PLAN DE SANEAMIENTO

2023

UDS BARRANCOMINAS

MODALIDAD

1000 DÍAS PARA CAMBIAR EL MUNDO

Nu3

INTRODUCCION

En el saneamiento básico se identifican y se aplican medidas sanitarias para mantener en condiciones óptimas las instalaciones físicas, equipos, utensilios, manejo adecuado de agua, alimentos y disposición correcta de los residuos sólidos. La atención del saneamiento se enfoca en la conservación de los alimentos teniendo en cuenta factores importantes como el servicio, el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y los conocimientos que adquiera el personal, mediante las capacitaciones de manejo e higiene de alimentos, con el propósito de disminuir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y juega un papel importante en el cuidado de la salud de los consumidores.

En la actualidad existen normas sanitarias dirigidas al cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios, con el fin de vigilar, promover y asegurar la calidad de los alimentos. Las normas sanitarias que aplican son la Resolución 2674 de 2013 que tiene como objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que preparan, almacenan o comercializan alimentos; y el Decreto 3075 de 1997 cuyo objeto es regular las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

El presente plan de saneamiento de la unidad de servicio de Barranco minas se divide en cuatro secciones principales que son: el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos y líquidos, el programa de control de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; esto, basado en el Decreto 3075 y la resolución 2674 del Ministerio de Salud y es evidencia estandarizada y escrita de los procedimientos de higiene.

Lo anterior se lleva a cabo con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos suministrados a los beneficiarios de la modalidad 1000 días para cambiar el mundo Barranco minas bajo la operatividad de nu3, estableciendo procedimientos y técnicas de limpieza, desinfección y saneamiento, basados en las buenas prácticas de , entregando así al equipo de trabajo de la modalidad las herramientas básicas y generales de higiene para mantener la inocuidad de las instalaciones, equipos y utensilios, para estandarizar procesos, identificar plagas y para manejar los desechos de manera adecuada en la unidad de servicio de la modalidad.

FICHA DE CARACTERIZACIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO.

NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO	Nu3
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO	Barranco minas

OBJETIVOS

Garantizar la inocuidad de los alimentos, estableciendo parámetros de registro y control, con programas y procedimientos específicos que disminuyan los riesgos de contaminación de los alimentos durante los procesos ejecutados en la UDS Barrancominas de la modalidad 1000 días para cambiar el mundo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Garantizar que todas las superficies, utensilios, equipo, personal e infraestructura, se encuentren limpios, antes, durante y después de los procesos, con el fin de no generar factores de riesgo que impliquen la contaminación del alimento durante ninguno de sus procesos.

- Aplicar cada uno de los programas que se describen a continuación, con sus respectivos formatos, para construir una referencia constante de calidad uniforme en todas las actividades del proceso de manipulación de los alimentos.

- Disponer de un documento básico en donde se desarrollen cada uno de los procedimientos de: limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de aguas, capacitación e higiene del personal.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que se aplican en la UDS Barrancominas de la modalidad 1000 días para cambiar el mundo cuyo propósito es reducir, eliminar y evitar la proliferación de microorganismos presentes en los equipos, superficies, personal, indumentaria, planta física, área de preparación de alimentos y en general en todas las instalaciones, haciendo de este un sitio optimo en calidad e higiene para la prestación del servicio.

OBJETIVOS

General

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación en los alimentos entregados a los

niños, niñas y mujeres en estado de gestación durante la prestación del servicio.

Específicos

- Definir los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las aéreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas y personal que están en contacto con los alimentos.

- Dar cumplimiento a los requisitos señalados en El Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 en su Capítulo VI Artículos 28 y 29 referentes al Plan de Saneamiento.

ALCANCE

Este procedimiento se aplicará en la UDS Barrancominas modalidad 1000 días para cambiar el mundo específicamente en:

- Áreas: baño, salones, patio, terraza u otro.
- Superficies: como los mesones o mesas, gabinetes, entrepaños y/o anaqueles.
- Ambiente.
- Estibas.

DEFINICIONES BÁSICAS

Limpieza: La limpieza se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Desinfección: Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Detergente: Los detergentes son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.

Desinfectantes: Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microorganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropílico.

Bacterias: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control (también se les llama microbios o gérmenes).

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Contaminación: Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

alimenta cuerpo y alma

Contaminación Biológica: La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química: Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.

Contaminantes tóxico ambientales: Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar a los alimentos por malas prácticas de

manipulación, un ejemplo: el uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.

Contaminación Física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, como ejemplos tenemos: presencia de huesos, astillas, cristales, porcelana y joyas.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

AREA: BAÑO

ÁREA DE APLICACION	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PAREDES Y TECHOS 	Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. Prepare solución de agua con Detergentey restriegue con cepillo hasta remover la suciedad del área. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: . Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico . Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito . Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. . 4. No enjuague	Limpieza y Desinfección una vez por semana	• **Tapabocas** • **Guante s plástico s** • **Cepillo** • **Agua** • **Detergente.** • **Hipoclorito.** • **Toallas**

alimento cuerpo y alma

LAVAMANOS Y ACCESORIOS 	1. Use guantes plásticos para a Iniciar est a actividad. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios. . Prepare una solución de agua con detergente. . 4. Restriegue Con cepillo el piso hasta remover la suciedad. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro de agua en un balde plástico. Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito. Aplique en el área deje actuar por 30 minutos. No enjuague	Limpieza y Desinfección a diario	• **Tapabocas** • **Guantes plástico s** • **Bolsa plástica** • **Escoba** • **Cepillo** • **Balde plástico** • **Agua** • **Detergente**
PUERTA 	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo con una toalla limpia y seca. 3. Prepare solución con detergente y con esponja abrasiva restrieguehasta que remueva la mugre y grasadel área. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	1. La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 2. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. . Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. . Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos No enjuague	Limpieza y Desinfecte una vez por semana	• **Tapabocas** • **Guante s plásticos** • **Toallas,** • **Esponja abrasiva** • **Balde plástico** • **Agua** • **Detergente** • **Hipoclorito**

nu3 alimentación para el cuerpo y el alma

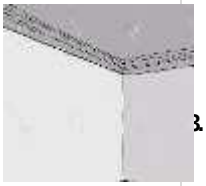
INODORO 	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad 2. Elimine las Heces en el sanitario. 3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad y restos de heces. 4 . Enjuague con abundante agua y deje escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por Cada 1 litro agua en un rociador. 2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte exterior hacia el interior. 3. No enjuague	Limpieza y desinfección a diario, cada a vez que sea utilizada durante la jornada.	• **Tapabocas** • **Guante s plásticos** • **.** • **Cepillo** • **Balde plástico** • **Agua** • **Detergente.** • **Hipoclorito**
CANECAS 	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de Contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriega piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y . Aplique en el área deje actuar por	Limpieza y desinfección a Diario	• **Tapabocas** • **guante s plástico s,** • **Toallas,** • **Esponja abrasiva y/o cepillo** • **Balde plástico** • **Agua** • **Detergente** • **Hipoclorito**

nu3 alimenta cuerpo y alma

	4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	10 minutos. 4. No enjuague		
AMBIENTE	**La desinfección se realizar á diariamente así:** **1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua.** **2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte alta del baño y dejar caer hasta el piso**		**La desinfección se aplica por aspersión y se hace a Diario. Mínimo 2 veces al día**	• **Atomizad** • **Agua** • **Hipoclorito**

alimenta cuerpo y alma

AREA: ESPACIO PEDAGÓGICO Y MOBILIARIO.

ÁREA DE APLICACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	ELEMENTOS UTILIZADOS
PARED Y TECHO 	**1.Use guantes plásticos** ytapabocas para iniciar la actividad. **2..**Recoja todos los juguetes, mesas, sillas, mobiliario **y** demás elementos presentes en el salón. **3.** Retire la suciedad que se encuentre en el área con una toalla limpia yseca. **4.** Prepar**ar e solución de agua** con **detergente** y **Con** un cepillo/esponja **restriegue hasta remover la suciedad.** **5. Limpie la suciedad disuelta en el detergente hasta secar el área de techo y pared con una toalla limpia y Seca.**	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: **1.** Prepare una **solución de Hipoclorito de 4ml por** cada 1litro agua en un balde plástico. **2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. **3.** Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos **4.** No enjuague.	Limpieza Desinfección semanal	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Cepillo/ esponja • Agua • Detergente • Hipoclorito

alimenta cuerpo y alma

MEZAS Y SILLAS 	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica. 2. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la mugre y grasa del área. Enjuague con abundante agua y deje escurrir	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos 4. No enjuague	Limpieza y desinfección diario	• Tapabocas • Guantes plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • detergente • hipoclorito
Pisos 	**1. Use guantes plásticos para iniciar esta** actividad. **2. Recoja los** residuos con	**La desinfección se realiza después de la limpieza, así:** **1. Prepare una solución de** una es**coba barriendo de adentro hacia afuera y dispóngalos en una bolsa plástica. 2.** Prepare una **Solución** agua de **con detergentey restriegue con cepillo el piso hasta remover** la suciedad. **4. Enjuague con abundante agua** y deje escurrir. hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en **un balde** plástico. **5. Sumerja un trapero limpio en la**	**Limpieza y Desinfección n a diario**	• Tapabocas • Guante s plástico s • Escoba • Cepillo • Agua Detergente. Hipoclorito

alimenta cuerpo y alma

		solución de hipoclorito. 6. Aplique en el área y deje actuar por 30		
MATERIAL DIDACTIC O Y MOBILIARI O 	1. Use guantes plásticos tapabocas para iniciar la actividad 2. Retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad. 4. Retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia y seca.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos 4. No enjuague.	Limpieza y desinfección diario	• Tapabocas • Guantes • Plásticos • Toallas • Esponja abrasiva • Agua • Detergente • Hipoclorito

CANECA 	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación . 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriega piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4.No enjuague	Limpieza y desinfección diario	• Tapabocas • guantes • plásticos, • Toallas, • Esponja abrasiva
AMBIENTES	La desinfección se realizará Diariamente así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada1litro agua. 2. Aplique por aspersión (rociar),	La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario.	Mínimo 1veces al día antes de iniciar labores	• Atomizador • Agua • Hipoclorito

nu3 alimenta cuerpo y alma

CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR:

ÁREAS, SUPERFICIES O EQUIPOS A DESINFECTAR	HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Baños (superficies accesorios)	5ml* 1lt agua	**30 minutos**
Salón (Superficies)	4 ml* 1 lt de agua	**30 minutos**
Mesas y Sillas	2ml* 1lt de agua	**10 minutos**
Material didáctico y mobiliario.	2ml* 1lt de agua	**15 minutos**
Canecas, traperos y utensilios de aseo	5ml*1lt de agua	**10 minutos**
Ambientes	2ml * lt de agua	**N.A**
OBSERVACIONES: Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas. Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área**.**		

alimenta cuerpo y alma

PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS:



- Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Luego de manipular dinero.
- Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz, Luego de manipular basura.
- Luego de hacer uso del baño.
- Si ha estado en contacto con animales o insectos.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.

- Las uñas siempre deben estar cortas y limpias para ello utilice un cepillo adecuado.
- Seque correctamente las manos utilizando toallas desechables
- Por último, el lavado de manos debe hacerse antes y después de cualquier actividad.

ELEMENTOS UTILIZADOS POR EL EQUIPO DE TALENTO HUMANO ENCARGADO DE ENTREGAR LOS ALIMENTOS.

La última normativa sobre los manipuladores de alimentos recoge a modo de resumen las normas de higiene, en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento que deberán desarrollar los trabajadores de un servicio de alimentación para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos. El elevado grado de aseo personal, la vestimenta limpia de uso exclusivo o la ropa protectora son los primeros puntos destacados. Otros aspectos de interés higiénico son: lavarse las manos con agua ambiente y jabón o bien con un desinfectante adecuado; no toser ni estornudar sobre los productos y cubrir las heridas o cortes con vendajes impermeables adecuados, son algunos de los puntos destacados para impedir la contaminación de los alimentos.

Los elementos básicos que debe poseer un manipulador para la elaboración de los alimentos o productos alimenticios son:

- Gorro o cofia y tapaboca: estos elementos evitarán que caigan cabellos y gotitas de saliva a los alimentos que se encuentran manipulando.
- Bata o delantal: brindará protección al manipulador impidiendo que cualquier sustancia química o no que puede causar daño a este entre en contacto directo con él. Esta debe ser de color blanca, para poder observar la limpieza de la misma.
- Guantes: garantiza la inocuidad del alimento ya que la mano del manipulador no entra en contacto directo con el alimento.
- Zapatos antideslizantes: Garantizan en buen desplazamiento en el área de producción de alimentos, no se admite a personas con calzado abierto en zona de producción.

- Jabón líquido: este es el agente limpiador que contribuye de forma grande con la limpieza al facilitar la remoción de la mugre y sustancias contaminantes.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

OBJETIVO

General

Garantizar que todas las áreas de la UDS Barrancominas de la modalidad 1000 días para cambiar el mundo, se encuentren libres de plagas que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos.

Específicos

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.
- Dar cumplimiento al Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 Articulo 29 Literal C el cual debe ser aplicado en la unidad de servicio.

alimenta cuerpo y alma

ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas de las unidades de atención de la modalidad 1000 días para cambiar el mundo y busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas en las siguientes áreas:

- Baño: paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, canecas.
- Salones: paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas, muebles.

DEFINICIONES

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.

Cebos: Sustancias diseñadas para atraer y matar las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

Desratización: 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.

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.

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.

Artrópodo: Animales invertebrados, de cuerpo con simetría bilateral, cubierto por cutícula, formado por una serie lineal de segmentos más o menos ostensibles y provisto de apéndices compuestos de piezas articuladas o artejos; por ejemplo, los insectos, los crustáceos y las arañas.

Aspersión: Esparcimiento de agua u otro liquido en forma de pequeñas gotas, método de aplicación de sustancias.

Fumigación: Método para el control de plagas que involucra el tratamiento con gases.

Plaga: Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales, como por ejemplo, la peste bubónica.

Roedores: Los roedores son considerados como reservorios de agentes causales de patologías de diferente grado de importancia para la Salud Pública. En contadas excepciones el roedor se halla afectado por el patógeno.

Diversos microorganismos (bacterias, virus y parásitos) tienen en los roedores sus reservorios naturales. Los agentes patógenos son eliminados por los mismos a través de secreciones y/o excreciones al ambiente. Las vías de Infección pueden ser: aerosoles, contacto directo a través de piel y mucosas o bien por mordedura. Ectoparásitos, el agua y los alimentos son importantes vehículos de muchos de estos patógenos.

MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas, conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen
- Mantener el orden en la unidad de servicio todo el tiempo.
- No está permitido ningún tipo de mascota en la UDS mientras se presta el servicio.
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerradas.
- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.

- En las áreas de la UDS donde existan sifones deben tener rejilla en perfecto estado
- La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores

MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

El control de plagas se hace de una manera integrada; el control integrado es un concepto globalizador que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar las poblaciones animales nocivas de forma selectiva y específica, limitando al mismo tiempo el impacto sobre la salud, el costo y el deterioro medioambiental.

El control integrado debe estar orientado al Análisis de Puntos Críticos de Control (APCC) el cual está sentado sobre un programa sólido previo de prerrequisitos, el APPC, se puede implementar sobre cada etapa de la cadena alimentaria el cual es el pensamiento al que va dirigido la unidad de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR FUMIGACIÓN.

Define los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas, para realizar esta actividad se debe seguir los siguientes pasos.

- Concertar con la empresa de fumigación el día del procedimiento, debe ser una empresa certificada.
- Se debe solicitar las fichas técnicas del producto utilizado.
- Dar aviso al personal para que protejan los elementos, utensilios.
- Seguir las instrucciones del experto.
- Después del proceso de fumigación y del tiempo de espera recomendado por el experto, lavar y desinfectar equipos, enseres, y

elementos que puedan estar en contacto con los niños y niñas, mujeres gestantes y madres lactantes.

- Registra el procedimiento en el formato FVCIPV-002

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

OBJETIVOS

General

Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, dependencias o equipos del medio ambiente, la proliferación de plagas, observando las normas pertinentes.

Específicos

• Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en las UDS de Barrancominas (modalidad 1000 días para cambiar el mundo).

• Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

• Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997.

ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia un adecuado manejo en la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción y entrega de Alimentos en la unidad de servicio de Barrancominas.

DEFINICIONES

Basura: Se entiende por todo residuo sólido o semisólido, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales de establecimientos.

Desecho: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o que desea desprenderse.

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: 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 y relleno sanitario.

Residuo domiciliario: Es el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento: Es 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.

alimenta cuerpo y alma

Clasificación de los residuos solidos

- Orgánicos: Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

- Inorgánicos: Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

PRACTICAS USUALES EN EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

• **Respetar:** consiste en reconocer el valor esencial de cada sujeto reconociendo como integrante de la naturaleza en la estrecha relación con los otros seres vivos y con el medio ambiente.

• **Repensar:** se refiere en volver a pensar en nuestra manera de vivir, de producir de consumir, de relacionarnos entre nosotros, los animales y la naturaleza. Esto es fundamental para actuar de manera más responsable y menos destructiva.

• **Reducir:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

• **Reutilizar**: Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

• **Reciclaje:** Consiste en la transformación física, química y biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

BAÑOS:

PROCEDIMIENTO: Manejo de residuos sólidos		ACTIVIDAD: Recolección de residuos sólidos en la zona de baños.	
RESPONSABLE: Talento humano de la UDS			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Recolección de residuos sólidos ordinarios	Diario. Al finalizar la jornada	Recipiente con bolsa plástica y tapa de pedal	- Los desechos serán recogidos y reembolsados en bolsas negras plásticas, ubicadas en el patio de la oficina (vivienda). - Los desechos permanecerán tapados hasta el día de la recogida de basuras por parte del servicio del pueblo. - La basura será sacada los días viernes en horas de la tarde para ser botadas al tractor que las recoge los fines de semana.
OBSERVACIÓN: Si no se puede sacar la basura para ser llevada por el tractor que presta el servicio, contactar al señor Albeiro, quien también presta sus servicios en el arrojamiento de basuras al botadero final.			

SALÓN Y DEMÁS ESPACIOS:

PROCEDIMIENTO: Manejo de residuos sólidos		ACTIVIDAD: Recolección de residuos sólidos.	
RESPONSABLE: Talento humano de la UDS			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Recolección de residuos sólidos ordinarios	Diario. Al finalizar la jornada	Escobas, recogedores y recipientes con capacidad para el almacenamiento diario para éste propósito.	- Se barren los espacios de la vivienda (oficina) y se depositan en las canecas ubicadas para tal fin. - Estas basuras almacenadas en el patio, se sacan los viernes para ser entregadas

			a los operarios de las basuras locales.
OBSERVACIÓN: Si no se puede sacar la basura para ser llevada por el tractor que presta el servicio, contactar al señor Albeiro, quien también presta sus servicios en el arrojamiento de basuras al botadero final.			

SUMINISTRO DE AGUA

OBJETIVOS

General

Garantizar que las unidades de servicio de la modalidad 1000 días para cambiar el mundo cuenten con suministro de agua potable durante la prestación del servicio a los beneficiarios.

Específicos

- Definir el procedimiento para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable con el fin de garantizar condiciones óptimas de almacenamiento de agua para el consumo en la unidad de servicio.

ALCANCE

Este programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes áreas de la unidad de la modalidad.

DEFINICIONES BASICAS

Agua Cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.

Agua envasada: Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria.

Agua potable o agua para consumo humano: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

Buenas Practicas Sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Calidad del agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Tanque de Almacenamiento de Agua Potable a través de Empresa Certificada. No obstante, cabe mencionar que en la UDS no se cuenta con tanque elevado para el almacenamiento del agua potable.

nu3 alimenta cuerpo y alma

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS
Alberca	- Programe la fecha de la actividad, teniendo en cuenta las fechas en las cuales la unidad de servicio no presta el servicio. - Vaciar la alberca, conservando en canecas unos cuantos galones de agua para el lavado del mismo. - En una caneca, mezclar una cantidad de hipoclorito (2 cm3 por	Cada 15 días.	Balde, cepillo, detergente, hipoclorito y agua.

	cada litro), detergente y agua. - Con un cepillo, estregar muy bien las paredes de la alberca y la parte posterior al lavadero para evitar la propagación de vectores. - Enjuagar muy bien con agua.		

FORMATO: REGISTRO DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑO:

FORMATO 2. REGISTRO DE VERIFICACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCION - BAÑO

Mes _____ de _____

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																								RESPONSABLE	ACCIÓN CORRECTIVA	OBSERVACIONES
	1ª Semana					2ª Semana					3ª Semana					4ª Semana					5ª Semana							
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V			
Paredes, Techos																												
Lavamanos y accesorios																												
Sanitario																												
Piso																												
Puertas																												
Ventanas																												
Elementos de aseo (jabón líquido, pape higiénico)																												
SUPERVISA:																									C: Cumple NC: No cumple			

FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

FICHA TÉCNICA: JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS:

Nombre	Jabón Liquido
Ingrediente Activo	1% clororoxilenol
Concentración	1%
Propiedades físico - químicas	Liquido viscoso, translucido incoloro
Presentación	Envases de polietileno de alta densidad en unidades de galón
Precauciones	
Usos	Desinfectante que contiene agentes tensoactivos para la piel por el cual se recomienda para el lavado de manos y antebrazos.
Instrucciones	Humedecer las manos y antebrazo con agua Aplicar el producto en la palma de la mano
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

FICHA TÉCNICA: HIPOCLORÍTO DE SODIO

Nombre	Hipoclorito
Ingrediente Activo	Hipoclorito de sodio
Concentración	5%
Propiedades físico - químicas	Liquido transparente amarillento, propiedades desinfectantes blanqueadoras, comportamiento corrosivo
Presentación	Galón plástico
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación en caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua durante 20 minutos
Usos	Usado como desinfectante blanqueador de amplio espectro
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido, usando un recipiente previamente aforado como la jeringa
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

FICHA TÉCNICA: DETERGENTE

Nombre	Detergente
Ingrediente Activo	Producto tenso activo fosfatos
Concentración	5%
Propiedades físico - químicas	Polvo blanco de olor característico, sustancias que diluyen la suciedad y la atrapan para ser retiradas
Presentación	Bolsa plástica de 1000 grs
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho
	en su manipulación en caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua durante 20 minutos
Usos	Usados con agente blanqueador y desinfectante de amplio espectro
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el detergente requerido usando un recipiente aforado.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo

BIBLIOGRAFIA

- Decreto-Ley 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 1096 del noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS, Capítulo V Articulo 100 y 101).
- Lineamientos Técnico-Administrativos HCB marzo 2011.ICBF
- Protocolo de lavado, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable E.S.E Hospital La Victoria Nivel III Bogotá, D.C 2011
- Manual lavado de tanques de almacenamiento de agua para el consumo humano. Dirección de Sanidad del Ejercito.2013
- www.juanncorpas.edu.co/uplods/GHG-MAN-002.2_Plan de Saneamiento
- www.chemistry.co.nz./deterginfo.htm
- www.epa.gov.
- www.bioterios.com Métodos de Limpieza y Desinfección, Autora: Verónica Casanova.
- www.scielos.org Salud ambiental conceptos y actividades Gonzalo Ordoñez
- www.osakidetza.euskad.net/ medidas que se pueden aplicar para el control de plagas
- www.mutualcl./capacita/cont/imagenes/099-pla.pdf
- www.bolsamercantil.com.co
- www.anmat.gov.ar Campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.
- http://www.monografias.com/trabajos89/limpie za-desinfeccion-materiales- laboratorio- clinico/limpieza-desinfeccion-materiales-laboratorio- clinico.shtml#ixzz39B6hx4qC

- Monografias.com Manual de Limpieza desinfección y esterilización de materiales en el laboratorio clínico.

