PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

SERVICIO DE CAFETERIA

SERVICIO DE CAFETERIA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL

VALLEDUPAR 2019

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION……..3

2. ALCANCE……4

3. OBJETIVOS……4

4. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION……..5

5. PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS……27

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS……32

7. PROGRAMA DE AGUA POTABLE Y ABASTECIMIENTO……36

1. INTRODUCCION

En el saneamiento básico se identifican y se aplican medidas sanitarias para mantener en condiciones optimas las instalaciones físicas, equipos, utensilios, manejo adecuado de agua, alimentos y disposición correcta de los residuos solidos. La atención del saneamiento se enfoca en la conservación de los alimentos teniendo en cuenta factores importantes como el servicio, el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y los conocimientos que adquiera el personal manipulador de alimentos 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 dirgidas a cafeterías que exigen el cumplimiento de las requisitos higienicos sanitarios, locativos, de manipulación y funcionamiento, con el fin de vigilar, promover y asegurar la calidad a los consumidores y mejores sus estándares de calidad. Las normas sanitarias que aplican son las Resolucion 2674 de 2013, que tiene como objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y 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.

Con base en lo anterior señalado, a continuación, se diseña la documentación de un plan de saneamiento básico dirigido a los empleados de la cafetería, ubicada dentro de las instalaciones del Colegio NUESTRA SEÑORA DE FATIMA DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL DE LA POLICIA NACIONAL EN LA CIUDAD DE VALLEDUPAR; compuesto por los siguientes programas: programa de limpieza y desinfeccion, programa de residuos solidos, programa de manejo integrado de plagas y programa de abastecimiento de agua potable.

2. ALCANCE

El plan de saneamiento básico, se encuentra diseñado para su aplicación en el espacio destinado al servicio de cafetería ubicada dentro de las instalaciones del Colegio NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VALLEDUPAR. Impartiendo al personal manipulador de alimentos las técnicas asociadas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de mediante el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control integrado de plagas y abastecimiento de agua potable.

3. OBJETIVO GENERAL

Documentar los programas del plan de saneamiento básico dirigido a los empleados de la cafetería ubicada dentro de las instalaciones del Colegio NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VALLEDUPAR, teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente, y capacitar al personal manipulador de alimentos.

OBEJTIVOS ESPECIFICOS

1. documentar los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control integrado de plagas y abastecimiento de agua potable.

2. Capacitacion continua del personal manipulador de alimentos, resaltando y especificando las responsabilidades requeridas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos a través del optimo cumplimiento de las actividades consignadas en el plan de saneamiento básico.

4. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

INTRODUCCION.

El programa de limpieza y desinfeccion incluye una serie de disposiciones especificas con las cuales se debe garantizar que el espacio destinado al servicio de cafetería ubicada dentro de las instalaciones del Colegio NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VALLEDUPAR, se encuentre libres de focos de contaminación, como posible causales de alteración en la inocuidad de los alimentos ofrecidos a los estudiantes, docentes y visitantes de la institución.

En el presente programa se indicaran con precisión los métodos de limpieza y desinfeccion a utilizar en las diferentes áreas y superficies al espacio destinado al servicio de cafetería y al personal manipulador, se especifica además el tipo de detergente y desinfectante a utilizar y por ultimo, pero con igual importancia se incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado.

Objetivo General.

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfeccion de las instalaciones físicas, superficiales, equipos y empleados a cargo del servicio de la cafetería permitiendo optimizar las condiciones sanitarias que contribuyan a la inocuidad de los alimentos comercialilzados.

Objetivos Especificos.

1. Cumplir con las normas legales e implementación de los procedimientos del sistema de gestión de la calidad, para conseguir la limpieza y desinfeccion adecuada de las actividades en la manipulación de alimentos en la cafetería.

2. Identificar los posibles focos de contaminación y deterioro de los alimentos, que puedan estar presentes en las etapas de almacenamiento, empaque, transporte, preparación y comercialización de alimentos.

3. Garantizar la limpieza y desinfeccion de todas las áreas, superficies, equipos, minimizando sustancialmente la existencia de contaminacion en cada una de estas.

4. resaltar los agentes químicos empleados para el desarrollo adecuado de los procesos de limpieza y desinfeccion, de igual manera su modo de uso, asi como sus respectivas acciones preventivas y correctivas.

ALCANCE.

El diseño y la implementación de este programa abarca todas las instalaciones físicas del espacio destinado al servicio de cafetería y sus alrededores, asi como los equipos y utensilios empleados encargados de la atención del servicio de cafetería, teniendo como fin específico garantizar la calidad del alimento y por ende la inocuidad del mismo.

TERMINOS Y DEFINICIONES

Para la comprensión de este programa, es preciso identificar y comprender ciertas definiciones claves, que permitan vislumbrar las actividades que se deben realizar en casa situación a que se dé lugar.

Relacionando asi las siguientes:

Higiene de los Alimentos: son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: es el proceso o la operación de eliminación de residuos visibles, que pueden ser de alimentos, desechos como empaques u otras materias extrañas o indeseables.

Desinfección - descontaminación: es el tratamiento físico – quimico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento, con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud publica y reducir sustancialmente el numero de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Detergente en polvo biodegradable: producto en polvo usado para la limpieza simple en general. El cual se utiliza disolviendo en agua, para asi obtener una solución jabonosa.

Solución desinfectante: comúnmente es una solución liquida preparada a partir de un desinfectante puro, disuelto en un solvente a concentración escogida o requerida; en nuestro caso límpido y agua.

Manipulador de Alimentos: es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MANEJO DE AGENTES QUIMICOS PARA LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Factores a tener en cuenta para la preparación de las soluciones detergentes y desinfectantes.

1. manipular siempre en lugares con ventilación adecuada.

2. realizar las preparaciones cada vez que se realicen los procesos de limpieza y desinfeccion.

3. almacenar las soluciones en recipientes con las siguientes características:

- envase original

- envase plástico no de vidrio

- no traslucidos opacos

- con tapa hermética.

- el recipiente debe ser de uso exclusivo para el producto.

Preparación de solución detergente.

1. identificar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizara la limpieza, para determinar la cantidad y concentración de solución detergente que va a preparar.

2. en un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución detergente, midiendo la cantidad de detergente indicado (10gr por cucharada), para el volumen de agua requerido. (ver tabla 1)

3. una vez realizado el procedimiento anterior, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 1. Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones detergentes.

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua (litros)	Mesones, utensilios y equipos	Paredes y techos	Pisos y servicios sanitarios
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

FICHAS TECNICAS DE LOS AGENTES QUIMICOS EMPLEADOS PARA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESEINFECCION

Ficha técnica de jabon antibacterial.

JABON ANTIBACTERIAL PARA MANO	
Nombre: jabon liquido protex **DESCRIPCION:** jabon liquido sin perfume ni colorante, apto para todo tipo de pieles. Elimina los riesgos de alergias asociados a los perfumes y los colorantes. Higiene eficaz y emoliente ideal para lavado de manos de alta frecuencia y de aseo corporal diario.	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	
Aspecto	Gel
Color	Característico sin colorante
Olor	Característico sin perfume
Presentación comercial	750 ml
Propiedades	Desinfectante
Autorización sanitaria	Preparado y fabricado
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Evitar fuentes de calor, radiaciones, electricidad, estática y el contacto con alimentos.	

Ficha técnica de detergente.

DETERGENTE	
Nombre: FAB total detergente en polvo **DESCRIPCION**: Es un detergente en polvo de uso múltiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baños, pisos y ventanas, debido a sus características de limpieza	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	
Aspecto	Polvo granulado
Color	Blanco con puntos azules
Olor	Característico
Ingrediente activo	Tensioactivos anicónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio, jabón de sodio, silicato de sodio, sulfato de sodio anhidro.
Presentación comercial	Bolsa de polietileno de 250gr, 500gr y 1000gr
Comportamiento	Irritante
Propiedades	Limpiadoras
PRECAUCIONES	
Evite contacto con los ojos y piel irritada.	
PRIMEROS AUXILIOS	
Contacto con los ojos: lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. **Contacto con la piel:** enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. **Ingestión:** beba de 2 – 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica. **Inhalación:** sacar la victima al aire fresco. Obtener atención médica.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes herméticamente cerrados cuando no estén en uso.	

Ficha técnica de desinfectante.

Nombre: patojito (hipoclorito de sodio 5.25%) **DESCRIPCION:** Desinfectante con una concentración del 5,25% de hipoclorito de sodio, actúa como agente oxidante ayudando a eliminar las manchas difíciles. Es un desinfectante, que elimina el 99.99% de bacterias y hongos, además limpia y desinfecta todas las superficies lavables. Además de sus características fisicoquímicas, este desinfectante es óptimo para su uso en los restaurantes escolares, gracias a su amplio aspecto de acción desinfectante, su economía y disponibilidad en el mercado.	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	
Aspecto	Liquido transparente
Color	Amarillento
Olor	Característico
Ingredientes activos	Hipoclorito de sodio
Concentración (%)	5,25
pH directo	11
Presentación comercial	Envase platico de 450 cc, 1000 cc, 1800 cc, y 3700 cc.
Comportamiento	Corrosivo
Propiedades	Desinfectante, blanqueador
Notificación sanitaria obligatoria	NSOH04442-05CO
PRECAUCIONES	
Producto altamente irritante, se recomienda usar guantes para su manipulación; puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas.	
PRIMEROS AUXILIOS	
Por contacto con los ojos: lavar con abundante agua manteniendo los parpados abiertos mínimo 15 minutos. Posteriormente visitar al oftalmólogo. **Por ingestión**: beber abundante agua, nunca provocar vomito. Visitar al médico.	

PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIONN PERSONAL MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Estado de salud.

El personal que ingrese a realizar las labores de manipulador de alimentos en el programa, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. contar con certificado medico, en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.

2. los exámenes deben ser tomados en el centro de salud mas cercano de cada municipio, con una periodicidad anual.

3. en caso de que el empleado presente algún padecimiento respiratorio (resfriado, sinusitis, amigdalitis, alteraciones bronquiales, entre otras) y padecimientos intestinales como diarrea o vomitos, deberá informarlo a su jefe inmediato.

4. ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con los alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida mediante vendajes impermeables. Además, en el caso de que las lesiones sean en las manos deberá utilizarse guantes.

Dotación.

La dotación del personal manipulador de alimentos consta de los siguientes elementos:

1. guantes plásticos.

2. tapa bocas.

3. gorro blanco.

4. camiseta blanca.

5. delantal blanco.

El personal manipulador de alimentos, deberá llevar diariamente su dotación completamente limpia (previamente lavada en el lugar de la vivienda) y dentro de una bolsa plástica con las mismas características. Además, el personal no deberá usar la dotación suministrada fuera del área de trabajo, de igual manera tampoco podrá usar las prendas particulares dentro de las instalaciones de servicio.

Practicas Higiénicas.

El personal manipulador de alimentos, deberá conservar una estricta limpieza e higiene personal, y deberá aplicar en sus labores las Buenas Practicas Higienicas que a continuación se señalan, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

1. darse baño diario, en la mañana, antes de ir al trabajo.

2. usar desodorante y talco.

3. lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo.

4. lavarse los dientes.

5. cambiarse diariamente la ropa interior.

6. rasurarse diariamente.

7. las uñas deberán usarse cortas, limpias y sin esmalte.

8. las barbas y/o pelo facial largo, quedan estrictamente prohibidos para el personal.

9. no usar cremas, perfumes u otro elemento que pueda transmitir olores a los alimentos.

10. no comer, estornudar o toser dentro de las áreas de atención al cliente.

11. no rascarse la nariz, cabeza u otra parte del cuerpo dentro de las áreas de atención al cliente.

12. se encuentra rotundamente prohibido el uso de maquillaje.

13. se prohíbe totalmente el uso de anillos y manillas que puedan ser fuente de contiminacion del alimento o causal de accidente.

Procedimiento de lavado de manos.

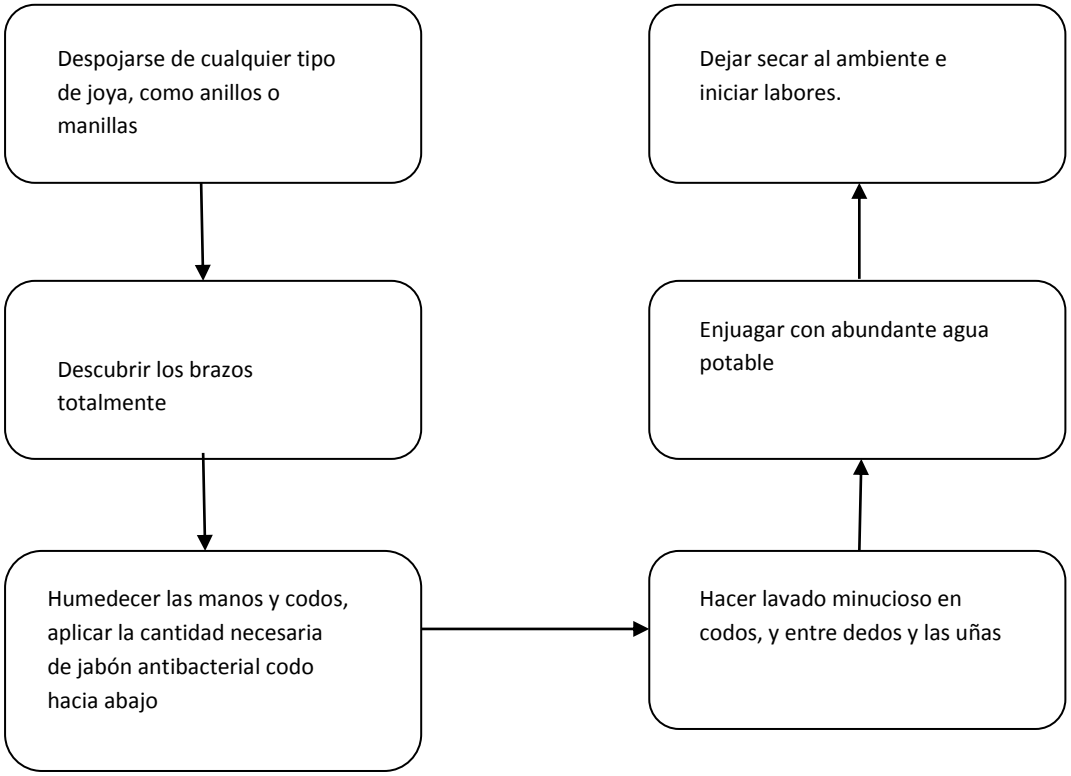
Todo el personal en la cafetería, deberá ejecutar el lavado de manos con la siguiente frecuencia.

1. diariamente, al inicio de labores.

2. siempre que exista una situación o cambio de actividad.

3. después de practicas antihigiénicas como utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar, entre otras.

Ilustración 1. Procedimiento lavado de manos.



¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente | SAVE LIVES Clean Your Hands

MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Las instalaciones y las respetivas áreas de la cafetería, asi como los equipos, utensilios, se mantendrán en buenas condiciones sanitarias y en buen estado, evitando asi la contaminación de las mismas.

LINEAMIENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS AREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

Los procedimientos de limpieza son las actividades que se deben realizar con los propósitos de:

1. eliminar la suciedad y los residuos para evitar que el desarrollo de microorganismos y plagas.

2. reducir los riesgos de contaminación cruzada.

3. preparar la superficie para la desinfección.

4. prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros.

5. contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico.

LINEAMINETO PARA LA LIMPIEZA.

1. recoja y deseche los residuos del producto o cualquier otra suciedad que e encuentre sobre la superficie que estarán sometidas al producto de limpieza.

2. prepare la solución jabonosa que se va a emplear, es decir, disuelva el detergente en agua. Humedezca con suficiente agua potable la superficie o zonas que se van a limpiar (emplear manguera o recipientes totalmente limpios).

3. enjabone con el detergente la superficie o las zonas a limpiar, empleando un cepillo, una escoba o esponja limpia, dependiendo el are que vaya a limpiar.

4. restriegue fuertemente la superficie eliminando posiblemente toda la suciedad visible. Deje la solución de detergente por un tiempo de 3 – 5 minutos con el fin e que este actúe.

5. enjuague con agua potable hasta eliminar todo el detergente presente.

6. realice una inspección donde verifique que todo quede bien limpio; en caso contrario realice de nuevo el lavado con detergente hasta que quede limpio.

LINEAMIENTO PARA LA DESINFECCION.

1. asegúrese que las superficies y zonas se encuentran totalmente limpias.

2. aplique la solución desinfectante sobre las superficies o zonas que se van a desinfectar (no utilice las manos para aplicar el desinfectante y recuerde que el tiempo de acción de la solución es de 15 minutos).

3. prepare la solución desinfectante que se va a emplear (la concentración de la solución varia según el tipo de superficie o lugar a desinfectar).

4. deje actuar la solución por un tiempo determinado (15 – 20 minutos) para la zona a desinfectar.

5. enjuague con agua potable con el fin de eliminar el posible cloro residual.

Limpieza y desinfección de manos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS				
RESPONSABLE	SUPERFICIE	IMPLEMENTOS	FRECUENCIA	REGISTRO
Personal manipulados de alimentos	Manos , antebrazos y codos	Jabón antibacterial, agua, toallas de papel	1. Diariamente al inicio de labores. 2. Siempre que exista una situación o cambio de actividad. 3. después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño, rascarse la cabeza, el pelo la cara, la nariz, estornudar o toser.	Soportar las actividades realizadas en los formatos
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION				
ALISTAMIENTO: Tener las manos libres de cualquier bisutería. **ENJUAGUE:** Enjuagar con agua potable las manos y los antebrazos, para retirar partículas de polvo. **LIMPIEZA:** Aplicar jabón antibacterial hasta la altura de los codos, por un tiempo de 20 segundos, y siga el procedimiento de lavado de manos. **ENJUAGUE:** retire el jabón antibacterial, enjuagándose con abundante agua potable. **SECADO:** secar las manos y brazos: con una toalla desechable o aire caliente (si no se dispone de estos, dejar secar al ambiente) para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.				
VERIFICACION: verificar el estado de limpieza y desinfección de las manos, asegurándose de que las palmas, dorso, nudillos, uñas y codos queden completamente limpios, y libres de jabon antibacterial.				

Limpieza y desinfección de la nevera y enfriadores.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE NEVERA				
RESPONSABLE	**SUPERFICIE**	**IMPLIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**REGISTRO**
Personal manipulador de alimentos	Nevera y enfriadores	Esponja abrasiva, detergente en polvo, desinfectante, baldes y agua.	Semanal	Soportar las actividades realizadas en el formato

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ALISTAMIENTO: remover todos los alimentos que se encuentran en la nevera, clasificar y descartar los que hayan iniciado descomposición. De igual manera desmontar las parrillas, tapas y recipientes propios del equipo.

ENJUAGUE: enjuague con agua potable el interior y el exterior de la nevera para retirar las partículas de polvo u otras impurezas, con la precaución de no ir a mojar el sistema eléctrico y de refrigeración. Las partes desmontadas con agua potable de igual manera.

LIMPIEZA: aplicar el detergente o jabón (10 gr por lito) ver tabla 1, en unas esponjilla y/o limpión y frote o restriegue todas las partes lavables.

ENJUAGUE: enjuague nuevamente con agua para eliminar los residuos del jabón.

PREPARACIONDE SOLUCION DESINFECTANTE: prepare la solución desinfectante para equipos a 100 ppm (2ml por litro de agua) ver tabla 2

DESINFECCION: atomizar las neveras y enfriadores, por un tiempo de 15 minutos.

ENJUAGUE: enjuague con agua potable el interior y exterior de la nevera para retirar residuos químicos, con la precaución de no ir a mojar el sistema eléctrico y de refrigeración. Las partes desmontadas enjuáguelas con agua potable de igual manera.

SECADO: se realiza el secado completo.

VERIFICACION: Verifique el estado de limpieza y desinfección de la nevera y enfriadores; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VITRINAS EXHIBIDORAS DE ALIMENTOS

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VITRINAS EXHIBIDORAS DE ALIMENTOS

Responsable	Superficie	Implementos	Frecuencia	Registro
Personal manipulador de alimentos.	Vitrinas de exhibición de alimentos.	Esponja abrasiva, detergente en polvo, desinfectante, balde y agua	Cada 3 días	Soportar las actividades en el formato
Personal manipulador de alimentos	Vitrinas de exhibición de alimentos	Limpia vidrios y toallas de papel	Todos los dias al finalizar la jornada	Soportar las actividades realizadas en el formato

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Alistamiento: retirar todos los alimentos que se encuentran en las vitrinas.

Limpieza: remover el polvo con ayuda de una toalla húmeda. Aplicar el detergente o jabón (10gr por litro de agua) y restregar con una esponjilla y/o limpiones

Enjuague: enjuague con agua potable para eliminar

Preparación de solución desinfectante: prepare la solución desinfectante para equipos, a 100 ppm (2ml por litro de agua).

Desinfección: atomizar la estantería y dejar actuar por un tiempo de 15 minutos.

Secado: se realiza el secado completo y posteriormente reubicar los alimentos teniendo en cuenta la rotación de los mismos. Lo último que sale es la primero que sale.

Verificación: verifique el estado de limpieza y desinfección de las vitrinas, asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con residuos de solución detergente.

Limpieza y desinfección de punto ecológico.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PUNTO ECOLOGICO				
RESPONSABLE	**SUPERFICIE**	**IMPLEMENTOS**	**FRECUENCIA**	**REGISTRO**
Personal manipulador de alimentos.	Recipientes del punto ecológico	Esponja abrasiva, cepillo de mano, detergente en polvo, desinfectante, baldes, bolsas de recolección con su respectivo color.	Semanal	Soportar las actividades en el formato
Personal manipulador de alimentos	Recipientes de punto ecológico	Cambiar bolsas de recolección de residuos	Todos los dias	Soportar las actividades en el formato
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION				
ALISTAMIENTO: Colocarse guantes y sacar la bolsa de las canecas y retirar el resto de los residuos con un cepillo. **LIMPIEZA:** aplique el detergente o solución jabonosa (10gr por litro de agua) ver tabla 1 y con ayuda de un cepillo de cerdas duras, restregar fuertemente en todos los espacios internos, externos y entre las ranuras, de tal manera que no queden restos de suciedad en estos. **ENJUAGUE:** al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua las canastillas y estibas retirando el exceso de suciedad y solución detergente. **PREPARACION DE SOLUCION Y DESINFECTANTE:** preparar la solución desinfectante a 100 ppm (2ml por litro de agua) ver tabla 2. **DESINFECCION:** esparcir la solución desinfectante por las canecas y las tapas, de tal manera que los cubra totalmente, por un tiempo de 15 minutos. **ENJUAGUE:** lave las canecas y las tapas, con agua potable hasta retirar completamente la solución desinfectante, para evitar residuos químicos en ellos. **SECADO:** disponer boca abajo las canecas y déjelas secar a temperatura ambiente, deben ser utilizadas cuando estén completamente secas.				
VERIFICACION: verifique el estado de limpieza y desinfección de los recipientes y tapas, asegurándose de que estas se encuentren completamente libres de suciedad, especialmente en las ranuras pequeñas, donde existe el difícil acceso de cepillos y esponjas y que queden con sus respectivas bolsas de recolección de residuos.				

Limpieza y desinfección de las paredes y ventanas.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZAS Y DESINFECCION DE PAREDES Y VENTANAS				
RESPONSABLE	**SUPERFICIE**	**IMPLEMENTOS**	**FRECUENCIA**	**REGISTRO**
Personal manipulador de alimentos	Paredes, techos y ventanas	Detergente en polvo, desinfectante, escoba, recogedor, cepillo de mano, cepillo largo de cerdas duras, balde, agua.	Paredes y ventanas: una vez cada 15 dias. Techos: una vez cada 15 dias.	Soportar las actividades realizadas en el formato.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

LIMPIEZA:

1. retirar de las paredes y ventanas cualquier aviso, letrero o pieza que se encuentre colgada o sobre estas.
2. retire el exceso de polvo u otros elementos extraños de las paredes y ventanas, con ayuda de una escoba.
3. una vez haya realizado el proceso anterior, humedezca las superficies con la solución detergente (10 gr por litro de agua) ver tabla 1.
4. restriegue fuertemente las superficies haciendo uso del cepillo largo de cerdas duras, de arriba hacia abajo, iniciando con las paredes y luego continuando en ventanas hasta retirar el exceso de suciedad.

Se debe tener en cuenta que los techos se limpian primero y luego se realiza la limpieza de paredes y ventanas.

5. al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua, hasta retirar por completo el exceso de suciedad y solución detergente.

SECADO: deje secar las superficies a temperatura ambiente.

VERIFICACION: verifique el estado de limpieza de las superficies, asegurándose de que estas se encuentran libres de suciedad.

Limpieza y desinfección de pisos.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS				
RESPONSABLE	**SUPERFICIE**	**IMPLEMENTOS**	**FRECUENCIA**	**REGISTRO**
Personal manipulador de alimentos	Pisos	Detergente en polvo, desinfectante, escoba, recogedor, balde, agua.	Diaria y siempre que sea necesario, antes y después de iniciar funciones.	Soportar las actividades en el formato.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZ Y DESINFECCION

LIMPIEZA.

1. retire con escoba y recogedor los residuos sólidos que se encuentren en el piso. (asegúrese de retirar todos los residuos sólidos que se encuentren en las rejillas de los sifones o cerca de estas).
2. posterior al proceso anterior, proceda a humedecer el piso con la solución detergente (10gr por litro de agua) ver tabla 1. Remueva el exceso de suciedad estregando fuertemente el piso con ayuda de escobas de cerdas duras, especialmente en las uniones de la pared con el piso, y en el interior y alrededores de las rejillas, hasta retirar completamente la suciedad.
3. una vez realizado el proceso anterior, enjuague el piso y las rejillas de los sifones con abundante agua y retire el exceso de suciedad y solución de detergente con ayuda de escobas, previamente limpia.

DESINFECCION: Aplique la solución desinfectante a 500 ppm (10ml por litro de agua) ver tabla 2, sobre el piso, dentro de las rejillas y a su alrededor, dejando actuar por 15 minutos, luegi esparza agua potable y con ayuda de una escoba escurrir el piso, para retirar definitivamente residuos de cloro.

SECADO: Deje secar el piso en su totalidad a temperatura ambiente.

VERIFICACION: Verifique el estado de limpieza y desinfección de los pisos, rejillas y sus alrededores, que estos se encuentren libres de suciedad o solución detergente en el piso.

Limpieza y desinfección de unidad sanitaria.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UNIDAD SANITARIA				
RESPONSABLE	**SUPERFICIE**	**IMPLEMENTOS**	**FRECUENCIA**	**RGISTRO**
Personal manipulador de alimentos	Baño, lavamanos, puertas y paredes del mismo.	Escoba, recogedor, cepillo de mano, esponja abrasiva, churrusco, detergente en polvo, desinfectante, baldes, agua y guantes.	Semanal y siempre que sea necesario.	Soportar las actividades en el formato.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

PRE ALISTAMIENTO: Antes de iniciar el proceso de limpieza y desinfección de unidad sanitaria, primero se deben retirar elementos tales como, jabón para manos, papel higiénico, etc. Que puedan interferir con el proceso de limpieza y desinfección.

LIMPIEZA: Humedezca la unidad sanitaria y el lavamanos con la solución detergente (10gr por litro de agua) ver tabla 1. Y retire el exceso de suciedad estregando uniformemente la superficie debajo de la unidad sanitaria, y el lavamanos con ayuda de una esponja abrasiva y cepillo de goma. Estregue fuertemente el interior de la unidad sanitaria con ayuda del churrusco, hasta retirar excesos de suciedad. Enjuague con abundante agua hasta retirar la solución detergente y suciedad.

DESINFECCION: aplicar la solución detergente a 500 ppm (10ml por litro de agua) ver tabla 2., esparciendo la solución en todas las áreas de estos, y dejando actuar por 20 minutos, luego, enjuagar con abundante agua potable, retirar el exceso de agua con ayuda de una escoba.

SECADO: deje secar a temperatura ambiente.

VERIFICACION: verifique el estado de limpieza y desinfección de los servicios sanitarios, asegurándose de que estos queden limpios y desinfectados según el protocolo anterior.

Limpieza y desinfección del lavadero, tanque de almacenamiento de agua.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAVADERO, TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA				
RESPONSABLE	**SUPERFICIE**	**IMPLEMENTOS**	**FRECUENCIA**	**REGISTRO**
Personal manipulador de alimentos.	Tanque, lavadero, recipientes.	Escoba, recogedor, cepillo de mano, esponja abrasiva, detergente en polvo, desinfectante, baldes y agua	Semanas y siempre que sea necesario.	Soportar las actividades en los formatos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ALISTAMIENTO: desocupar los tanques, lavaderos o recipientes según sea el caso, evacuando el agua por la tubería, teniendo en cuenta no dejar pasar el lodo acumulado o impurezas gruesas o desocupando el recipiente, volteándolo con cuidado y disponiendo el agua residual y las impurezas posiblemente en una zona verde.

LIMPIEZA:

1. recoger el lodo acumulado con ayuda de una escoba y recogedor, disponerlo en una zona verde.
2. preparar una solución jabonosa (10gr por litro de agua) ver tabla 1, su volumen depende de que tan grande sea el tanque o el recipiente.
3. esparcir la solución jabonosa por toda el área del recipiente o el tanque, restregar con ayuda de la escoba o una esponja según sea el caso, dejar actuar por 3 minutos.

ENJUAGUE: enjuagar con abundante agua, para retirar totalmente el exceso de suciedad y jabón.

PREPARACION DE SOLUCION DESINFECTANTE: preparar la solución desinfectante a 500 ppm (10ml por litro de agua) ver tabla 2, indicada para pisos y servicios.

DESINFECCION: aplicar y dejar actuar por 15 minutos, con la precaución de esparcir la solución por toda el área.

ENJUAGUE: enjuague con abundante agua para retirar y remover totalmente el cloro residual, que posiblemente haya podido quedar.

PARA TANQUES: abrir la llave y dejar pasar la solución. Realizar 3 enjuagues.

PARA RECIPIENTES: Adicionar el agua, procurando humedecer totalmente las paredes, y luego botar el agua, realizarlo igualmente 3 veces.

LLENADO:

PARA TANQUES: abrir la llave y dejar llenar hasta la altura deseada.

PARA RECIPIENTES: llenar el recipiente con ayuda de una vasija previamente higienizada, hasta la altura deseada.

VERIFICACION: verifique el proceso de limpieza y desinfección del lavadero, tanques y recipientes de almacenamiento de agua, asegurándose que estos queden limpios y desinfectados según el protocolo anterior.

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Acciones Preventivas.

1. el personal manipulador que ha sido bien instruido respecto al conjunto de responsabilidades que abarca su labor, puede llevar a cabo la ejecución de actividades de manera sinérgica, haciendo uso consciente y eficiente de los utensilios y productos.

2. los elementos como escobas, traperos o cepillos largos de cerdas duras empleados para llevar a cabo la limpieza, bajo ninguna circunstancia pueden ser usados para realizar la limpieza de mesas o mesones.

3. los elementos empleados para la limpieza de las unidades sanitarias, deberán ser para uso exclusivo de estas y no podrán ser empleados en las laboras de limpieza de ninguna de las otras áreas de la cafetería.

Acciones Correctivas.

1. realizar las acciones de pre alistamiento previo a los procesos de limpieza y desinfección, a fin de optimizar los procedimientos y disminuir riesgos de contaminación.

2. determinar la elección y uso de los productos químicos para la limpieza y desinfección de acuerdo a la normatividad sanitaria y con características ideales para el desarrollo de los procesos.

3. llevar a cabo la preparación de soluciones detergentes y desinfectantes de acuerdo al protocolo establecido; dan garantía del cumplimiento y compromiso con la conservación de la inocuidad de los alimentos a través de estas acciones.

4. verificar el buen estado de los elementos, tales como: esponjas, cepillos, escobas, traperos, etc, para el desarrollo de las actividades y realizar el cambio pertinente de estos cuando sea necesario.

5. almacenar de manera exclusiva los utensilios y elementos químicos de limpieza y desinfección, como medida de organización y prevención de posible contaminación cruzada.

6. erradicar el uso de limpiones u otros elementos de tela para la limpieza de manos, mesones o equipos, buscando mitigar el riesgo de generación de proliferación bacteriana y contaminación cruzada.

7. realizar capacitación continuada al personal manipulador de alimentos, reforzando de manera especial en los aspectos de mayor debilidad o dificultad, que puedan ver perjudicados los procesos de limpieza y desinfección.

5. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

La generación de desechos solidos es inevitable por el servicio que se presta en el espacio destinado de cafetería, ubicado dentro de las instalaciones del COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VALLEDUPAR. Es por ello que resulta necesario el establecimiento de esquemas de manejo de residuos solidos. Que aseguren y que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno y externo, clasificación, transporte y disposición final de los desechos solidos.

Objetivo General.

Implementar un programa de desechos solidos que aseguren y que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno y externo, clasificación, transporte y disposición final de los desechos solidos de equipos e instalaciones y que su manejo no represente una fuente de contaminación para el ambiente.

Objetivo Especifico.

1. realizar las actividades secuenciales de control y registro para llevar a cabo los procesos de limpieza y clasificación de residuos solidos.

2. determinar los lugares donde quedaran dispuestos los recipientes de recolección de los residuos solidos.

3. diseñar esquema ECOMAPA

Formatos.

Ver anexo 2. Formato de registro de actividades de manejo de residuos solidos.

Alcance.

Este programa esta diseñado para su aplicación en el espacio destinado al servicio de cafetería ubicado dentro de las instalaciones del COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VALLEDUPAR.

TERMINOS Y DEFINICIONES.

Residuos sólidos: son generados en cualquier lugar de las cafeterías y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgos para la salud humana y el medio ambiente, son clasificados de la siguiente forma:

-**Orgánicos:** son los restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En esta clasificación se encuentran: vegetales, residuos alimenticios no infectados, madera y otros residuos que pueden ser transformados fácilmente en materia orgánica.

-**Reciclables:** son aquellos que no se descomponen fácilmente y se pueden volver a utilizar como materia prima para otros productos, tales como: papel, plástico, chatarra, vidrio, telas, partes de equipos dañados o en desuso.

IDENTIFICACION Y CARACTERIZACION DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.

Es el espacio destinado al servicio de cafetería ubicada dentro de las instalaciones del COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VALLEDUPAR. Se generan los residuos identificados a continuación.

Residuos sólidos orgánicos biodegradables: sobrantes de comida, entre otros.

Residuos sólidos inorgánicos: bolsas plásticas, palitos de helado, envases plásticos y de vidrio, papel servilleta, toallas de papel cartón y papeles de desechos sanitarios.

Código de Colores.

Los recipientes para la disposición de residuos sólidos en espacio destinado para cafetería, serán clasificados según la normatividad sanitaria vigente.

Clasificación y recolección de residuos sólidos.

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTOS
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS: residuos de comida. **RECOLECCION DE RESIDUOS INORGANICOS:** (Empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel)	Diario al inicio y al final de la jornada.	Recipientes plásticos con tapa, bolsas plásticas.	-Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en bolsas adecuadas para su contenido y ubicar estas en los recipientes separados y ubicados en una zona anexa al are de establecimiento. -Mantener los recipientes con sus respectivas tapas. -Entregar las respectivas bolsas diferenciadas según el tipo de residuo (orgánico o inorgánico) al carro recolector a la hora precisa en que pasa por el lugar para evitar dejarlos en la vía. -Recolección por el personal externo, para su disposición final en relleno sanitario o para procesos de reciclaje.
OBSERVACIONES: -Los recipientes para el manejo de los residuos deben estar en perfecto estado de mantenimiento y limpieza. -Para el papel higiénico, usar bolsas exclusivas para su entrega.			

Procedimientos de separación en la fuente.

El personal manipulador de alimentos y consumidores, serán los encargados de generar la respectiva clasificación y separación de los residuos que se generen durante las jornadas de prestación del servicio; siendo de vital importancia la identificación previa de los residuos, en pro de realizar una separación y almacenamiento parcial en bolsas plásticas de su color correspondiente de acuerdo al tipo de residuo, para posteriormente ser trasladada a los contenedores de acuerdo a la frecuencia de recolección de la ruta interna establecida en ECOMAPA. Es de vital importancia que el personal manipulador de alimentos lleve a cabo estos procesos diariamente de manera sinérgica y ordenada, buscando evitar la proliferación de plagas y bacterias que puedan ser fuente de contaminación directa o cruzada. Además de minimizar los índices de contaminación ambiental.

PROCEDIMIENTOS DE SEPARACION Y DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS ORIGINADOS EN LA CAFETERIA.

Los residuos sólidos originados en la Cafetería se disponen de la siguiente manera:

Almacenamiento: los residuos sólidos de la cafetería deberán ser ubicados fuera del área de Almacenamiento de los alimentos.
Movimiento Interno de los Residuos: el traslado de los residuos sólidos desde el punto de origen será realizado por los manipuladores de alimentos, teniendo en cuenta su clasificación.

Disposición Final.
1. la empresa se aseo municipal, llevara a cabo la recolección y posterior disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la cafetería. La frecuencia de recolección estará determinada de acuerdo al protocolo de cada empresa encargada de llevar a cabo estos procesos según ECOMAPA.
2. Las acciones realizadas serán soportadas en el formato de manejo de residuos sólidos.

Limpieza y desinfección de recipientes y áreas de almacenamiento.
El personal manipulador de alimentos, será el responsable de llevar a cabo el desarrollo de las siguientes actividades:
1. desocupar diariamente los recipientes contenedores de residuos sólidos.
2. realizar la limpieza y desinfección de los recipientes de recolección de residuos sólidos, de acuerdo al protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección. Tal actividad deberá ser realizada una vez finalice la jornada.

NOTA: Los recipientes para la recolección de los residuos podrán ser retornables o reutilizables o desechables.

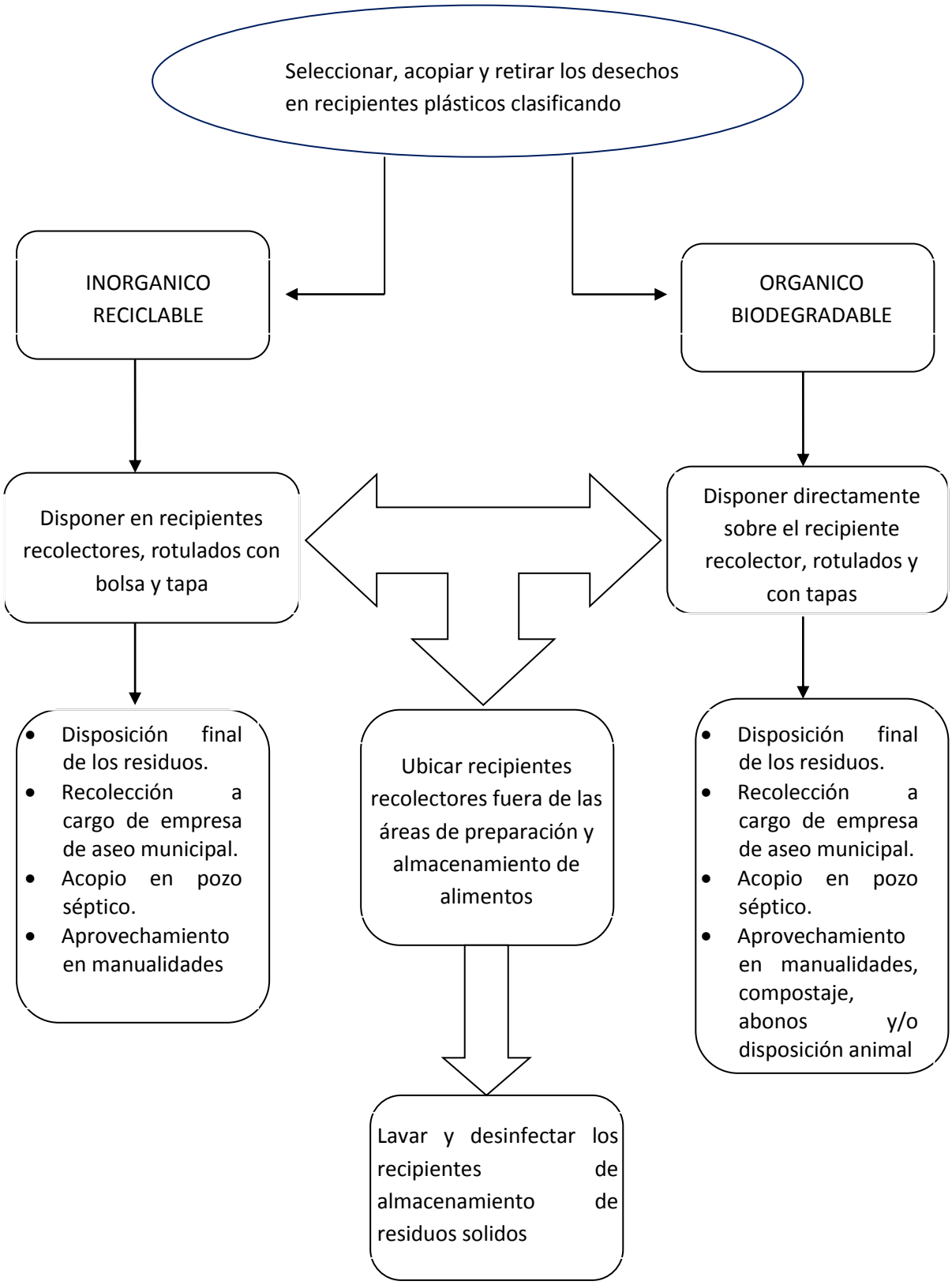


Ilustración 2. Procedimiento para el manejo de Residuos Solidos

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.

El programa de control de plagas constituya una herramienta basada en la búsqueda de mecanismos que prevengan la multiplicidad de agentes y vectores contaminantes que puedan llegar a afectar la salud pública y el bienestar de nuestros beneficiarios. La eliminación de las plagas en la cafetería, se realizara ejecutando las respectivas fumigaciones, limpieza de las áreas exteriores e interiores de la cafetería.

Objetivos Generales.

Dar a conocer a los manipuladores de alimentos y el personal que hace parte del funcionamiento del COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VALLEDUPAR, las pautas para la identificación de las posibles plagas, las recomendaciones antes y después de cada fumigación, para garantizar alimentos que sean seguros y que garanticen la protección y el bienestar de todos los estudiantes, docentes, visitantes y funcionarios de la institución.

Objetivos Específicos.

1. conocer los posibles signos que revelan la presencia de plagas en las sedes educativas.

2. establecer las respectivas jornadas de fumigación en cada área interna y externa de la cafetería.

3. dar a conocer las actividades que se deben realizar, antes y después de cada fumigación para asegurar la salud pública de los consumidores, como de los manipuladores.

4. verificar y garantizar una excelente limpieza en las diferentes aras internas y externas de la cafetería.

Alcance.

El diseño y la implementación de este programa abarcan el espacio destinado al servicio de cafetería y sus alrededores, teniendo como fin específico, disminuir los riesgos de contaminación o deterioro de alimentos por presencia de plagas.

Formatos.

Ver anexo 3. Formato de registro de actividades de control de plagas.

TERMINOS Y DEFINICIONES.

Cebo: comida o preparación presentada en formas y lugares adecuados para su consumo por los animales - plagas. Puede contener en su composición un veneno dirigido a ellos.

Infestación: es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

Plaga: cualquier animal, incluyendo, pero no limitado a, aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

Plaguicida: se entiende por plaguicida a cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga.

INSPECCION Y DIAGNOSTICO DE PLAGAS.

Se deben realizar inspecciones diarias por parte del personal manipulador de alimentos, a fin de identificar las especies-problema teniendo en cuenta los diferentes signos que evidencian su presencia, resaltando estos a continuación:

Identificación de roedores.

-cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpales.

-los excrementos.

-las alteraciones en empaques, envases, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.

-la presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.

-las manchas grasientas que producen los roedores al lado de los sifones.

Señales de presencia de cucarachas.

-especímenes vivos o muertos.

-Olor aceitoso fuerte, acompañado de un olor a moho cuando hay una fuerte infestación.

-heces en forma de granos grande.

-bolsas de huevos; pequeñas esferas segmentadas de coloración oscura, de superficie tersa y brillante.

-pelos o fragmentos de insectos.

MEDIDAS PERMANENTES DE CONTROL DE PLAGAS.

Las medidas de control de plagas abarcan dos tipos, así:

Control físico: este se encamina a prevenir el ingreso y proliferación de plagas a las instalaciones y diversas áreas del espacio destinado al servicio de cafetería. Abarcando las siguientes acciones:

1. mantener bien cerrados los recipientes y vitrinas que contengan productos de consumo humano.

2. limpiar y desinfectar todas las suciedades en las diferentes superficies, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.

3. mantener vitrinas, neveras, mesas, mesones, pisos, paredes, techos, ventanas e instalaciones sanitarias limpias, desinfectadas y ordenadas según el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.

4. llevar a cabo la disposición en el respectivo programa de manejo integrado de residuos sólidos.

Para reducir las áreas de infestación.

1. retirar de la cafetería los materiales, ,equipos u objetos que no se estén usando dentro o fuera de estos.

2. para imposibilitar que las plagas encuentren refugio, deben mantenerse todas las áreas y servicios higiénicos debidamente limpios y ordenados, siguiendo los protocolos establecidos en el respectivo programa de limpieza y desinfección.

3. no permitir el ingreso de gatos, perros u otros animales domésticos o mascotas al espacio destinado para el servicio de cafetería.

Control químico: este tipo de control, hace referencia a la erradicación de plagas mediante la realización de actividades que involucran el uso de agentes químicos, los cuales deben ser manipulados por personal capacitado.

ACCIONES DE EJECUCION EN LA CAFETERIA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VALLEDUPAR.

1. los controles físicos y químicos serán aplicados al espacio interno y externo del servicio de cafetería.

2. los controles físicos serán aplicados diariamente por el personal manipulador de alimentos, buscando evitar el ingreso y proliferación de cualquier tipo de plaga en el área de la cafetería.

3. los controles químicos serán efectuados de la siguiente manera:

- Se realizaran las fumigaciones con una periodicidad semestral o después de largos periodos de receso o cese de actividades.
- El control químico será efectuado por parte de una empresa certificada y con personal idóneo y competente para llevar a cabo tal actividad.
- Para efectuar los procesos de fumigación es necesario que no haya presencia de estudiantes, docentes, visitantes, etc., por tanto, estas serán realizadas en días de receso escolar o fin de semana.
- Las acciones preventivas y correctivas de control de plagas, serán consignadas en el formato.

Para garantizar el éxito de las actividades de fumigación y en pro de evitar posibles intoxicaciones o contaminación cruzada, el personal manipulador de alimentos debe acatar y aplicar las siguientes acciones preventivas y posteriores a estos procesos.

Acciones previas a la fumigación.

- Evacuar los alimentos, personas, que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- Evitar que las personas diferentes al técnico se encuentren en el área mientras se realiza la fumigación.
- No fumas, comer o beber durante la aplicación de los productos en las áreas a tratar.
- Lavar y desinfectar pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas.

Acciones posteriores a la fumigación.

- Las personas, no deben ingresar al área tratada durante una hora.
- Lavar todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.

- Sitios como techos, pisos, paredes, marcos de las ventanas y puertas, no se deben lavar después de tres días luego de la fumigación para dejar activar el insecticida, cuya acción es residual, provocando la muerte de insectos voladores y rastreros como moscos, cucarachas y hormigas.

- Mantener aseados los sitios de acopio de residuos solidos.

Acciones a realizar después del próximo control.

- Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y vitrinas.

- Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera de la cafetería, permanezcan destapadas.

- Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, con el fin de evitar las presencias alimentos en descomposición, ya que dicho factor puede ser un foco de ingreso de cucarachas.

7. **PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA.**

La provisión de agua con las características adecuadas, es de gran importancia para la salud y bienestar de los empleados y en las operaciones de limpieza y desinfección en general de las instalaciones de servicio de cafetería.

Este programa se diseña con el fin de garantizar la calidad físico – químicas, organoléptica y microbiológica del agua utilizada por los empleados como en las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones de servicio de cafetería en sus equipos, vitrinas y demás elementos utilizados para un buen servicio a los consumidores de los productos que se comercializan en la cafetería.

El programa de abastecimiento y control de calidad del agua está planteado de tal manera que se pueda ejercer control sobre las diversas condiciones que puedan afectar la calidad, volumen y adecuado suministro del agua.

Asegurar que la calidad del agua para todos los procesos que se desarrollan en la cafetería cumplan con las características físicas, organolépticas y microbiológicas.

Objetivo General.

Crear acciones y procedimientos metodológicos que garanticen la calidad y suministro de agua potable, para ejecutar la limpieza y desinfección y demás acciones que lo requieran.

Objetivos Especificos.

- Determinar los criterios de evaluación de las características organolépticas del agua.
- Direccionar los procesos de verificación de lavado de tanques.

ALCANCE.

Este programa aplica al agua destinada al servicio de cafetería dentro de las instalaciones del COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VALLEDUPAR.

Formatos.

Ver anexo 6 FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES

Ver anexo 7 FORMATO CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

RESPONSABILIDAD

La ejecución de las actividades consignadas en este programa, son responsabilidad exclusiva del personal manipulador de alimentos encargados al servicio de la cafetería.

TERMINOS Y DEFINICIONES.

Agua potable: el agua potable es agua dulce que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enfermedades.

Calidad de agua: es el conjunto de las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas.

Tratamiento o potabilización: es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

Agua contaminada: cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas del agua para el consumo humano o cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

Agua segura: es aquella que por su condición y tratamiento no contiene gérmenes ni sustancias toxicas que puedan afectar la salud de las personas.

Uso racional del agua: se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

MEDIDAS DE CONTROL.

Se efectuaran las siguientes medidas de control, encaminadas a garantizar un suministro de agua con características ideales para el consumo humano, limpieza y desinfección interna y externa de la cafetería.

Agua potable para el consumo humano.

La cafetería debe contar con una empresa distribuidora de agua potable que suministre 3 garrafones de agua a la semana o contar con un filtro purificador de agua para hidratación de los empleados.

Sistema de Almacenamiento.

El agua potable es suministrada por el acueducto municipal mediante presión y conducida por tubería desde el punto de llegada hasta el tanque de almacenamiento por tuberías PVC. El tanque debe garantizar el almacenamiento de agua con la capacidad suficiente para atender un día como mínimo Las necesidades correspondientes de limpieza y desinfección.

Procedimiento de limpieza y desinfección de los sistemas de almacenamiento.

Este procedimiento se debe realizar mínimo cada 6 meses y debe considerar las siguientes actividades.

1. iniciar con la suspensión de la irrigación interna y desocupar el tanque totalmente.

2. retirar sólidos y sedimentos que se encuentren al interior (de forma manual o mecánica).

3. teniendo en cuenta el material del tanque, con una solución de agua y jabón o detergente, con la ayuda de una esponja o cepillo, restregar internamente toda la superficie del tanque, luego restregar la parte externa, realizar el mismo proceso con la tapa.

4. enjuagar con abundante agua potable asegurándose de no dejar residuos de detergente.

5. empleando un atomizador con una solución específica para este procedimiento, rociar las paredes internas y externas y la tapa del tanque dejando actuar durante 20 minutos.

6. evacuar la solución por la tubería para su desinfección, dejar actuar por 10 minutos y enjuagar.

7. por último, se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalar su tapa verificando su adecuado cierre hermético, para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.

8. la aparición de agentes patógenos es la verificación que el proceso fue mal realizado.

9. registrar los procedimientos en el formato. (Ver anexo 6).

Diariamente el personal manipulador de alimentos, realizara inspección del estado de las redes hidráulicas visibles, verificando empaques de la tubería y la ausencia de roturas o fugas al interior y exterior de dichas instalaciones; en las llaves de cocina y baños se verificara el estado de su limpieza, en caso de encontrar anomalías se procede a mitigar la situación encontrada, igualmente se realiza mantenimiento preventivo, verificando empaques y ductos para evitar fugas o goteras, con el fin de contribuir con el ahorro de agua.

MECANISMO DE AHORRO DE AGUA

Con el ánimo de generar concientización al personal manipulador de alimentos del correcto uso y optimización del agua y la conservación del recurso, mediante sistemas ahorradores de agua y avisos alusivos que generen sensibilización al uso racional del agua.

Por lo anterior, alguna de las técnicas a emplear son:

1. utilizar de manera racional el agua en las actividades de limpieza y desinfección.

2. publicación de avisos alusivos a la conservación del recurso hídrico y su correcto uso.

ANEXOS

ANEXO 1. Formato de registro de actividades de limpieza y desinfección.

ANEXO 2. Formato de registro de actividades manejo de residuos sólidos.

ANEXO 3. Formatos de registro de actividades de control de plagas.

ANEXO 4. Formato de registro de lavado de tanque.

ANEXO 1. Formato de registro de actividades de limpieza y desinfección.

Revisado por: _____

Fecha: _____

ASPECTOS A EVALUAR	Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
CAFETERIA																				
pisos																				
paredes																				
techos																				
ventanas																				
mesones																				
vitrinas																				
neveras																				
canecas																				
Mesas y sillas																				
MANIPULADOR DE ALIMENTOS																				
Aspecto personal																				
dotación																				
Desinfección de manos																				
BAÑOS																				
Sanitarios																				
lavamanos																				
pisos																				
paredes																				
techos																				
ventanas																				
puertas																				
canecas																				
Elementos de aseo																				

OBSERVACIONES:

ANEXO 2. Formato de registro de actividades de manejo de residuos sólidos.

Revisado por: _____

Fecha: _____

TIPO DE RESIDUO		SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
DISPOSICION FINAL																					
RESIDUOS ORGANICOS (ALAMCENAS EN RECIPIENTES ORGANICOS	**RECOLECCION EMPRESA DE ASEO MUNICIPAL**																				
RESIDUOS INORGANICOS (ALMECNAR EN RECPIENTES DE RESIDUOS INORGANICOS)	**RECOLECCION EMPRESA DE ASEO MUNICIPAL**																				
	DISPOSICION PARA MANUALIDADES																				

ANEXO 3. Formato de registro de actividades control de plagas.

Revisado por: _____

Fecha: _____

DIA	CONTROL INSTALACIONES FISICAS	TIPO DE CONTRO A REALIZAR					
		FISICO			QUIMICO	REALIZA	OBSERVACIONES
		MALLAS, REJILLAS O ANGEOS	LIMPIEZA Y DESINFECCION	PROTECCION DE PUERTA	FUMIGACION		
	AREA INTERNA DE LA CAFETERIA						
	AREA ALREDEDOR DE LA CAFETERIA						
	SERVICIOS SANITARIOS						
	AREA DE RESIDUOS SOLIDOS						

ANEXO 4. Formato de registro de lavado de tanque.

Elaborado por: _____

Fecha: _____

DIA	PRODUCTO APLICADO	DOSIFICACION				RESPONSABLE	OBSERVACIONES
		DETERGENTE		DESINFECTANTE			
		10 gr por litro de agua		10 ml por litro de agua			
		C	NC	C	NC		

Plan de saneamiento básico diseñado en el mes de enero de 2019 destinado al espacio de servicio de cafetería ubicado dentro de las instalaciones del COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA VALLEDUPAR.

Responsable de dar cumplimiento al plan de saneamiento básico de la cafetería NUSEFA.

TANIA ISABEL LIMA LIMA
C.C. 49.753.008
CONTRATISTA

JORGE LUIS VERGARA ARENILLA
C.C. 1.063.480.654
TECNOLOGO SG SST