIOS	Juguetes y otros elementos de la sala: lavado con solución detergente, y repetidos enjuagues de los productos químicos usados, a efecto de evitar la ingesta de residuos de detergentes u otros productos usados, por parte de los menores.
USO DE LAS PEINETAS Y CEPILLO DE DIENTES.	Cuidar el uso individual de peinetas y cepillos de dientes para evitar infecciones cruzadas. No dejar los cepillos de dientes expuestos al medio ambiente por el riesgo de ser contaminados por vectores (Ej.: moscas).
ASEO DE LOS BAÑOS	Para el aseo del WC la auxiliar de aseo deberá usar guantes de goma gruesos y escobillas limpia-sanitarios que permitan un aseo más efectivo. Es imprescindible diferenciar los paños usados para WC y para el lavamanos. Tanto el lavamanos como la taza de baño se asean con detergente, y después de enjuagar, se debe rociar con cloro sin diluir con un dispensador, esperando 10 minutos antes de volver a utilizar. La frecuencia mínima será dos veces al día, como limpieza rutinaria. (Lavamanos, WC y pisos) y una vez a la semana como limpieza terminal, incluyendo además techos y muros.
ASEO PISO DE SERVICIOS HIGIENICOS	Los pisos se asearán usando trapeadores y baldes con estrujador, según lo descrito anteriormente. En cuanto a los productos químicos, la generalidad de los detergentes es equivalente en sus resultados y la variable a considerar puede ser el costo y su facilidad de aplicación versus resultado obtenido.
ELIMINACION DE BASURAS	Retirar los recipientes de basura una vez al día, a lo menos, desde las dependencias y el retiro final se realizará 3 veces a la semana (lunes, miércoles y viernes) de acuerdo al horario de recolección distrital. Se

	recomienda el uso de bolsas de basura en su interior. Los recipientes deberán ser lavados con detergente común, tan frecuentemente como el caso lo amerite.

En todos los casos en que se ha usado algún producto detergente y/o desinfectante es importante el posterior enjuague, con el fin de evitar dejar residuos que pudieran estar en contacto con los menores.
El detergente a utilizar debe diluirse en la proporción indicada y jamás agregar cloro, pues éste se inactiva.
Al término de la jornada todos los elementos deberán lavarse en un recipiente, estrujarse y colgarse.
No se deben utilizar los lavamanos ni tinas de baño para el lavado de los elementos de aseo. Para estos efectos se puede utilizar un balde.

PROGRAMA DE MONITOREO DE CALIDAD DE AGUA

El agua que se utilice debe ser de calidad potable. En municipios o lugares de prestación del servicio donde no exista servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesario hervir el agua previamente para su utilización en producción de alimentación.
En situaciones de contaminación de aguas por derrames de sustancias químicas o
Emergencias, tipo desbordamientos de ríos, inundaciones o sismos, el agua deberá ser suministrada por tanques surtidores, botellones de agua u otro mecanismo seguro. Se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y, cuando se utilice, se deben realizar los procedimientos anteriormente recomendados.

Estos tanques deben lavarse y realizarles mantenimiento, mínimo 2 veces al año. Cada vez que sean aseados se les colocará una etiqueta con la fecha del último lavado. Estos deberán mantenerse tapados y solo debe tener acceso a ellos la persona autorizada.
Para su consumo, no debe ser almacenada por más de 24 horas, ya que se contaminación gran facilidad. Si se nota un sabor desagradable, olor o aspecto extraño, no se debe beber.
El programa de monitoreo incluye la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación, análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos, así como actividades de limpieza de periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental.
La comunidad educativa estará informada y participará en el cuidado del agua, en la mesura en su gasto, y se realizarán acciones de promoción y divulgación del tema ecológico y de la conservación y protección del mismo, con el fin de generar emociones y acciones de compromiso con el planeta.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Hábitos higiénicos para el personal manipulador de alimentos Toda persona mientras trabaja directamente en la preparación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

-Lavarse las manos con agua y jabón.
-Mantener las uñas cortas y sin esmalte.
-No utilizar maquillaje ni perfumes.
-No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.
-Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.
-Vestuario limpio, cambio diario de ropa.
-Controles médicos al día.
-Evitar prácticas anti-higiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.

UNIFORME COMPLETO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Gorro blanco, cabello recogido y orejas cubiertas.
- Tapabocas, tapando nariz y boca.
- Delantal blanco o de color claro, con mangas cortas sin bolsillo y preferiblemente que no sea de botones si no de cremallera.
- Zapatos cerrados de color claro.

Limpieza y desinfección.

- **Limpieza y desinfección de manos.**

Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.

Sección: Área de manipulación de alimentos.
Implementos a utilizar: Jabón desinfectante, agua potable, dispensador, toallas
Responsable: Auxiliar de cocina.

Procedimiento.

1. Introducir las manos dentro del lavamanos
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón del dispensador. Preparación de la solución yodada: a ¾ de agua agregar ¼ de yodo.
4. enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
5. lavarse entre las uñas utilizando un cepillo.
6. enjuagar con abundante agua que corra.
7. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.

- **Limpieza y desinfección de la vajilla.**

Frecuencia: diaria (cada vez que se use).

Sección: Área de mancipación de alimentos.

Implementos a utiliza: jabón o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica.

Responsable: Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. Retirar manualmente de la vajilla y demás utensilios, los residuos de polvo y alimentos.
2. Enjuagar con abundante agua para remover fácilmente los residuos sólidos pequeños.
3. Enjabonar la vajilla: platos, vasos, cucharas, molino, etc. Utilizando esponja y cepillo según la necesidad.
4. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio: por cada litro de agua agregar 4 ml de hipoclorito al 5.25%.
6. Introducir la vajilla en esta solución. dejar actuar por 15 minutos.
7. Enjuagar con agua potable.
8. Dejar escurrir para utilizar.

- **Limpieza y desinfección de los utensilios**

Frecuencia: Diaria.
Sección: Área de manipulación de alimentos.
Implementos a utilizar: Solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica.
Responsable: Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos de los utensilios
2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños. Para el caso de la licuadora separe el vaso de la base, donde van las cuchillas, luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. Así mismo retire la tapita de la tapa grande.
3. Enjabonar cada uno de los utensilios mencionados utilizando sabrá y solución jabonosa, cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión.
4. Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.
6. Tiempo de contacto: 15 minutos.
7. Enjuagar con abundante agua potable.
8. Dejar escurrir para su respectivo uso.

- **Limpieza y desinfección de neveras.**

Frecuencia: Una vez por semana.

Sección: Área de manipulación de alimentos.

Implementos a utilizar: solución de hipoclorito de sodio, detergente, agua potable, limpión y cepillo.

Responsable. Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo.
2. Desocupar la nevera y retirar las rejillas de los compartimientos.
3. Retirar la mugre visible con un limpión mojado.
4. Humedecer la esponja y adicionar detergente.
5. Estregar las diferentes áreas de la nevera incluyendo el empaque, utilizando un cepillo de dientes para esta actividad.
6. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo.
7. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5.25%. (comercial)
8. Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión.
9. Dejar actuar durante 5 minutos.
10. Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable. Dejar Secar.

- **Limpieza y desinfección de frutas y verduras.**

Frecuencia: Cada vez que se vallan a preparar o a consumir.
Sección: Área de manipulación de alimentos.
Suministros: Solución hipoclorito de sodio, detergente, agua potable, cepillo.
Responsable: Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.
Procedimiento.

1. Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles.
2. Para el caso de la piña y el maracuyá realizar un lavado con agua jabonosa con ayuda de un cepillo.
3. Enjuagar con suficiente agua potable.
4. Sumergir en una solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 1 ml de hipoclorito de sodio al 5.25 % (20 gotas).
5. Dejar actuar durante 5 a 10 minutos.
6. Enjuagar con suficiente agua potable
7. Dejar escurrir.

   NOTA: Para las frutas, como tomate de árbol y guayaba, y para las hortalizas como tomate y repollo es preciso realizar un escaldado, o sea colocar la fruta en agua

hirviendo durante 3 minutos. En el caso de la mora sólo 1 minuto al baño María. Las papas o tubérculos se deben lavar con suficiente agua y cepillo, antes de ser peladas.

- **Limpieza y desinfección de huevos**

Frecuencia: Cada vez que se utilice, solo se debe lavar y desinfectar en el momento previo a su consumo.
Sección: Área de manipulación de alimentos.
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, agua potable, cepillo.
Responsable: Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.
Procedimiento.

1. Enjuagar suavemente con suficiente agua potable hasta retirar residuos sólidos.
2. Sumergir en una solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 1 gota de hipoclorito de sodio.
3. Dejar actuar durante 1 minuto.
4. Enjuagar con agua potable.
5. Dejar escurrir o secar suavemente con toallas de papel.

- **Limpieza y desinfección de superficies.**

Frecuencia: Mesones y pisos diariamente, demás superficies una vez por semana.

Sección: Área de manipulación de alimentos.

Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.

Responsables: Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.
Procedimiento.

1. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor.
2. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
3. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.
4. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
7. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.
8. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio.
9. Dejar actuar por 15 minutos.
10. Enjuagar con agua potable.

❖ **Limpieza y desinfección de baños.**

Frecuencia: diaria.
Sección: Baños.
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, escobillón, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de baños.
Responsable: auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y de las papeleras en el lugar destinado para ello.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
3. Por cada litro de agua agregue 2 gramos de jabón en polvo. Ejemplo: por 5 litros de agua 10 gramos de detergente.
4. Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias.
5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
7. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% por 1 litro de agua. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 mi de hipoclorito de sodio al 5.25%.
8. Dejar actuar por 15 minutos.
9. Enjuagar con agua potable.

❖ **Limpieza y desinfección de limpiones y traperos.**

Frecuencia: Diaria
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente, agua potable, baldes.

Responsable: Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero por separado.
2. Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y los traperos en los recipientes o baldes asignados para esta labor, por cada litro de agua agregue 30 ml de detergente por 5 a 10 minutos. Estregar muy bien.
3. Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml de hipoclorito de sodio. Ejemplo para 10 litros de agua agregue 150 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%. utilice: 5 litros de agua para limpiones y 5 litros de agua para traperos.
5. Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 10 minutos los limpiones.
6. Enjuagar con suficiente agua y escurrir.

7. Hervir los limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos.

- **Limpieza y desinfección de lavaderos e inodoros.**

Frecuencia: Diaria

Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo.

Responsable: auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.
Procedimiento.

1. Humedecer con suficiente agua los inodoros y lavaderos.
2. Utilizar un pocillo de solución jabonosa de la preparada para la higienización de traperos y limpiones.
3. Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma.
4. Utilizar un litro de la solución desinfectante de la preparada para la desinfección de traperos y limpiones y esparcir la solución desinfectante, dejar actuar por 20 minutos, por último, enjuagar con suficiente agua potable.

PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS.

Clasificación de los desechos sólidos:

- **Desechos sólidos orgánicos:** (se le denominan a los desechos biodegradables que son putrescibles): restos alimentos, desechos de jardinería, residuos agrícolas, animales muertos, huesos, otros biodegradables excepto la excreta humana y animal.
- **Desechos sólidos inorgánicos:** (se le denomina a los desechos sólidos inorgánicos, considerados genéricamente como "inertes", en el sentido que su degradación no aporta elementos perjudiciales al medio ambiente, aunque su dispersión degrada el valor estético del mismo y puede ocasionar accidentes al personal)
- **Desechos sólidos generales:** papel y cartón, vidrio, cristal y cerámica, desechos de metales y/o que contengan metales, madera, plásticos, gomas y cueros, textiles (trapos, gasas, fibras), y barreduras.
- **Desechos sólidos pétreos:** piedras, rocas, escombros de demoliciones y restos de construcciones, cenizas, desechos de tablas o planchas resultado de demoliciones.
- **Desechos industriales:** La cantidad de residuos que genera una industria es función de la tecnología del proceso productivo, calidad de las materias primas o productos intermedios, propiedades físicas y químicas de las materias auxiliares empleadas, combustibles utilizados y los envases y embalajes del proceso, entre estos están los de la industria básica, textil, maquinarias, automovilística, goma y curtido de cueros, petróleo, química, alimenticia, eléctrica, transporte, agrícola, etc.
- **Desechos peligrosos**: todas aquellas sustancias, materiales u objetos generados por cualquier actividad que, por sus características físicas, biológicas o químicas, puedan representar un peligro para el medio ambiente y la salud humana. El manejo

apropiado de las materias primas y residuos generados, la minimización de residuos, aprovechamiento de material reciclaje y el manejo apropiado de residuos traen como uno de sus beneficios principales la conservación y en algunos casos la recuperación de los recursos naturales. Por ejemplo, puede recuperarse el material orgánico a través del compostaje.

- **El almacenamiento apropiado de la basura en el domicilio implica:**

1) la provisión de un número adecuado de recipientes con suficiente capacidad para contener el volumen de la basura acumulada entre las recolecciones.

2) La selección de un tipo apropiado de recipiente,

3) la colocación de este en un lugar que de máxima conveniencia para el usuario.

4) la adecuada manipulación de los desperdicios y otros residuos putrescibles antes de su almacenamiento.

5) la conservación de los recipientes y sus alrededores en condiciones higiénicas.

Nota: Los utensilios para la recolección de desechos sólidos (canecas) deben ser de material impermeable, y fácilmente lavables y que dispongan de tapa de cierre ajustado, tiene por finalidad evitar que la basura quede a merced de las moscas y las ratas, así como de los animales domésticos que se encargan de esparcir su contenido y también que los olores provenientes de las materias acumuladas originen olores desagradables, de poco peso y de fácil desalojo. Debe ser lavado para evitar la acumulación de olores desagradables y la proliferación de bacterias y hongos.

Las canecas para los desechos sólidos deben permanecer tapadas y con bolsas plásticas en su interior de forma que permita un fácil retiro, los originados en la zona de preparación de alimentos deben ser retirados varias veces al día para evitar la aparición de fauna indeseable.

- **lavado de recolectores de basura.**

Frecuencia: Diaria.
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, escobillón, estos elementos deben ser de uso exclusivo para esta labor.
Responsable: Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.
Procedimiento.

1. Humedecer con suficiente agua los recolectores de basuras.
2. Utilizar un pocillo de solución jabonosa de la preparada para la limpieza.
3. Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que

desaparezca la espuma.

4. Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%.
5. Utilizar un litro de la solución esparcir la solución desinfectante, dejar actuar por 20 minutos, por último
6. enjuagar con suficiente agua potable.

❖ **Recolección de basuras.**

Frecuencia: diaria.

Sección: todas las áreas del centro infantil.

Implementos a utilizar. Cepillo, escoba, recogedor, bolsas plásticas, canecas

Responsable: auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1) Barrido de los desechos sólidos. (Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día, Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina, Barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y especialmente cerca de las paredes)
2) Recolección de desechos en bolsas plásticas
3) Sellar bolsas
4) Almacenamiento fuera del alcance de los niños, insectos y roedores hasta su retiro definitivo del centro infantil.
5) Retiro definitivo del centro infantil por empresas de aseo de la localidad

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.

Requerimientos básicos para el control de plagas.

Para lograr un adecuado plan de tareas y un óptimo resultado del mismo, se deben seguir los siguientes pasos:

1) **Diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo.**

Se determinan las plagas presentes, los posibles sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación.

2) **Monitoreo.**

Los monitoreos son una herramienta sumamente eficaz, ya que registra la presencia o no de plagas, y su evolución en las distintas zonas críticas determinadas.
La población de plagas y los posibles nidos se registran en forma permanente en una planilla diseñada para tal fin. Deben llevarse dos tipos de registros: un registro de aplicación (donde se anota la información del control químico) y otro de verificación (donde se anota la comprobación de que el monitoreo fue realizado correctamente).

3) Mantenimiento e higiene (control no químico).

El plan de mantenimiento e higiene debe incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas. Se entiende por integral a la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas. (Programa de limpieza y desinfección, y programa desechos sólidos).

4) Aplicación de productos (control químico).

Una vez conocido el tipo de plagas que hay que controlar, se procede a planificar la aplicación de productos. La aplicación debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin. Se debe contar con documentación en la que conste el listado de productos a utilizar con su correspondiente memoria descriptiva, la cual indicará el nombre comercial de cada uno de ellos, el principio activo, certificados de habilitación ante el Ministerio de Salud, la dosificación en que podrá ser utilizada.

- **control químico**

Frecuencia: Quincenal.
Implementos a utilizar: insecticidas piretroides y cebos.
Responsable: personal idóneo para el control de plagas (con ayuda de la secretaria de salud local).
El Control de insectos se hará mediante el uso de insecticidas piretroide, aplicados con Bomba Aspersora. Y el control de roedores, se basará en el manejo, control y disposición de los residuos y la colocación de cebos se realizará en el perímetro exterior de la institución.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y DESINFECCIÓN DE AGUA.

En los lugares donde el agua se obtiene de fuentes de abastecimiento desprotegidas, tales como pozos, manantiales, ríos y arroyos, existe la posibilidad de que en ella se deposite polvo, basura, o excremento humano y de animales lo que contamina a esta fuentes de agua y por lo que es necesario usar algún método de desinfección.

Cuando en un pozo desprotegido se deposita basura o se presentan escurrimientos provocados por la lluvia, el agua se encuentra contaminada.

Almacenamiento seguro significa mantener el agua desinfectada en un recipiente con tapa.

El objetivo de la desinfección del agua es la destrucción de los diversos microorganismos presentes en ella y que transmiten enfermedades al ser humano.

NOTA: El agua puede contener microorganismos que producen en el ser humano enfermedades como el cólera, fiebre tifoidea y otras, que al no ser atendidas a tiempo pueden provocar la muerte por lo que su desinfección y almacenamiento seguro son esenciales para el control de las enfermedades gastrointestinales.

Hervir el agua durante tres minutos es tiempo suficiente para eliminar cualquier microbio presente.

Almacene el agua en el mismo recipiente en el que la hirvió.

Recomendaciones

1. Se debe de tener cuidado con la contaminación causada por las manos, cucharones o tazas sucias.
2. Utilice recipientes pequeños en donde el agua pueda hervirse directamente.
3. No es necesario airear el agua.
4. No meta en la olla las manos, tazas o cucharas

Formas de desinfectar el agua:

1. Con cloro (blanqueador al 2 % de cloro activo, para lavar ropa), aplique dos gotas de blanqueador por cada litro de agua. Deje reposar 30 minutos y el agua está lista para beber.
2. Con yodo, aplique dos gotas por litro y déjela reposar 20 min. Antes de beberla. Este procedimiento no es recomendable para desinfectar el agua en grandes cantidades, sino únicamente para el agua que se bebe en un día.
3. Con plata coloidal, aplique una gota por litro y deje reposar 20 minutos antes de beber. El uso de cloro, yodo o plata coloidal son métodos seguros para desinfectar el agua. Sin embargo, es importante recordar algunos aspectos:

- ✓ Utilice recipientes limpios y con tapa.
- ✓ Sirva adecuadamente el agua (no utilice cucharones o recipientes sucios).
- ✓ No meta las manos en la olla.

Vigilancia de la calidad del agua. En comunidades que cuentan con red de agua potable como sistema de abastecimiento, es necesario establecer un programa de vigilancia de la calidad del agua en donde el personal de salud le corresponde la medición del cloro residual.

- ✓ La presencia de cloro indica desinfección.

Otro aspecto de importancia para el cuidado de la calidad de agua que se almacena es promover el lavado y desinfección de los depósitos de almacenamiento (cisternas, tinacos, piletas y tanques).

Son dos elementos que deben de tomarse en cuenta durante el lavado:

- ✓ Tallar las superficies.
- ✓ Desinfectar con cloro.

- ❖ **Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua**

Frecuencia: semanal.

Sección: área de manipulación de alimentos.

Implementos a utilizar: solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica.

Responsable: Auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. Retirar manualmente residuos de polvo del tanque de almacenamiento.
2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños.
3. Enjabonar utilizando sabrá y solución jabonosa.
4. Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.
6. Tiempo de contacto: 15 minutos.
7. Enjuagar con abundante agua potable.
8. Dejar escurrir para su respectivo uso
9.

PROGRAMA DE DESECHOS LÍQUIDOS (aguas servidas).

Se define agua residual o agua servida como "una combinación de los líquidos y residuos arrastrados por el agua proveniente de casas, edificios comerciales, fábricas e instituciones junto a cualquier agua subterránea, superficial o pluvial que pueda estar presente".

Las cuatro fuentes de aguas residuales son:

1. Aguas domesticas o urbanas,

2. Aguas residuales industriales,

3. Aguas de usos agrícolas,

4. Aguas pluviales.

Aunque la mayor parte de las aguas servidas (cerca del 90%) provienen del uso doméstico e industrial, la de usos agrícolas y pluviales urbanas están adquiriendo cada día mayor importancia, debido a que los escurrimientos de fertilizantes (fosfatos) y pesticidas representan los principales causantes del envejecimiento de lagos y pantanos proceso llamado eutrofización.

Clasificación de los Contaminantes del Agua

Los contaminantes del agua se clasifican en tres categorías:

1. Contaminantes Químicos, estos componen tanto productos químicos orgánicos como inorgánicos. El aspecto fundamental de la contaminación de productos orgánicos es la disminución del oxígeno como resultante de la utilización del existente en el proceso de degradación biológica, llevando con ello a un desajuste y a serias perturbaciones en el medio ambiente. En el caso de compuestos inorgánicos el resultado más importante es su posible efecto tóxico, más que una disminución de oxígeno. Sin embargo, hay casos en los cuales los compuestos inorgánicos presentan una demanda de oxígeno, contribuyendo a la disminución del mismo.

2. Contaminantes Físicos, estos incluyen:

- **cambios térmicos**, la temperatura es un parámetro muy importante por su efecto en la vida acuática, en las reacciones químicas, velocidades de reacción y en la aplicabilidad del agua a usos útiles, como el caso de las aguas provenientes de las plantas industriales, relativamente calientes después de ser usadas en intercambiadores.
- **El color** el cual determina cualitativamente el tiempo de las aguas residuales, es por ello que si el agua es reciente esta suele ser gris; sin embargo, como quiera los compuestos orgánicos son descompuestos por las bacterias, él oxígeno disuelto en el agua residual se reduce a cero y el color cambia a negro.
- **La turbidez** originada por los sólidos en suspensión.
- **Espumas, detergentes y la radioactividad**.

3. Contaminantes Biológicos, estos son los responsables de las transmisiones de las enfermedades como el cólera y la fiebre tifoidea.

Los contaminantes de las aguas residuales son normalmente una mezcla compleja de compuestos orgánicos e inorgánicos. Normalmente no es ni practico ni posible obtener un análisis completo de la mayoría de las aguas servidas.

Es por esto que las aguas residuales dependiendo de la cantidad de estos componentes se clasifican en fuerte, medias y débiles. Debido a que la concentración como la composición va variando con el transcurso del tiempo.

- **Desalojo de aguas servidas.**

Frecuencia: cada vez que se genere (no deben almacenarse).

Sección: área de preparación de alimentos.

Responsable: auxiliar de cocina y auxiliares de aseo.

El desalojo de las aguas servidas deberá ser conducidas desde las lavaplatos ubicadas en la cocina y las producidas en los baños por tuberías a letrinas o posas secticas en caso que el municipio no posea una red de alcantarillado, para que no represente un riesgo de contaminación de los alimentos, ni cause molestias a la comunidad.

Debido a que las aguas servidas de esta institución llevaran contaminantes biológicos y químicos orgánicos (residuos de alimentos y detergentes) e inorgánicos (desinfectante - cloro) podrán ser evacuadas de forma confiable a letrinas o posas secticas bien diseñadas y alejadas de fuentes de aguas de uso doméstico, y no lanzadas a la calle o en cualquier espacio expuesto al aire libre porque son aguas que llevan sólidos de fácil descomposición por lo que generaran de forma rápida malos olores y atraerán fauna indeseable.

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA.

Para lograr óptimos resultados es necesaria una capacitación continua del personal responsable de la preparación, conservación, transporte, almacenamiento, etc. De alimentos, (auxiliar de cocina), el personal de aseo, y coordinadores pedagógicos, mediante capacitaciones enfocadas en el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos y mantenimiento óptimo de limpieza de los espacios que conforman el centro infantil. Para el logro de este objetivo se dictarán charlas de formación en:

1. Manipulación higiénica de alimentos.
2. Saneamiento básico.
3. Enfermedades trasmitidas por alimentos.
4. Contaminantes medioambientales en la alimentación
5. Enfermedades prevalentes en la primera infancia
6. Socialización de resultados del programa de saneamiento básico.

VERIFICACIÓN (control de gestión)

El beneficio de implementar un sistema de control de gestión está basado en obtener la información necesaria para lograr su permanente verificación y mejora. Esta tarea es de suma importancia y colabora directamente en el momento de hacer un análisis de la evolución. Esta tarea fundamentalmente, dará las respuestas al responsable del programa de saneamiento básico y generará un permanente sistema de auditoría interna, al mismo tiempo suministrará los datos necesarios ante cualquier auditoría externa