COMEDOR COMUNITARIO

PARAISO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Adaptado a emergencia sanitaria COVID-19

ASOCIADO
FUNDACION SEMILLITAS DE AMOR

Septiembre 2022

Tabla de Contenido

1. INTRODUCCIÓN 4
2. ALCANCE 4
3. NORMOGRAMA 4
4. RESPONSABLES 6
5. MODELO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA LA COMEDOR PARAISO 7
6. INFORMACIÓN GENERAL 8
6.1. Descripción Física: 8
7. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 8
7.1 Introducción 8
7.2 Objetivo General 9
7.2.1 Objetivos Específicos 9
7.3 Definiciones 10
7.4 Métodos, Actividades, Guías y/o Acciones 14
7.4.1 Métodos de Higienización: 14
7.4.2 Pasos para la limpieza y desinfección 14
7.4.3 Métodos de limpieza 15
7.4.4 Agentes de limpieza o limpiadores. 15
7.4.5 Técnicas de aseo para pisos. 16
7.4.6 Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección: 16
7.4.7 Desinfección 16
7.4.8 Clases de Desinfectantes 16
7.4.9 Técnicas de desinfección 17
7.4.10 Normas para el manejo del Hipoclorito de Sodio (NaClO) como desinfectante. 18
7.4.11 Implementos mínimos a utilizar para los procesos de Limpieza y Desinfección 19
7.4.12 Manejo de productos químicos dentro de la COMEDOR PARAISO 20
7.4.14 Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria-equipos y utensilios. 21
7.4.15 Guía para Limpieza y Desinfección 23
7.5 Hojas de Datos de Seguridad de los Productos y Fichas Técnicas de Productos para El Programa de Limpieza y Desinfección. 37
7.6 Plan de Contingencia 38
7.7 Jornadas de Capacitación y Sensibilización. 38
8. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS 38
8.1 Introducción 38
8.2 Objetivo General 39
8.2.1 Objetivos específicos 39
8.3 Definiciones 39
8.4 Marco teórico 43
8.4.1 Punto Ecológico. 44
8.4.2 Solicitud de Contenedores. **¡Error! Marcador no definido.**
8.5 Guía para la Gestión Integral de Residuos Sólidos. 46
8.5.1 Trasporte Interno de Residuos. 46
8.5.2 Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS 46
8.5.3 Almacenamiento Temporal. 48
8.6 Acuerdo de Corresponsabilidad y Acción Afirmativa 49

8.7 Medición, Registro y Control de Residuos Entregados. 50
8.8 Disposición Final. 51
8.9 Socialización y Capacitación 51
8.10 Residuos Peligrosos (RESPEL) 52
8.11 Encapsulamiento de Grasas y Aceites Derivados de la Preparación de Alimento 52
8.12 Autodiagnóstico para la Gestión de Residuos Sólidos 53
8.13 Plan de Contingencia 57
8.13.1 PAIPAERS (Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos) 57
9. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 58
9.1 Introducción 58
9.2 Objetivo General 58
9.2.1 Objetivos Específicos 58
9.3 Alcance 59
9.4 Definiciones 59
9.5 Guía para el Almacenamiento de Agua 61
9.5.1 Suministro de agua potable 61
9.5.2 Tanques de almacenamiento de agua potable 61
9.5.3 Acciones para el lavado y desinfección del tanque en unidades operativas propias de la COMEDOR PARAISO. 61
9.5.4 Manejo de agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares. 62
9.5.5 Guía para la distribución de agua 62
9.5.6 Manejo residuos líquidos 63
9.5.7 Registro de vertimientos 63
9.6 Plan de Contingencia 63
9.7 Capacitación y Sensibilización 64
10 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 65
10.1 Introducción 65
10.2 Objetivo General 65
10.2.1 Objetivos Específicos 65
10.3 Definiciones 66
10.4 Marco Teórico 67
10.4.1 Medidas preventivas y correctivas de control integral de plagas 68
10.4.2 Medidas correctivas de control integral de plagas. 69
10.5 Plan de Contingencia 70
10.6 Capacitación y Sensibilización 71
10.7 PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD COVID 19

1. INTRODUCCIÓN

El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuyan sensiblemente el riesgo de la contaminación de los ambientes en los cuales se requiera mantener condiciones de higiene precisos, mediante el uso de protocolos y actualizado a las características actuales como lo es la emergencia sanitaria COVID-19 con instrucciones estrictas y detalladas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se pueda presentar o los aspectos que inciden en la contaminación. Consta de cuatro programas fundamentales.

2. ALCANCE

El alcance de este Plan aplica para las Unidades Operativas propias y tercerizadas. Para las unidades tercerizadas se estipulará la adopción del presente modelo de Plan de Saneamiento Básico de acuerdo con los lineamientos establecidos por la entidad.

Este modelo de Plan de Saneamiento Básico establece en sus programas, una serie de normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del comedor PARAISO libres de posibles focos de contaminación y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura; su implementación permite establecer frecuencias de control y responsables para cada una de las actividades.
El COMEDOR PARAISO, debe adoptar el presente modelo Plan de Saneamiento Básico y para ello el contrato hará las especificaciones correspondientes.

3. NORMOGRAMA

A continuación, se hace relación a la base legal, de las leyes, decretos, resoluciones y normas que hacen parte integral para el desarrollo del presente modelo de plan de saneamiento básico.

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO BÁSICO

NORMA	TEMA
Ley 09 de 1979	Código Sanitario
Ley 373 de 1997	Ahorro y uso eficiente del agua.
Ley 1450 de 2011	Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018

DECRETOS AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO BÁSICO

NORMA	TEMA
Decreto 3075 de 1997	Reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 Condiciones básicas de higiene en la fabricación de

	alimentos.
Decreto 1541 de 1978 Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.
Decreto 2105 de 1983	Reglamenta parcialmente la Ley 09 de a 1979 sobre potabilización y suministro de agua para consumo humano
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,
Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.
Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral
Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo
Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.

RESOLUCIONES, ACUERDOS, DIRECTIVAS Y CIRCULARES DE AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO BÁSICO

NORMA	TEMA
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento Básico, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar
Resolución 1618 del 2010	Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de la misma.
Resolución 3957 del 2009	Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital
Resolución 3956 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital
Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

NORMA	TEMA
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Acuerdo 287 de 2007	Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos
Directiva 009 de 2006	Inclusión Social de la Población recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales.
Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos

NORMA TECNICA COLOMBIANA

NORMA	TEMA
NTC 5465 de 2006	Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza.
GTC 24 de 2009	Guía para la separación en la fuente.

EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

NORMA	TEMA
Resolución 666 de 2020	Protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, manteniendo un ambiente en adecuadas condiciones de higiene con el mínimo de riesgos para la salud
Decreto 417 de 2020	Declaratoria de estado de emergencia económica, social y ecológica en todo el territorio nacional
Decreto 457 de 2020	Instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia COVID-19

4. RESPONSABLES

A continuación se referencian los responsables de cada uno de los programas del Plan de Saneamiento Básico:

PROGRAMA	AREA RESPONSABLE
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Subdirección para la Gestión Integral Local - SGIL
DESECHOS SÓLIDOS	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Gestión Ambiental
CONTROL DE PLAGAS	Subdirección de Plantas Físicas
ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Gestión Ambiental Subdirección de Plantas Físicas

El liderazgo general del Plan estará en cabeza de la Subdirección para la Gestión Integral Local.

5. MODELO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA EL COMEDOR PARAISO

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, los Planes de Saneamiento deben incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

a) Programa de Limpieza y Desinfección.
b) Programa de Desechos Sólidos.
c) Programa de Control de Plagas.
d) Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable.

Para cada uno de los programas se estableció el siguiente contenido:

Introducción: Tiene como propósito describir el contenido del mismo, se espera que el lector se ponga al tanto de los antecedentes necesarios para comprender y evaluar la importancia, necesidad y objetivos del documento.

Objetivos (generales y específicos): Define cuáles deben ser los resultados que se esperan lograr como consecuencia de realizar una actividad.

Objetivo general: Define de una forma clara el resultado de las actividades e indica las pautas que se deben seguir en el proceso.

Objetivos específicos: Indica las formas específicas de llevar a cabo las diversas actividades para que se cumpla el objetivo general.
Alcance: Define el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descritas en los procedimientos de los programas que constituyen el Plan de Saneamiento Básico.

Definiciones: Lista de conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para el adecuado desempeño del personal vinculado a la COMEDOR PARAISO.
Métodos, actividades, guías y/o acciones: Presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización del método, actividad, guía o acción en los programas que componen el Plan de Saneamiento Básico; en este se encuentra registrada y transmitida sin distorsión la información básica referente a cada uno de los programas del Plan de Saneamiento Básico, permite conocer el funcionamiento interno por lo que respecta a la descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.

Capacitación y sensibilización: Establece como mínimo una jornada anual de sensibilización para el personal responsable del COMEDOR PARAISO y articular constantemente con el personal de servicios su implementación.

El documento debe contener una introducción general, reseña histórica de la COMEDOR PARAISO y descripción de cada una de las áreas.

6. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general de la institución.

Nombre de la COMEDOR PARAISO	**COMEDOR COMUNITARIO PARAISO**
Coordinador	**JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO**
Dirección	**CARRERA 27 M 71 I 09 SUR**
Teléfono	**7210458**
Localidad	**CIUDAD BOLIVAR**
Empresa y/o responsable de aseo	**ASEO CAPITAL**
Empresa y/o responsable de cocina	**FUNDACION SEMILLITAS DE AMOR**
Cobertura	**300**
Número de funcionarios	**3**
Número de personal de servicios	**4**
Total personas en la COMEDOR PARAISO	**7**
Servicio prestado:	**ALIMENTACIÓN Y TALLERES SOCIALES**

6.1. Descripción Física:

El comedor paraíso se ubica en la kra 27 m # 71 i 09 sur establecimiento de una sola planta donde consta de 2 salones para el consumo de almuerzo de manera presencial dos bodegas una de cuarto frio y otra despensa de abarrotes y frutas 1 cocina 1 oficina 1 baño donde esta ubicado cuarto de elementos de aseo y cuarto de Vestier 1 cuarto de residuos, cada una de las áreas se encuentran debidamente señalizadas.

7. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

7.1 Introducción

Para garantizar que en EL COMEDOR PARAISO se encuentre realmente higiénica y segura, conforme a las políticas establecidas por la Secretaría Distrital de Integración Social y a la

normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución realizará unas buenas prácticas higiénicas y aplicará los procesos de higienización correctamente.

La contaminación alimentaria de origen microbiológico constituye una causa de muchas enfermedades graves e incluso fatales; los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución, por el inadecuado manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños, superficies, equipos e instalaciones, por el lavado de manos inapropiado, entre otros.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, que abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir, Higienización = Limpieza + Desinfección. De esta manera la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la institución.

En el presente programa se describen las guías de higienización, listas de chequeo para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección, factores claves para disminuir el riesgo de contaminación.

Para su correcta ejecución es muy importante seguir las indicaciones establecidas; no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. ***"Si una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado"***

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente.

7.2 Objetivo General

Garantizar que todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran del COMEDOR PARAISO se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas) permanentemente, con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

7.2.1 Objetivos Específicos

- Conocer e implementar los lineamientos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte de la COMEDOR PARAISO.

- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte de la COMEDOR PARAISO con el fin de que se lleve un control sobre los procesos.

- Sensibilizar al personal responsable sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección en la COMEDOR PARAISO.

- Reducir el riesgo de contaminación microbiana, aplicando adecuados procesos de limpieza y desinfección en la COMEDOR PARAISO.

- Dar cumplimiento a lo requerido en materia de higienización en el suministro de alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

- Brindar las características y dar cumplimiento a las disposiciones de higiene en el marco de la emergencia sanitaria COVID-19

7.3 Definiciones

A continuación se presentan algunas definiciones, las cuales permiten una mejor comprensión del programa y por ende una correcta ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección.

Agentes desinfectantes: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento alterado: alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento contaminado: alimento que presenta o confiere agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública: los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Amonio cuaternario: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

Bacterias: son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

Brote: epidemiológicamente se conoce como la aparición de uno o más casos que causan una enfermedad o daño. En caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos es la aparición de dos o más casos.

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 y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Cloro y sus derivados: es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

Contaminación: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

Contaminación cruzada: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

Contaminación física: consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)

Contaminación química: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

Contaminación biológica: es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

Desinfección: es el tratamiento fisicoquímico 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 pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Desinfectante: agente químico que disminuye la carga microbiana.

Detergente: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

Epidemia: aparición en una comunidad o región definida, casos de una enfermedad (o de un brote) con una frecuencia que claramente rebasa la incidencia normal prevista

Enjuague: es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.

Ficha Técnica: es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.

Guía: es un instrumento para la acción tendiente a la aplicación de normas en actividades de saneamiento básico, de cada una de las unidades operativas propias y tercerizadas del COMEDOR PARAISO.

Haragán: goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).

Higienización: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: **Limpieza** que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo etc. y **Desinfección** que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento. **Intoxicación alimentaria:** es una enfermedad causada por la ingesta de alimentos contaminados.

Infección: se refiere a un estado en el que un parásito se adhiere al cuerpo causando problemas de contaminación y enfermedades en el organismo huésped. Parásito se refiere en general a

cualquier organismo (sea virus, bacteria, protozoario u hongo) que vive a expensas de otro organismo.

Limpieza: es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

Medidor: recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcon. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones.

Microorganismo: este término incluye a todos los organismos vivos que no se pueden ver. Incluye los virus, las bacterias, los protozoarios, las levaduras y hongos que no se han replicado en micelios visibles.

pH: "Potencial hidrógeno", es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas sustancias.

Producto químico: es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.

Proveedor(es: son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.

Registro sanitario (alimentos): es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Registro sanitario (productos de aseo): es el acto administrativo expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, por el cual se autoriza previamente a una persona natural o jurídica, para producir, comercializar, importar, exportar, envasar, procesar y/o expender un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

Seguridad: Es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin posibilidades de causar efectos tóxicos.
Taller: Técnica recomendada para obtener información que involucre opiniones, percepciones, experiencias o conocimientos de diversos actores. El taller es una jornada de trabajo, de ahí su nombre, de la que se espera una producción concreta. Los participantes deben ser seleccionados cuidadosamente según la naturaleza de la actividad planteada. A fin de mejorar la efectividad del taller pueden introducirse cuestionarios que faciliten la elaboración y análisis de la información

emergente. La conformación de grupos con algún grado de homogeneidad permite la confrontación de opiniones. Se requiere una coordinación idónea, con los apoyos necesarios, para registrar y salvaguardar los aportes de los participantes.

Toxicidad: Es la capacidad del producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico de generar directamente una lesión o daño a un órgano o sistema del cuerpo humano.

Trampa de Grasa: Es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.

7.4 Métodos, Actividades, Guías y/o Acciones

A continuación se describen las diferentes acciones que se deben tener en cuenta en el proceso de limpieza y desinfección en la COMEDOR PARAISO: para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la COMEDOR PARAISO.

7.4.1 Métodos de Higienización:

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.

- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.

- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.

- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

7.4.2 Pasos para la limpieza y desinfección

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de la residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, etc., de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja, para el caso de los alimentos se realizara a chorro de agua.

- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para alimentos.

- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.

- Desinfección: Es la aplicación del producto químico usado en la COMEDOR PARAISO para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto.

- Enjuague final: Es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

7.4.3 Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes.

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, resto de comida, otras partículas y polvo en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

- Métodos manuales: Esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad estregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente aparte el cual contenga las soluciones detergentes, las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar a fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

- Limpieza *in situ*: Es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente a una presión suficiente para desarrollar una limpieza óptima.

- **Tiempos de limpieza fortalecidos en los que se realizara de manera más frecuente debido al COVID-19**

7.4.4 Agentes de limpieza o limpiadores.

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes ***propiedades***:

- Biodegradable
- Inodoro
- Económico
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo

- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes ***funciones***:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

7.4.5 Técnicas de aseo para pisos.

Técnica de arrastre: Consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede quedar la suciedad acumulada.

Técnica del ocho: Se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

7.4.6 Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección:

- Perfil microbiológico.
  - Número de microorganismos a destruir
  - Concentración
  - Materia orgánica
  - Duración de la acción germicida
  - Temperatura
  - Humedad
  - pH

7.4.7 Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes ***propiedades***:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Bajo costo
- Cumplir con las normas legales

7.4.8 Clases de Desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál de ellos se use, existen dos reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

La primera regla es que todos los residuos deben eliminarse previamente, ya que ésta consumiría gran parte de la acción del agente saneado.

La segunda regla es tener en cuenta el tiempo acción de la solución desinfectante.

7.4.9 Técnicas de desinfección

El COMEDOR PARAISO podrá implementar cualquiera de las siguientes técnicas de acuerdo a los equipos, productos, personal, facilidad de aplicación y tiempos, con los que cuente.

La eficiencia de la desinfección depende del cumplimiento a las condiciones higiénico-sanitarias y locativas.

La técnica de desinfección usualmente utilizada en las unidades operativas es:

- Desinfección por sustancias químicas: Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

    - Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.

    - Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo de acuerdo a las propiedades del desinfectante se debe revisar la temperatura indicada por el fabricante.

    - Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.

    - Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.

    - Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

7.4.10 Normas para el manejo del Hipoclorito de Sodio (NaClO) como desinfectante.

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%
- Dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de Hipoclorito de Sodio (NaClO).

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la COMEDOR PARAISO

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores y/o probetas y/o tubos falcon. No se permiten elementos medidores que no garanticen exactitud en la toma del desinfectante.

Nota 2: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifique el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-envasado en envases plásticos que hayan sido utilizados anteriormente en alimentos o bebidas. Así mismo el rotulo debe contener información referente a los riesgos del producto para la salud. Tener en cuenta que no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar.

Las ppm utilizadas para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (Frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm
- Sabanas – cobijas – fundas: 100 ppm
- Utensilios y equipos, juguetes plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, juguetes de peluche, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, implementos de aseo: 400 ppm

7.4.11 Implementos mínimos a utilizar para los procesos de Limpieza y Desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El COMEDOR PARAISO debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible. En la puerta de la cocina se ubica los elementos de aseo de color amarillo los cuales se utilizan para el área de preparación de alimentos, justo al lado se ubica el color negro para el almacenamiento de residuos, en el baño se ubican las de color rojo para instalaciones sanitarias, y en el salón comedor se ubican las de color verde para el área de salón comedor.
A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada área del COMEDOR PARAISO para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta, ser pintados u otra forma que permita la adecuada identificación.

Amarillo: Área de preparación de alimentos

Verde: Área de salón comedor.

Rojo: instalaciones sanitarias.

Negro: almacenamiento de residuos.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos.
Son necesarias las gafas de seguridad como elementos de protección personal contra salpicaduras, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva. Así mismo son necesarias las gafas de seguridad en el proceso de lavandería y mascarillas para control de olores.

7.4.12 Manejo de productos químicos dentro del COMEDOR PARAISO

- Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).
- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.
- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Los primeros en entrar primeros en salir (PEPS).
- Verificar que los aspersores de reenvase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

Lavado de Manos

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento.

El siguiente procedimiento debe realizarse cada vez que cambie de actividad, el tiempo varía entre cuarenta (40) y sesenta (60) segundos, los pasos son:

- Mójese muy bien las manos, muñecas, antebrazos y codos.
- Aplique suficiente jabón antibacterial sin perfume, en manos, muñecas, antebrazos y codos.
- Frótese las palmas de las manos entre sí.
- Frótese la palma de una mano sobre el dorso de la otra, entrelazando los dedos, y viceversa.
- Cierre el puño y frote el dorso de los dedos sobre la palma de la mano contraria y viceversa.
- Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con movimientos de rotación y viceversa.
- Frote las uñas contra las palmas de las manos.
- Frote entre sí las muñecas, los antebrazos y los codos.
- Use toalla de papel desechable para abrir el grifo
- Enjuague con abundante agua las manos, muñecas, antebrazos y codos.
- Seque con toalla de papel desechable. No secarse con la ropa.
- Use toalla de papel desechable para cerrar el grifo.
- Se recomienda la desinfeccion posterior al lavado de mano entre procesos de acuerdo a normatividad vigente de emergencia sanitaria COVID-19

NOTA: para los participantes del comedor se propone desinfectar las manos con alcohol el cual se encuentra ubicado en la parte izquierda de la mesa donde firman todos los dias.

7.4.14 Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria-equipos y utensilios.

El COMEDOR PARAISO ha realizado un inventario de todas las instalaciones y equipos en la Tabla No. 3; para facilitar la adopción del plan. El inventario se ha realizado por áreas, espacios, especificando instalaciones, maquinaria y utensilios. Cada elemento inventariado tiene una guía de limpieza y desinfección asociado.

Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.

ZONAS ALIMENTARIAS: Son los lugares donde existe tránsito de productos alimentarios ya sean productos elaborados, productos intermedios o materias primas.			
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria – equipos**	**Utensilios**
Cocina	Paredes Pisos	Licuadora Nevera	Utensilios de cocina Estantes

ZONAS ALIMENTARIAS: Son los lugares donde existe tránsito de productos alimentarios ya sean productos elaborados, productos intermedios o materias primas.			
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria – equipos**	**Utensilios**
	Techo Puerta Ventanas	Campana extractora Balanza gramera Termómetros Estufa	Canecas de cocina
Comedor	Paredes Pisos Techo Puerta Ventanas	Mesas Sillas	Bandejas de plástico
Bodega de alimentos	Pisos Paredes Techo Ventanas Puerta Mesones Abarrotes	Estantes Estibas Báscula Congelador	Recipientes para almacenamiento de alimentos
Patio compartido con colegio exterior	Paredes Pisos Abertura al exterior Poceta Canales		

ZONAS NO ALIMENTARIAS: Lugares donde no hay tránsito de alimentos.			
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria - equipos**	**Utensilios**
Área administrativa salones- salas de reuniones-aula de uso múltiple-taller o de habilidades básicas-salas de recepción-salas de espera	Pisos Paredes Puertas Ventanas	Mesas Escritorios	Computadores Teléfonos
Baños	Paredes Pisos Puertas Espejos Sanitarios Lavamanos	Lavamanos Sanitarios Lockers	Recipiente de jabón Canecas Papelera recipientes

ZONAS NO ALIMENTARIAS: Lugares donde no hay tránsito de alimentos.			
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria - equipos**	**Utensilios**
Cuarto de almacenamiento de residuos sólidos	Puertas Pisos Ventanas		Canecas
Zona de Archivo, oficina	Puertas Pisos Ventanas		Archivo

A partir de los inventarios de las áreas, instalaciones, maquinaria-equipos y utensilios se han desarrollado las guías de actuación para la correcta limpieza y desinfección del COMEDOR PARAISO.

7.4.15 Guía para Limpieza y Desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio del COMEDOR PARAISO, aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas, para tal fin en la Tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables.

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

COMEDOR PARAISO

AREAS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Pisos	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o Escoba-cepillo Detergente Agua Guantes de caucho del color establecido	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que el detergente actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Diariamente	Balde Escoba y/o Escoba-cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No. 2). Agua. Aspersor Guantes de caucho del color establecido	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Por último enjuague el piso para remover el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a

AREAS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Paredes , techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Nota: los techos 1 vez cada tres meses.	Balde Cepillo y/o Escoba –cepillo Detergente Limpia ventanas.(En caso de que se use) Agua establecido Guantes de caucho del color	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento deben estar limpio y solo para éste uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que el detergente actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Semanalmente Nota los techos 1 vez cada tres meses.	Balde Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento deben estar limpio y solo para éste uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Mesas	Limpieza	Diariamente	Cepillo Detergente Agua Guantes de caucho del color establecido	Humedezca las mesas con un atomizador Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. Restriegue las mesas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Diariamente	Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente Agua Guantes de caucho del color establecido	Humedezca los mesones o superficies Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho del color establecido Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Detergente Guantes de caucho del color establecido	Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de una esponjilla los utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color establecido Recipiente profundo Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Sumerja los utensilios dentro de la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALE Operario/a

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios Nota: Para menaje grande (Ej.: Ollas) utilice el aspersor. Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	
Nevera y congeladores	Limpieza	Semanal	Esponjilla Detergente Agua Guantes de caucho del color establecido	Desocupe y desconecte la nevera. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Semanal	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Deje secar al aire libre. Encienda nuevamente la nevera.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Licuadora(s) Termos	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Esponjilla Detergente Guantes de caucho del color establecido	Desconecte la licuadora. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice.	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	
Estufa,	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Esponjilla Cepillo Detergente Guantes de caucho del color establecido Agua Desengrasante	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente común.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice.	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente Agua Balde Guantes de caucho del color	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho del color	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon-y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar.	
Abarrotes	Limpieza	Al momento de almacenar o cada vez que sea necesario	Agua. Balde. Guantes de caucho del color Papel desechable o toalla limpia.	Sumerja una toalla o humedezca una hoja de papel desechable y pase sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Huevos	Limpieza	Al momento de la preparación	Agua potable, Guantes de caucho del color establecido	Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Enlatados	Limpieza	Al momento de la preparación	Agua Guantes de caucho del color establecido Esponja Balde hondo	Retirar la etiqueta de los enlatados. Enjuagar con agua de chorro para eliminar las impurezas.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Al momento de la preparación	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido Balde hondo	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 2. Sumergir los enlatados en la solución de desinfectante. **Dejar actuar y enjuagar con agua potable.**	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, Bolsas de Pulpa de Frutas.	Limpieza	Momento de su uso.	Agua, Guantes de caucho del color establecido Balde.	Las bolsas de leche, pulpas de frutas y empaques de los lácteos, deben lavarse con agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Momento de su uso.	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color Balde,	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor yde acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir estos productos en la solución desinfectante. **Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.**	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Empaque de Carnes	Limpieza	Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho del color establecido Balde.	Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Frutas y/o verduras	Limpieza	Diariamente	Recipiente Guantes de caucho del color establecido	Lávelas con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido Aspersores	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor yde acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumerjan la solución desinfectante y deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague hasta retirar todo residuo de desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Canecas de Cocina	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color establecido	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante Guantes de caucho del color establecido	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente Agua Guantes de caucho del color establecido	Prepare la solución jabonosa. Aplique al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuague con abundante agua	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Guantes de caucho del color establecido	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante Guantes de caucho del color establecido baldes	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor yde acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Disponer la solución desinfectante en un recipiente Sumergir el cepillero y los protectores de cepillos de dientes en la solución Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES
Ambiente de las áreas en general	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color establecido	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor. Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas. Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes niños y niñas.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Campana extractora	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo Detergente Guantes de caucho del color establecido Agua Desengrasante	Retire todas las piezas del equipo. Prepare la solución de detergente y desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca la parte externa e interna de la campana. Aplique la solución detergente - desengrasante y deje actuar por diez minutos, luego estriegue con cepillo y/o esponjilla. Dejar en inmersión las piezas y/o filtros con la solución detergente – desengrasante durante diez minutos, luego estriegue con cepillo y/o esponjilla. Enjuagar con suficiente agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante Agua.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a

COCINA-BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Guantes de caucho del color establecido Aspersor.	Aplique el desinfectante con el aspersor a la parte interna y externa de la campana. Las piezas y/o filtros dejar en inmersión con la solución desinfectante. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	
Extractores de aire y anjeos	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo Detergente Guantes de caucho del color establecido Agua Desengrasante	Mantenga apagado el extractor. Si es necesario retire el angeo. Prepare la solución de detergente y desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique la solución detergente - desengrasante al extractor y deje actuar por diez minutos, luego estriegue con cepillo y/o esponjilla. Deje en inmersión el angeo o aplique por aspersión la solución de detergente - desengrasante y deje actuar por diez minutos, luego estriegue con cepillo. Enjuagar con suficiente agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcon y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor al extractor. Deje en inmersión el angeo con la solución desinfectante o aplique por aspersión. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cuarto de Almacenamiento de residuos sólidos	Limpieza	Diaria	Detergente, Agua, Atomizador Balde Escoba, Guantes de caucho del color establecido Cepillo y/o escoba - cepillo Detergente	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área. Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva. Después del enjuague se debe observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que la zona quede completamente limpia.	SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario.	Balde Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color establecido	Dosificar el desinfectante con la ayuda del medidor de acuerdo a la tabla N° 2, la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto con la ayuda del medidor. Atomizar todas las superficies o aplicar de manera directa. Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar.	SERVICIOS GENERALES Operario/a
Canecas	Limpieza	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color establecido	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario	Desinfectante Guantes de caucho del color establecido	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES Operario/a
Baños	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario. Lavamanos Espejos Sanitarios Orinales	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido Balde Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	Dosificar el desinfectante con la ayuda del medidor, atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	SERVICIOS GENERALES Operario/a
Canecas de pedal	Limpieza	3 veces en la semana	Detergente (ver ficha técnica No 1) Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido, Balde	Retirar los residuos de la papelera. Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	SERVICIOS GENERALES Operario/a
	Desinfección	3 veces en la semana	Desinfectante (ver ficha técnica No 2). Agua. Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de seguridad o ficha técnica. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	SERVICIOS GENERALES Operario/a

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Paredes, techos, ventanas y puertas.	Limpieza	Mensualmente y para techos en el área de preparación se propone hacerlo de manera trimestral debido a la altura de este.	Balde, Cepillo, Detergente Agua, Guantes de caucho del color establecido	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento deben estar limpio y solo para éste uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos).Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	Operario/a
	Desinfección	Mensualmente	Balde, Cepillo, Desinfectante Agua, Guantes de caucho del color establecido, Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la ficha técnica Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante.	Operario/a

Nota 1: Se deben tener en cuenta los implementos a utilizar en el proceso de limpieza y desinfección que se encuentren recomendados en la Hoja de Seguridad de los productos.
Nota 2: Se debe utilizar mascarillas en vez de tapabocas para la debida protección contra sustancias químicas.
Nota 3: Se tendrán recipientes específicos para el transporte de alimentos al hogar, los cuales deberán ser lavados por los usuarios con agua y jabón, estos recipientes serán higienizados y en ellos se entregarán los alimentos en cantidades requeridas

También debe prestarse atención a los envases y frascos en los que se almacenan alimentos, como la sal o el azúcar, que también deben lavarse de forma periódica. Las mesas de trabajo y las tablas de picar resultan los instrumentos más peligrosos, ya que siempre están en contacto directo con el alimento. Por esto, en la actualidad las mesas más recomendadas son las de acero inoxidable; y en cuanto a las tablas de picar, las de acrílico, polietileno de alta densidad, teflón, entre otros. Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza serán lavados y desinfectados periódicamente. Así mismo para evitar contaminación, no se deben utilizar los mismos implementos de limpieza para todas las zonas o equipos.

El horario de limpieza y desinfección debe planearse para evitar que las actividades de limpieza y desinfección se realicen al mismo tiempo que se preparan los alimentos o momentos en que represente un riesgo para los usuarios.

En caso dado que el COMEDOR PARAISO presente un brote y/o varicela debe seguirse la directriz dada por Secretaria de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante.
Las unidades operativas tercerizadas dentro de su contrato deben asumir la limpieza, desinfección y mantenimiento de las campanas extractoras, trampas de grasa y de todas las áreas.

Como parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento de los *Formatos Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas (FOR-PSS-068) y Seguimiento a soluciones desinfectantes (FOR-PSS-065)*

7.5 Hojas de Datos de Seguridad de los Productos y Fichas Técnicas de Productos para El Programa de Limpieza y Desinfección.

La Ficha Técnica de Producto es un documento que presenta de forma concreta las características, usos y aplicaciones de una sustancia.
La Hoja de Seguridad es un documento mucho más amplio que presenta varias secciones de acuerdo a lo dispuesto en la NTC 4435 de 2010 donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros.

A continuación se enlistan las Hojas de Seguridad y Fichas Técnicas que deben adjuntarse (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en el COMEDOR PARAISO, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

A. Jabones y detergentes

Hoja(s) de Seguridad y Ficha Técnica No. 1: Detergente(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo; quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo con las indicaciones generadas por el INVIMA.

B. Blanqueadores y desengrasante.

Hoja(s) de Datos de Seguridad y Ficha Técnica No. 2: Blanqueador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo con las indicaciones generadas por el INVIMA.

Hoja(s) de Datos de Seguridad y Ficha Técnica No. 3: Desengrasante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo con las indicaciones generadas por el INVIMA.

C. Productos lavaloza.

Hoja(s) de Datos de Seguridad y Ficha Técnica del No. 4: Lavaloza(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo con las indicaciones generadas por el INVIMA.

7.6 Plan de Contingencia

Los planes de contingencia deben permitir reaccionar en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o acciones de los programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio de las Unidades Operativas.

La situación que puede presentarse, se relaciona con la falta de agua en el COMEDOR PARAISO, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

Las demás acciones del programa limpieza y desinfección, son de tipo preventivo a través del uso de los formatos de verificación en la periodicidad establecida

7.7 Jornadas de Capacitación y Sensibilización.

Se debe prestar los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio. Se debe anexar a este modelo de plan de saneamiento el cronograma anual de capacitación para el personal. De igual manera el correcto diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.

Se debe garantizar exámenes médicos de aptitud para manipular alimentos, plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos con soportes de asistencia y cumplimiento obligatorio del Plan de Saneamiento Básico para todo manipulador de alimentos.

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en el COMEDOR PARAISO, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

Las capacitaciones frente al programa de Limpieza y Desinfección para el servicio del comedor PARAISO la suministra la nutricionista dietista del asociado donde se abordan los temas centrales del servicio.

8. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

8.1. Introducción

Desde el Plan Institucional de Gestión Ambiental-PIGA se establecen los lineamientos para la gestión integral de residuos sólidos, peligrosos y hospitalarios, generados al interior de las unidades operativas de la Secretaria Distrital de Integración Social, la cual implementa programas y actividades específicas para cada tipo de residuos.

Por este motivo el presente programa se encuentra articulado a las directrices ambientales que tiene la Entidad implementando las actividades, guías, formatos, formularios e instructivos para cada COMEDOR PARAISO.

8.2. Objetivo General

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (aprovechables, orgánicos, peligrosos y hospitalarios) en las unidades operativas del COMEDOR PARAISO, mediante la implementación de procedimientos, instructivos, formularios, formatos, guías, actividades y responsables que den cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

8.2.1. Objetivos específicos

- Adoptar, articular e implementar el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS-, el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-, el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-MPGIRHS-en el COMEDOR PARAISO.

- Socializar a los generadores de residuos del COMEDOR PARAISO, en temas relacionados con la identificación, clasificación, separación en la fuente, reutilización e impactos generados al medio ambiente.

- Establecer en cada una de las Unidades Operativas del COMEDOR PARAISO, el código de colores dela Entidad en los contenedores, para la correcta clasificación y separación en la fuente de los residuos generados.

- Garantizar el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos en las unidades operativas de la Entidad.

- Prevenir la contaminación de fuentes hídricas mediante la retención y el encapsulamiento de aceites y grasas vegetales usados vertidos por las unidades operativas al sistema alcantarillado.

- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos.

8.3. Definiciones

Acuerdo de corresponsabilidad: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre organizaciones de recicladores

y entidades públicas en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado, según lo establecido en la directiva distrital 009 de 2006 y decreto distrital 312 de 2006.

Acción afirmativa: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre un reciclador de oficio (carnetizado y reconocido por la UAESP, definido por el acuerdo del concejo distrital 287 de 2007) y entidades públicas, en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado.

Alimentos: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Almacenamiento: acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

Almacenamiento temporal: es la acción de depositar segregada (separada) y temporalmente los residuos.

Aprovechamiento: reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

Certificado de entrega de residuos sólidos: documento en el cual la asociación de recicladores o el reciclador valida la cantidad y tipo de material recuperado mensualmente en el COMEDOR PARAISO.

Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Escombros: es todo residuo sólido sobrante de las actividades de construcción, reparación o demolición, de las obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

Formato de registro, medición y control de residuos entregados: documento para cada unidad donde el coordinador, la persona responsable o quien delegue dichas funciones, consolida el peso (Kg.) de residuos generados en un periodo de tiempo determinado, cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y

azul).

Frecuencia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en el COMEDOR PARAISO por parte de un operador de aseo.

Generador o productor: funcionario, visitante o participante del servicio, que produce residuos sólidos en el desarrollo de sus actividades dentro del COMEDOR PARAISO.

Gestión integral de residuos sólidos: es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

Gestor ambiental local: personal de apoyo al Área de Gestión Ambiental responsable de la implementación, verificación, evaluación y seguimiento de los Planes programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental del COMEDOR PARAISO en cada uno de sus unidades operativa correspondientes a su localidad.

PAIPAERS: Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos.

Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul, rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

Reciclador de oficio: se entiende por reciclador de oficio en condiciones de pobreza la persona natural que deriva su sustento y el de su familia del reciclaje de residuos sólidos y que tiene su lugar de residencia en inmuebles clasificados en los estratos 1 o 2.

Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Recolección: es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.

Recuperación: es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

Relleno sanitario: es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de los residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería,

para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

Residuo o desecho peligroso: es aquel que por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Reutilización: 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.

Servicio ordinario de aseo: es la modalidad de prestación de servicio público domiciliario de aseo para residuos sólidos de origen residencial y para otros residuos que pueden ser manejados de acuerdo con la capacidad del prestador del servicio de aseo y que no corresponden a ninguno de los tipos de servicios definidos como especiales. Está compuesto por la recolección, transporte, transferencia, tratamiento y disposición final de los residuos sólidos originados por estas actividades.

Referente Ambiental: personal de apoyo al área de gestión ambiental encargado de la implementación y seguimiento de planes, programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental del COMEDOR PARAISO.

Unidad de almacenamiento: es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

Participante: es la persona natural o jurídica que se beneficia con la prestación de un servicio público, bien como propietario del inmueble en donde este se presta dicho servicio, o como receptor directo del servicio.

8.4. Marco teórico

La Secretaria de Integración Social, mediante el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS el cual establece para todas las unidades operativas propias, tercerizadas o en comodato a nivel Distrital, el manejo integral de los residuos desde su generación hasta su disposición final.

Para la correcta segregación de los residuos todas las unidades operativas pertenecientes a la Entidad, deben contar con contenedores de acuerdo a las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) que cumplan con el código de colores establecido por la entidad cómo lo son el Amarillo, Verde y el Azul.

Para las unidades operativas tercerizadas, es responsabilidad gestionar la compra e implementación de los contenedores con las características especificadas en el PAIPAERS (para mayor información remítase al documento) y resumidas en la siguiente tabla.

Para llevar un control de la evacuación de residuos se debe diligenciar el formato *Registro para la evacuación de residuos (FOR-PSS-070)*

A continuación se presenta en la Tabla No. 1 el consolidado de la ubicación general y las especificaciones de canecas a utilizar según el PAIPAERS.

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	ROTULO (Identificación del residuo)
Carro Organizador de papel	blanco	Caneca hermética con gaveta 1, para el aprovechamiento del papel.	Reciclable: Papel Reutilizable Carta
	blanco	Caneca hermética con gaveta 2, para el aprovechamiento del papel.	Reciclable: Papel Reutilizable Oficio
Baño	negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	ROTULO (Identificación del residuo)
Punto Ecológico		Caneca con tapa color amarillo, y orificio para la disposición de residuos.	Reciclable: Plástico metal y Vidrio
	Verde	Caneca con tapa color Verde, y orificio para la disposición de residuos.	Reciclable: Orgánico y residuos no aprovechable
	Azul	Caneca con tapa color Azul Y orificio para la disposición de residuos.	Reciclable: Papel Cartón, Revistas
Cocina	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Descomide	Verde	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Cuarto de Almacenamiento	Amarilla	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales
	Verde	Caneca hermética.	Residuos no Aprovechables
	Azul	Caneca hermética.	Recuperables: Papel, cartón y revistas.
ACLARACIÓN: TODA CANECA DEBERÁ CONTAR CON BOLSA DEL MISMO COLOR Y ESTAR DEBIDAMENTE ROTULADA.			

Nota 1. Para lo anterior cada una de las bolsas debe coincidir con el color de las canecas, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica (visual) y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente “funcionarios, contratistas y/o participantes de los servicios del COMEDOR PARAISO”, también cada caneca contará con un rotulo visible y legible, que permita determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

Nota 2: Es de tener en cuenta que la adquisición de los contenedores descritos en la Tabla2 Ubicación general y las especificaciones de canecas para las Unidades Operativas tercerizadas, deben ser adquiridos de forma progresiva.

8.4.1. Punto Ecológico.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar la separación en la fuente, la cual se realiza en los Puntos Ecológicos, que es la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente “amarillo, verde y azul”, en la Tabla No. 2 se ilustra la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.



1. Punto Ecológico.

Tabla. 3 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos. → ***Tablero Informativo***

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCA	Residuos recuperables: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal), tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavados...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, **casete** y diskette. *Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.
VERDE	Residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, acopar (con restos de alimentos), Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne). *Aclaración: Todos los elementos que no sean aprovechados por la organización recicladora o el reciclador de oficio serán depositados en la caneca verde.*
NEGRA	Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas *Aclaración: Todos los residuos a disponer en la caneca azul, no deben estar impregnados o contener residuos de comida u orgánicos.*

Las bolsas asignadas a las canecas deben ser del mismo color, así mismo, el calibre de las bolsas debe garantizar que no se rompan ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño debe corresponder a las dimensiones de la caneca.

8.5. Guía para la Gestión Integral de Residuos Sólidos.

La Secretaria Distrital de Integración Social consciente de los requerimientos ambientales a nivel Distrital y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos durante la prestación de los servicios sociales, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

8.5.1. Trasporte Interno de Residuos.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en cada una de las Unidades Operativas, deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos. Para llevar a cabo esta actividad se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas verdes no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas azules y amarillas pueden ser traspasados entre bolsas siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo a la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

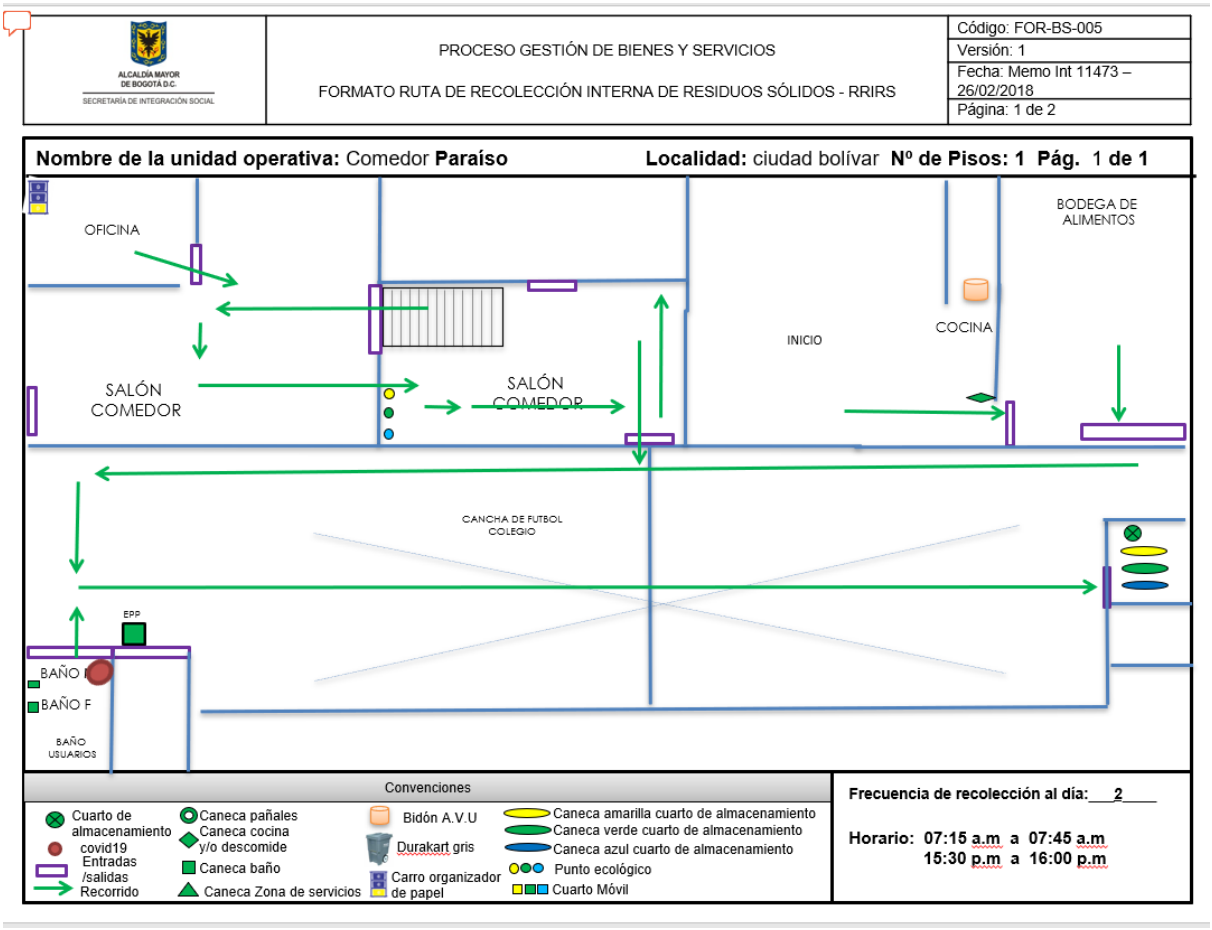
Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

- Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.
- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos en los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.
- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

8.5.2. Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS

La Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS es el esquema mediante el cual

se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes y solicitadas en el COMEDOR PARAISO (según sea el caso), y el recorrido interno de los residuos sólidos desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el cuarto de almacenamiento para su posterior entrega.



Todas las Unidades Operativas deben establecer su RRIRS por planta, en el formato estándar (Ver anexo 1), cuando el COMEDOR PARAISO cuente con más de una planta debe establecer gráficamente la ruta piso a piso en formatos independientes desde la recolección en el punto generador hasta el cuarto de almacenamiento.

Para la elaboración de la RRIRS se deben tener en cuenta los siguientes pasos:

- Utilice el formato Ruta de recolección interna de residuos sólidos- RRIRS establecido por el Área de Gestión Ambiental. (Ver anexo 1).
- Grafique y nombre la distribución de cada área del COMEDOR PARAISO en el formato.
- Indique la ubicación de las entradas y salidas (puertas).
- Ubique en el plano cada una de las canecas existentes y solicitadas en el COMEDOR PARAISO utilizando las convenciones establecidas en el formato de la RRIRS.
- Por medio de flechas indique el recorrido que realiza el personal de aseo en la recolección de los residuos sólidos, desde el inicio hasta el cuarto de almacenamiento.
- Se debe tener en cuenta que dicha ruta debe tener un orden lógico en su recolección (comenzando desde el punto más lejano hasta el punto más cercano al cuarto de almacenamiento).
- Es obligatorio completar todos los datos requeridos en el formato como son:
  - Nombre de la unidad
  - Localidad.
  - Número de pisos.
  - Frecuencia y horario de recolección de los residuos sólidos.

8.5.3. Almacenamiento Temporal.

La ruta de recolección termina en el Cuarto de Almacenamiento de Residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes, el personal de servicios generales organizará estos residuos y el personal responsable del COMEDOR PARAISO señalizará la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados, las bolsas nunca deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.

Para tal actividad, cada COMEDOR PARAISO debe contar con un área de almacenamiento de residuos sólidos, la cual debe cumplir con los requisitos, según el Artículo 20 del Decreto 2981 de 2013, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (Para más información remítase a la Norma)

Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

- Acabados deberán permitir su fácil limpieza e impedir la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.

- Sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Construido de manera que se evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Contar con recipientes de almacenamiento de residuos, para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de residuos y las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

8.6. Acuerdo de Corresponsabilidad y Acción Afirmativa

El aprovechamiento o reciclaje es un proceso que consiste en someter una materia o un producto ya utilizado dentro de un ciclo de tratamiento total o parcial para obtener una materia prima o producto nuevo a fin de incrementar, ampliar y recuperar los determinados recursos. A través del reciclaje, se logran recuperar materiales como el papel, plástico, vidrio, metales entre otros, que posteriormente ingresan a un proceso de separación, recolección y almacenamiento temporal y dejan de ser residuos y se transforman en materia prima para ser manufacturados.

Esta actividad se transforma en una labor que representa un ingreso económico para los recicladores de base, permitiendo el desarrollo de la economía local, individual y social, contribuyendo a la generación de empleos y ahorros cuantitativos en las administraciones de estado, además de su impacto positivo en el medio ambiente.

Para el desarrollo de estas actividades, el COMEDOR PARAISO debe contar con un reciclador de oficio carnetizado y reconocido por la UAESP o una organización de recicladores, este es el primer eslabón en la cadena de comercialización y recuperación de material.

- Acuerdo de corresponsabilidad: El Acuerdo de Corresponsabilidad es un documento el cual es firmado por una asociación de recicladores de oficio en condiciones de vulnerabilidad legalmente constituidos, que cuenten con la capacidad técnica y el personal especializado para la actividad de recolección de residuos potencialmente reciclables y que estén aprobados por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos-UAESP.

- Acción Afirmativa: La Acción Afirmativa es un documento el cual es firmado con una persona cuya labor sea recicladora de oficio carnetizado y reconocido por la UAESP, en condiciones de vulnerabilidad, en donde el sustento de su familia dependa del reciclaje de residuos sólidos y que su lugar de residencia este estratificado como 1 o 2.

Para dar cumplimiento a los acuerdos y acciones afirmativas se debe implementar el formato *Acuerdo de corresponsabilidad y acción afirmativa (FOR-BS-008)*, donde se establezcan las fechas y condiciones para el manejo de los residuos potencialmente aprovechables generados por el COMEDOR PARAISO y entregados a organizaciones recicladoras o recicladores de oficio. Estos formatos se encuentran en el PAIPAERS. El aprovechamiento del material debe efectuarse de manera responsable y más aún si existe asignación a terceros. Como es el caso del Acuerdo de Corresponsabilidad y/o Acción Afirmativa con población recicladora de oficio.

8.7. Medición, Registro y Control de Residuos Entregados.

Para el correcto seguimiento, medición registro y control de los residuos generados al interior del COMEDOR PARAISO, producto de las actividades propias de la prestación del servicio se debe tener en cuenta lo siguiente:

Después de realizada la valoración y el transporte interno de los residuos sólidos al cuarto de almacenamiento temporal, los residuos orgánicos (bolsa verde) serán pesados diariamente por parte del COMEDOR PARAISO , y se diligenciaran en el “Formato Registro, Medición y Control de Residuos entregados ”Los residuos deberán ser entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (residuos bolsas amarilla y azul).

Como parte del control de la generación y entrega de los residuos, se deberá diligenciar el Formato Certificado de Recolección de Residuos Sólidos, actividad a cargo del reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora y un representante del área de servicios generales. Este proceso debe hacerse mensualmente.

El coordinador o delegado ambiental garantizará el diligenciamiento del Formato, este documento evaluará la forma en cómo los funcionarios, contratistas, participantes y personal realizan la separación de los residuos sólidos en los puntos ecológicos, mediante una calificación de Cumple (C) y No Cumple (NC) que permitirán tomar acciones en campañas de sensibilización.

Para el correcto seguimiento y control al manejo de residuos al interior del COMEDOR PARAISO , el Gestor Ambiental Local, Referente Ambiental o Delegado Ambiental del COMEDOR PARAISO debe consolidar y plasmar los resultados obtenidos durante la implementación del plan de residuos en el link “FORMULARIO REPORTE TRIMESTRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES Y PELIGROSOS”, el cual, debe ser diligenciado trimestralmente teniendo en cuenta las fechas de la tabla No. 3.

Tabla 4. Periodos para realizar el informe

NÚMERO DE INFORME	FECHA MAXIMA DE ENTREGA	MESES A REPORTAR
PRIMERO	Quinto día hábil de abril.	Enero, Febrero, Marzo.
SEGUNDO	Quinto día hábil julio.	Abril, Mayo, Junio.
TERCERO	Quinto día hábil de octubre.	Julio, Agosto, Septiembre
CUARTO	Quinto día hábil de enero.	Octubre, Noviembre, Diciembre

Luego de realizado y enviado el reporte trimestral de residuos sólidos aprovechables y peligrosos, de forma inmediata el COMEDOR PARAISO recibirá un certificado de diligenciamiento vía correo electrónico en donde se evidenciará el cumplimiento de dicha actividad.

8.8. Disposición Final.

Los residuos recuperables serán entregados a la organización recicladora o al reciclador de oficio, quienes se encargarán de incluirlos en nuevos procesos productivos, y el material no aprovechable se entregará a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona, para la disposición final en el relleno sanitario.

8.9. Socialización y Capacitación

La implementación del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos debe ser de cumplimiento tanto para los prestadores del servicio de aseo y cafetería en el COMEDOR PARAISO como para los funcionarios, contratistas y participantes del servicio. Por lo tanto, el PAIPAERS establece un cronograma de actividades que incluye socialización y capacitación de los programas y lineamientos de gestión ambiental de la Secretaría de Integración Social.

El cronograma, como las actas de asistencia debe reposar en la carpeta del subsistema de Gestión Ambiental del COMEDOR PARAISO.

Tabla 5. Cronograma de Actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES (Diligenciar el Nombre del COMEDOR PARAISO)					
	META	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**	**REPORTE AL AREA DE GESTION AMBIENTAL**
GESTIÓN INTEGRAL DE LOS RESIDUOS	CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS				
		DISEÑO DE LA RUTA DE RECOLECCION INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS	**DELEGADO AMBIENTAL DEL COMEDOR PARAISO, GESTOR AMBIENTAL LOCAL O REFERENTE AMBIENTAL**	UNA VEZ AL AÑO O CADA VEZ QUE SE REALICEN ADECUACIONES ESTRUCTURALES O ADQUISICIÓN DE CANECAS EN LA UNIDAD	ANUAL
		FIRMA DEL ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y/O ACCION AFIRMATIVA	**DELEGADO AMBIENTAL DEL COMEDOR PARAISO, GESTOR AMBIENTAL LOCAL O REFERENTE AMBIENTAL**	UNA VEZ AL AÑO	ANUAL

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES (Diligenciar el Nombre del COMEDOR PARAISO)					
	META	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**	**REPORTE AL AREA DE GESTION AMBIENTAL**
		DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO GENERACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	PERSONAL DE ASEO	DIARIO	Trimestral
		DILIGENCIAMIENTO CERTIFICADO ENTREGA DE RESIDUOS SÓLIDOS	**ORGANIZACIÓN Y/O BENEFICIARIO GESTOR AMBIENTAL LOCAL O REFERENTE AMBIENTAL**	MENSUAL	Trimestral
		EJECUCIÓN DE LA CAMPAÑA REFERENTE AL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.	COORDINADOR DEL COMEDOR PARAISO, GESTOR AMBIENTAL LOCAL O REFERENTE AMBIENTAL	ANUAL	N/A

8.10. Residuos Peligrosos (RESPEL)

Es aquel residuo o desecho que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radioactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De otro lado, también se considera RESPEL aquel que sin serlo en forma original se transforma por procesos naturales en residuo peligroso.” (MAVDT, 2007). Decreto 4741 de 2005 por el cual se reglamenta la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

La Entidad cuenta actualmente con el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - RESPEL, el cual debe ser adoptado por cada unidad (Propia o tercerizada) y establece guías, instructivos y formatos que permiten una adecuada gestión, esta información se encuentra en los anexos del Plan RESPEL así como en la intranet del COMEDOR PARAISO.

8.11. Encapsulamiento de Grasas y Aceites Derivados de la Preparación de Alimentos.

Los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además conlleva a la generación

de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos y contaminación de los cuerpos de agua, en los que las redes realizan la descarga.

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generadas en las Unidades Operativas.

Con base en a lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, el Área de Gestión Ambiental del COMEDOR PARAISO ha establecido un Plan de Encapsulamiento de aceite vegetal usado y recolección de grasas (oficializado con código: PCD-BS-RA-593 de fecha 19 de Abril de 2013), con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad. Es importante resaltar que el plan en mención, debe ser implementado por las unidades operativas tanto propias como tercerizadas que lleven a cabo actividades de preparación y cocción de alimentos, el cual debe ser consultado y ejecutado a cabalidad.

8.12. Autodiagnóstico para la Gestión de Residuos Sólidos

Es de obligatoriedad realizar un autodiagnóstico para evaluar la implementación de la Gestión Integral de los Residuos en el COMEDOR PARAISO, el responsable del diligenciamiento del formato no debe dejar espacios en blanco (No aplica N/A). A continuación se presenta la tabla 5.

TABLA.6AUTODIAGNOSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

AUTODIAGNÓSTICO PÁRA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS PARAISO			
Tipo de Residuo	**Origen de generación de residuo(s)**	**Causa de generación de residuo(s)**	**Peso Trimestral de los residuos Kg.**
Orgánico y no aprovechable		Ejemplo: Barrido	Ejemplo: 14
	Total Kg. trimestral de Material No Aprovechable		
Material Aprovechable	**Residuo Generado**	**Origen/Causa de generación de residuo(s)**	**Peso Trimestral de los residuos Kg.**

	Cartón		
	Revistas		
	Papel		
	Plástico		
	Metales		
	Vidrio		
	Otros materiales: ¿Cuál?		
	Total Kg. Trimestral de Material Aprovechable		

Observaciones:

1. CONTENEDORES		
Marque con una (**X**) en la casilla que corresponda		
1. ¿Existen puntos ecológicos en el COMEDOR PARAISO ? (canecas amarilla, verde y azul juntas)	SI ____	NO ___
1.1 ¿Existen Carros organizadores en el COMEDOR PARAISO?	SI ____	NO ___
1.2 ¿Existen Canecas para la cocina?	SI ____	NO ___
1.3 ¿Existen Canecas para descomide?	SI ____	NO ___
1.4 ¿Existen Canecas para área crítica?	SI ____	NO ___
1.5 ¿Existen Canecas para baños?	SI ____	NO ___
1.6 ¿Existen canecas para pañales?	SI ____	NO ___
1.7 ¿ Existe canecas para el cuarto de almacenamiento? (canecas amarilla, verde y azul juntas)	SI ____	NO ___
1.8 ¿Existe contenedor para A.V.U?	SI ____	NO ___
1.9¿Existe Practiwagon para el trasporte interno de los residuos?	SI ____	NO ___
Se requiere solicitud de contenedores NO ___	SI ____ ¿Qué contenedor?	_____
Observaciones:		
2. ESTADO GENERAL DE LOS CONTENEDORES		
Marque el número total de contenedores en la casilla que corresponda		

Contenedores	Número total de Contenedores BUENO	Número total de Contenedores REGULAR	Número total de Contenedores MALO
2.1. Amarilla de punto ecológico	Ejemplo:12	Ejemplo:1	Ejemplo: 0
2.2. Verde de punto ecológico			
2.3. Azul de punto ecológico			
2.4 Carro organizador			
2.5 Canecas Cocina			
2.6 Canecas para Descomide			
2.7 Canecas para área crítica			
2.8 Canecas Baños			
2.9 Canecas para Pañales			
2.10 Amarilla C. de almacenamiento			
2.11 Verde C. de almacenamiento			
2.12 Azul C. de almacenamiento			
2.13 Contenedor para A.V.U			
2.14 Practiwagon			
Total de contenedores:			
Observaciones:			

3 VERIFICACIÓN: SEPARACIÓN EN LA FUENTE			
Marque con una (**X**) en la casilla que corresponda			
Criterios	**Cumple**	**No Cumple**	**Observaciones**
3.1 ¿Las canecas están con bolsas de acuerdo al color de la caneca?			
3.2 ¿Los puntos ecológicos son suficientes para el predio?			
3.3 ¿La caneca de la cocina es higiénico sanitaria?			
3.4 ¿Clasifican correctamente los residuos en cada contendor?			
3.5 ¿Las canecas están debidamente rotuladas?			
3.6 ¿Los colores de las canecas pertenecen a las colores institucionales de la Entidad?			
3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado?			

3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa?			
3.9 ¿Se incentiva en la COMEDOR BELLA FLOR SECTOR LA TORRE LA CABAÑA la separación en la fuente?			
3.10 ¿Se utiliza de manera adecuada el carro organizador según lo estipulado en el PAIPAERS?			
4. ALMACENAMIENTO			
Marque con una (**X**) en la casilla que corresponda			
Características	**Cumple (C)**	**No Cumple (NC)**	**Observaciones**
4.1Fácil Limpieza			
4.2 Ventilación			
4.3 Iluminación			
4.4 Extintores			
4.5 Drenaje			
4.6 Rutas de recolección interna. (Ruta Sanitaria)			
4.7 Suministro de Agua			
4.8 Contenedores para el almacenamiento de residuos.			
4.9 Cuenta con la Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento.	**Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento: *(Marque con una X)***		
	SI ( ) NO ( )		
Observaciones:			
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS			
Diligencie todos los campos que aplique (*)			
Material No Aprovechable	Localidad:		
	Nombre de la Empresa Gestora de Aseo:		
	Frecuencia de recolección. (Marque una X a los campos que corresponda)		
	Lunes	Miércoles	Viernes:
	Martes	Jueves	Sábados
	Hora de recolección:		
Material Aprovechable	Cuenta con Acción Afirmativa ( ) o Acuerdo de Corresponsabilidad ( )		
	Técnica(s) actual de aprovechamiento:		
RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS			

Resultados del Autodiagnóstico	
Recomendaciones:	Describa en este espacio las Recomendaciones de la implementación de la Gestión Integral de los Residuos Aprovechables y No Aprovechables.
Compromisos:	Describa en este espacio las Compromisos de la implementación de la Gestión Integral de los Residuos Aprovechables y No Aprovechables.

8.13. Plan de Contingencia

En este programa, se contemplan en tres aspectos relevantes así:

8.13.1. PAIPAERS (Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos)

Como medida de contingencia se debe contar con capacidad de bolsas para 1 semana en caso de la no recolección de residuos.

Se identifican las posibles situaciones de riesgo causadas por eventos que puedan ocurrir fuera de las condiciones normales de operación, tales como:

- Incendio.
- Explosión.
- Derrame de residuos sólidos.
- No recolección de los residuos sólidos.

En cualquiera de los casos anteriores se deberá tener en cuenta lo contenido en el PAIPAERS (Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos)

8.13.2. PGIRP (Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos)

Para las situaciones que se salen de la cotidianidad y puedan presentar riesgos dentro del Programa de Residuos Peligrosos encontramos: derrames de sustancias peligrosas, incendio de residuos o sustancias peligrosas, contaminación en la atmósfera, accidentes o emergencias causadas por la manipulación de los residuos o inconvenientes en el almacenamiento. Las acciones a tomar paso a paso se encuentran descritas en el PGIRP (Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos)

9. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

9.1 Introducción

La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las Unidades Operativas del COMEDOR PARAISO.

Teniendo en cuenta que todo el comedor debe contar con un tanque de almacenamiento con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio y que la construcción y/o mantenimiento del mismo deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

9.2 Objetivo General

Garantizar la calidad y uso eficiente del agua en las diferentes etapas de operación y funcionamiento de los servicios sociales de la Secretaria de Integración Social, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico.

9.2.1 Objetivos Específicos

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en cada unidad.
- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables mediante el mejoramiento de las plantas físicas de las Unidades Operativas y la implementación de talleres de sensibilización y concientización dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de aseo, participantes y visitantes de la Secretaría Distrital de Integración Social con el fin de reducir el consumo de agua en la prestación de los servicios.
- Implementar semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.
- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en el COMEDOR PARAISO.
- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en el COMEDOR PARAISO.

9.3 Alcance

La Secretaría Distrital de Integración Social consciente de la responsabilidad que tiene con la comunidad de prestar servicios de calidad y de la importancia que tiene el recurso hídrico como parte esencial para el desarrollo de las actividades del COMEDOR PARAISO, asume el compromiso de implementar diferentes herramientas estratégicas de planeación ambiental que conlleven a la prevención, mitigación y minimización de impactos nocivos al ambiente y al ser humano, las cuales se describen brevemente a continuación:

I. **La adopción del Plan Institucional de Gestión Ambiental:** El cual tiene como objetivo "Desarrollar acciones ambientales mediante la ejecución de planes y estándares que permitan realizar prácticas, tendientes a prevenir, mitigar, preservar y aprovechar los recursos, necesarios para el desarrollo de la misionalidad del COMEDOR PARAISO, fortaleciendo en los funcionarios, contratistas y participantes una cultura ambiental".

II. **El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua:** El cual busca establecer e implementar estrategias, dirigidas a optimizar el uso del agua en la Secretaria Distrital de Integración Social y a la conservación del recurso, mediante el mejoramiento de la planta física "Instalación de accesorios ahorradores de agua" y procesos de fortalecimiento ambiental "jornadas de sensibilización y campañas institucionales" dirigidos al personal de la entidad, durante el periodo de ejecución del Plan Institucional de Gestión Ambiental.

9.4 Definiciones

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Abrasivo: es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de esfuerzo mecánico.

Acometida: derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua residual domestica: desechos líquidos provenientes de la actividad doméstica en residencias, edificios e instituciones.

Agua residual no domestica: son los residuos líquidos provenientes de una actividad comercial, industrial o de servicios y que en general tiene características notablemente distintas a las domesticas.

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.

Amianto: es un grupo de minerales metamórficos fibrosos. Están compuestos de silicatos de cadena doble, son considerados peligrosos los accesorios

Bidón: es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.

Contaminación del agua: presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).

Desinfectante: agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.

Desinfección: proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.

Grasas y aceites: son todas aquellas sustancias de naturaleza lipídica, que al ser inmiscibles con el agua, van a permanecer en la superficie dando lugar a la aparición de natas y espumas, interfiriendo el cambio de gases entre el agua y la atmósfera.

Tanque: depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

Registro de control de actividades: es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.

Tratamiento: conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación y/o descontaminación del agua.

9.5 Guía para el Almacenamiento de Agua

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades del COMEDOR PARAISO del COMEDOR PARAISO se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

9.5.1 Suministro de agua potable

Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto (de acuerdo a la localización geográfica del COMEDOR PARAISO).

9.5.2 Tanques de almacenamiento de agua potable

La capacidad del tanque/s de almacenamiento de agua potable del PARAISO es de: (Capacidad del tanque o tanques del COMEDOR PARAISO).

Los tanques de almacenamiento de agua potable pertenecientes al COMEDOR PARAISO deben mantenerse en óptimas condiciones sanitarias, por lo cual se estandarizó y oficializó el 19 de marzo de 2013 el procedimiento técnico para el control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable del COMEDOR PARAISO con código PCD-BS-LT-591, el cual brinda la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente.

La periodicidad del lavado del tanque deberá realizarse mínimo cada seis (6) meses.

9.5.3 Acciones para el lavado y desinfección del tanque en unidades operativas propias del COMEDOR PARAISO.

Para las Unidades propias del COMEDOR PARAISO que requieran la limpieza y desinfección de tanques deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos

establecidos para este fin, enviando “Formato Solicitud Mantenimiento Lavado de Tanques” F-BS-005. (Apoyo Logístico no interviene Unidades tercerizadas.)
Si el COMEDOR PARAISO es tercerizado, deben tener estipulado un procedimiento, contar con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques.

Parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del *formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable (FOR-PSS-064).Soluciones*

El contratista que realiza el lavado de tanques, deja un soporte en cada comedor la cual debe estar a disposición de la misma manera y de los entes de control pertinentes.
Como parte de los soportes entregados debe estar el concepto sanitario favorable de la empresa encargada de realizar la actividad.

9.5.4 Manejo de agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares.

En caso que el COMEDOR PARAISO cuente con un estanque de este tipo, el comedor debe adoptar y aplicar las especificaciones y determinaciones normativas legales vigentes, para lo cual se debe remitir a:

- Resolución 1618 del 2010 en la cual: *“establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de la misma.”*

- Decreto 2171 de 2009 por el cual: *“se determina las medidas regulatorias de seguridad aplicables a piscinas y estructuras similares, así como establecer las Buenas Prácticas Sanitarias tendientes a prevenir y controlar los riesgos que afecten la vida y la salud de las personas”.*

- Resolución 1510 del 2011 la cual tiene como objeto: *“definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento Básico, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.”*

Nota: Las piscinas deben contar con su propio Plan de Manejo cumpliendo con la normatividad vigente. Se hace referencia al tema de las piscinas en este Plan de Saneamiento Básico debido a su relación con el almacenamiento de agua.

9.5.5 Guía para la distribución de agua

Las Unidades Operativas propias del COMEDOR PARAISO no se abastecen por pozos subterráneos, sólo existen tanques de almacenamiento de agua, para lo cual se realizan contratos de lavado y desinfección de tanques.

Las fugas y conexiones internas hidráulicas y sanitarias, se manejan mediante el procedimiento de mantenimiento. En el caso de ser una emergencia se atiende inmediatamente con el personal técnico. Las Unidades Operativas cofinanciadas o tercerizadas serán intervenidos por el operador o administrador de dicha unidad.

La Subdirección de Plantas Físicas –SPF, cuenta con el plano de distribución interna de red hidrosanitaria de las Unidades Operativas construidas o reforzadas recientemente.

9.5.6 Manejo residuos líquidos

Acorde al Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital 2008 -2038, generado y liderado por la Secretaría Distrital de Ambiente, el cual indica la necesidad de contribuir en la recuperación y preservación de cuencas con cauces en sectores urbanos afectados por la concentración de los flujos de materiales generando contaminación por aguas residuales y que fundamenta las acciones de recuperación hídrica, sanitaria y biológica de los ecosistemas acuáticos deteriorados por décadas de contaminación.

La Secretaria Distrital de Integración Social adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y al compromiso que asumió la Entidad desde el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA).

9.5.7 Registro de vertimientos

La Secretaría Distrital de Ambiente, conforme al concepto jurídico 00049 del 05/05/2016, con Radicado 2016EI71923 expedido por la Dirección Legal de esa Secretaría, determinó que la Secretaría Distrital de Integración Social es una entidad que realiza vertimiento doméstico, por consiguiente no están sujetos a realizar el registro de vertimientos, no obstante la autoridad ambiental podrá solicitar dicho registro.

Por otra parte, cada unidad deberá realizar la caracterización ambiental de aguas vertidas, cuando lo solicite el ente de control ambiental, los informes de esta caracterización deberán ser remitidos al área de gestión ambiental, de igual forma las unidades operativas deben tomar las medidas necesarias del caso, para mejorar la calidad de los vertimientos.

9.6 Plan de Contingencia

En caso de no contarse con suministro de agua el COMEDOR PARAISO se adoptará como medida de contingencia dos opciones: El uso de bolsas de agua potable en las unidades

operativas y el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques.

Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la Secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua, requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

Los carros tanques para el transporte de agua utilizados por el COMEDOR PARAISO, deben contar con licencia sanitaria en cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Estar construidos en material inalterable y de fácil lavado, que permita conservarlos en excelentes condiciones de higiene.
- Tener cabina de conductor aislada de la parte del vehículo en que se transporta el agua.
- Deberán llevar accesorios y equipos tales como mangueras, motobomba, escalera para facilitar la distribución del agua.
- El conductor y auxiliar deberán permanecer debidamente uniformados y llevarán botas, guantes y cascos como medida de seguridad.
- Estos vehículos de transporte de agua para consumo humano no estarán autorizados para transportar otros líquidos.
- Deben realizar lavado y desinfección al carrotanques mínimo dos veces al mes.
- La única fuente autorizada para el abastecimiento del carrotanques son las fuentes de distribución de la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Santa Fe de Bogotá, D.C.

9.7 Capacitación y Sensibilización

Las capacitaciones para este programa se pueden organizar de la siguiente manera:

Con el área de Gestión Ambiental:

Registro de vertimientos, plan de encapsulamiento de aceites vegetales usados, programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con la subdirección de plantas físicas:

Estructuras adecuado manejo de las plantas físicas que permiten el ahorro del agua, lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, fallas y fugas del sistema de acueducto y alcantarillado en el COMEDOR PARAISO.

Nota 1: Es importante contar con el apoyo para estas capacitaciones, de la empresa contratista que presta el servicio de aseo y mantenimiento al COMEDOR PARAISO y del supervisor de dicha empresa.

Nota 2: Se deberá contar con sistemas ahorradores de agua en los puntos hidráulicos establecidos para uso, esto en el marco de la contingencia Sanitaria COVID-19

10 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

10.1 Introducción

En los diferentes ambientes presentes dentro del COMEDOR PARAISO pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas del COMEDOR PARAISO.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en el COMEDOR PARAISO.

10.2 Objetivo General

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en el COMEDOR PARAISO, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

10.2.1 Objetivos Específicos

- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas al COMEDOR PARAISO.
- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en el COMEDOR PARAISO.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.
- Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.
- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable del COMEDOR PARAISO.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable del COMEDOR PARAISO

- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por las presencias de plagas (artrópodas y roedoras) en el COMEDOR PARAISO

10.3 Definiciones

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

Actividad de saneamiento ambiental: son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Cebos: Sustancia que imita un alimento y que es utilizada para atraer y eliminar un vector.

Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa el COMEDOR PARAISO para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.

Desuso: falta de uso o inactividad de algún objeto.

Desinsectación: es el sistema de control de animales artrópodos.

Desratización: tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en las diferentes áreas o espacios del COMEDOR PARAISO.

Hermeticidad: garantizar que el sistema este aislado de otros sistemas exteriores; en el contexto de Control de Vectores es garantizar que un lugar este totalmente aislado y protegido de insectos y roedores.

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.

Medidas preventivas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que una plaga es una especie implicada en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad y su control representa una actividad de

prevención primaria dentro de la protección de la salud, ligadas a las políticas de higiene y saneamiento medioambiental.

Nivel de normalidad o umbral de tolerancia: es el límite a partir del cual la densidad de población que forma la plaga es tal que sus individuos pueden provocar problemas sanitarios o ambientales, molestias, o bien, pérdidas económicas.

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.

Saneamiento del medio: es el conjunto de medidas aplicadas para corregir factores del medio ambiente que influyen o pueden influir en la expansión vectorial de plagas: incluye la higiene de alimentos, eliminación de basuras, control de aguas residuales, entre otros.

Vector: animal (por lo general artrópodos y roedores) 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.

10.4 Marco Teórico

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

- Roedores, como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, 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 de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener

resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

10.4.1 Medidas preventivas y correctivas de control integral de plagas

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al COMEDOR PARAISO y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, el COMEDOR PARAISO deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

a. Medidas preventivas para la inspección de la hermeticidad del COMEDOR PARAISO:

Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *formato verificación de hermeticidad (FOR-PSS-071)* de todas las áreas del COMEDOR PARAISO", en donde los aspectos a revisar son:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas.
- Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

El COMEDOR PARAISO debe adoptar la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el *formato verificación de hermeticidad (FOR-PSS-071)*

b. Medidas para inspeccionar la presencia de plagas

Estas medidas pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior del COMEDOR PARAISO. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *formato inspección de la presencia de plagas (FOR-PSS-066),* el COMEDOR PARAISO debe adoptar la frecuencia y la persona responsable del diligenciamiento.
Des
c. Acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso

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

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (FOR-PSS-067)*, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área del COMEDOR PARAISO como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

- Verificar e inspeccionar las zonas indicadas en el formato.

- Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al coordinador del COMEDOR PARAISO para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

10.4.2 Medidas correctivas de control integral de plagas.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar un control integral de plagas correctivo (control químico), para lo cual se requiere de la guía técnica del insecticida o rodenticidas, suministrada por la empresa contratada para tal fin.

a. Control Químico:

Los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas, son los siguientes:

- El coordinador, debe de realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas. Para las Unidades propias del COMEDOR PARAISO, debe alertar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin, enviando “formato de solicitud de fumigación” F-BS-002. (Apoyo Logístico no interviene Unidades tercerizadas.) En caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, Apoyo Logístico informará a Plantas Físicas para que se tomen las acciones correspondientes sobre las condiciones en la infraestructura, si no se corrige este aspecto serán ineficaces los controles químicos realizados.

- Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización y/o desinsectación, y definir la fecha y hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores del COMEDOR PARAISO es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de la localidad para que sea aplicada en los alrededores del COMEDOR PARAISO.

- Exigir a la empresa contratada por el COMEDOR PARAISO o el operador tercerizado que ejecuta este control la siguiente información:

  - Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza la intervención técnica de fumigación, desratización, emitido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción.
  - Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
  - Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
  - Intervenciones técnicas de fumigación y desratización.
  - Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
  - Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.
  - Hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas.

Para Unidades Operativas administrada por terceros: Si las medidas preventivas no han sido eficaces, se deben implementar nuevamente y de manera exhaustiva los registros de control del programa de control integral de plagas adoptando medidas correctivas frente a los posibles lugares de ingreso de plagas Y contactar una empresa especializada en control químico con Concepto Sanitario Favorable de la SDS.

En el *formato registro de control de plagas (FOR-PSS-069)* se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

El control integral de plagas es netamente preventivo: El control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas.

Para las unidades operativas propias del COMEDOR PARAISO se realiza el control químico con empresas especializadas en el tema, según necesidad o cronograma dispuesto para ello. Las Unidades Operativas administradas por terceros deben garantizar igual un control químico y tomar las medidas correctivas correspondientes.

10.5 Plan de Contingencia

Este plan de contingencia se implementa una vez que los métodos de control de plagas no hayan sido efectivos, para lo cual es necesario que la empresa encargada se encuentre debidamente avalada por Secretaria de Salud para desempeñar su función. Lo cual garantiza

que cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos en las unidades operativas.

La empresa encargada debe realizar rotación de los productos químicos o plaguicidas empleados con el fin de que estas plagas no se vuelvan resistentes a sus componentes activos. Teniendo en cuenta que los productos que se empleen deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud.

Es menester de las coordinaciones de cada uno de las unidades operativas estar inspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar al responsable (Plantas Físicas) de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura y mediante el formato para solicitud de control químico solicitar la desratización o la fumigación F-BS-002 a Apoyo Logístico, lo anterior para el caso de unidades propias del COMEDOR PARAISO.

10.6 Capacitación y Sensibilización

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, las Unidades Operativas Propias han de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas (bien sea la empresa que realiza el control, la subdirección de plantas Físicas, Apoyo Logístico o el área de gestión ambiental del COMEDOR PARAISO). Las Unidades Operativas Tercerizadas, han de solicitar a la empresa que realiza el control de plagas una charla de sensibilización a los funcionarios del COMEDOR PARAISO. Estas charlas se realizan con la finalidad de ver la importancia de la implementación del presente Plan, y los funcionarios estén en capacidad de identificar presencia de plagas en la prestación del servicio.

NOTA 1: Mantener el documento teórico y magnético a disposición de quien lo requiera. Realizar permanentes capacitaciones, llevando soportes como actas, listas de asistencia, apoyos didácticos, fotografías, etc.
NOTA 2: Realizar actualizaciones periódicas de este documento cada vez que se requiera por parte de los equipos involucrados en la elaboración del Plan de Saneamiento. (Subdirección para la Gestión Integral, Área de Gestión Ambiental, Subdirección para la Infancia y Subdirección de Plantas Físicas, Apoyo Logístico.)
NOTA 3: Llevar los formatos que se diligencian en una carpeta especial para facilidad de consulta y presentación a los entes de control que lo requieran.

10.7 PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD COVID 19

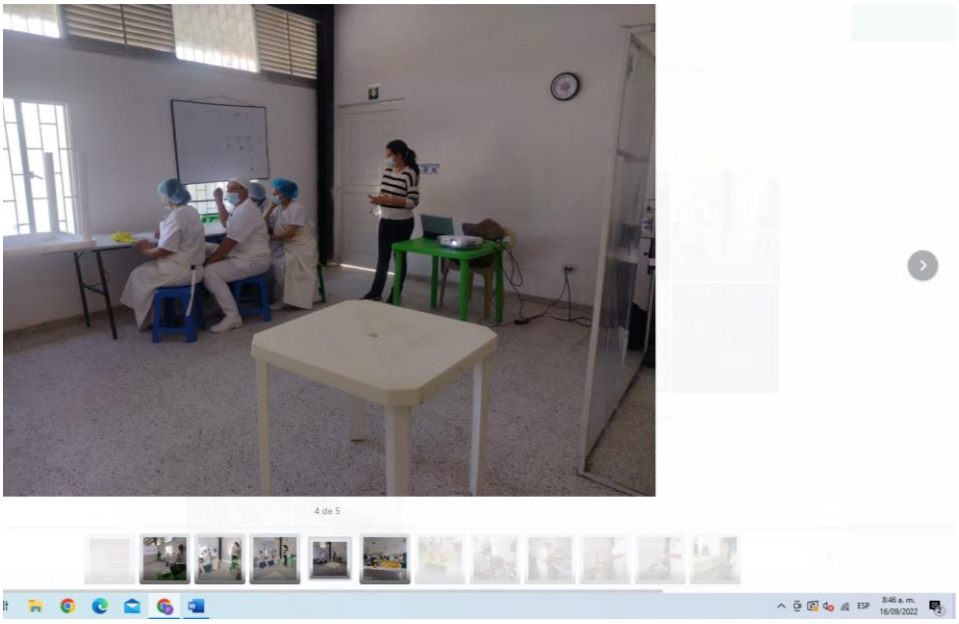
LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE EDUCACIÓN EN CASA Y EN PRESENCIALIDAD BAJO EL ESQUEMA DE ALTERNANCIA Y LA IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS DE BIOSEGURIDAD EN LA COMUNIDAD EDUCATIVA. Anexo 5. Protocolo para el ingreso y salida de las instituciones educativas y desplazamiento desde y hasta la vivienda. La prestación del servicio educativo en modalidad presencial, está condicionada a la capacidad de cada institución, para adoptar medidas de bioseguridad que prevengan el contagio del COVID -

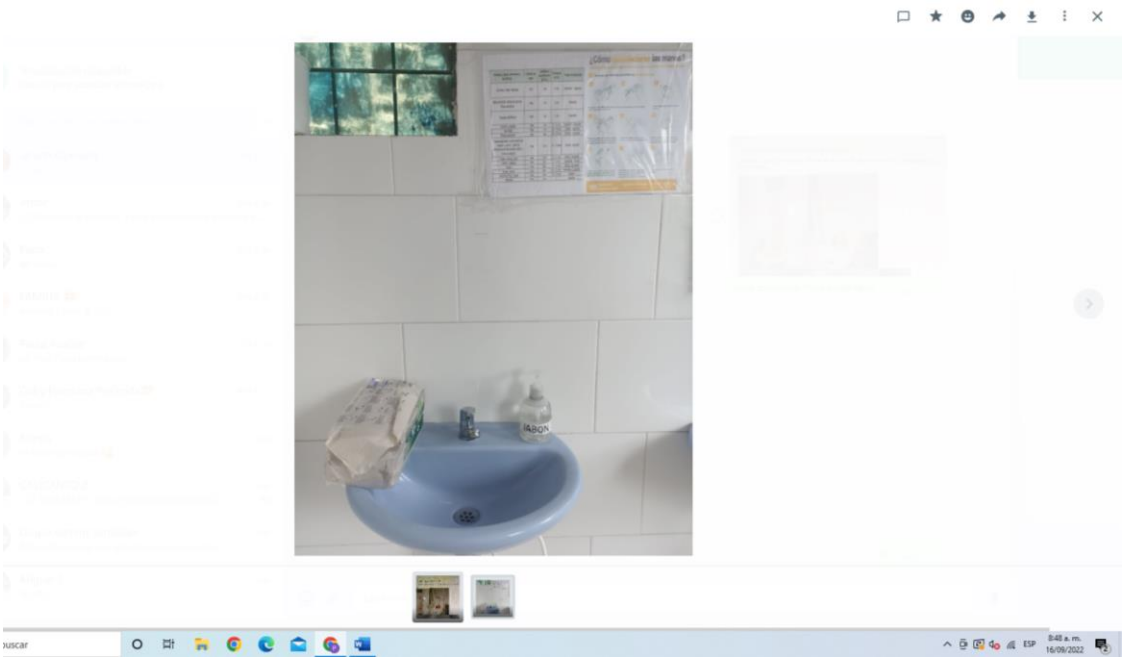
19 en los integrantes de la comunidad. Medidas para la entrada y salida de los integrantes de la comunidad educativa a la institución.1. − Establecer e implementar mecanismos para programar y controlar la entrada y salida de la comunidad educativa, evitando ingresos y egresos masivos a horas determinadas. Para ello se recomienda: ~ Escalonar los tiempos de ingreso y salidas de personas, y de vehículos. ~ Demarcar y asegurar la distancia de dos metros entre las personas ~ Garantizar todas las medidas de bioseguridad para ingreso de vehículos a las instalaciones de la institución educativa. − Todos los integrantes de la comunidad educativa, deben ingresar a la institución con tapabocas cubriendo boca y nariz. − Debe tomarse la temperatura a todos los integrantes de la comunidad educativa antes del ingreso a la institución. En caso de encontrar a alguien con temperatura mayor de 37,5 °C, que no pueda volver inmediatamente a su casa, active el manejo establecido en el protocolo que se encuentra en el Anexo 2 Orientaciones ante situaciones agudas o casos probables o confirmados de contagio por el virus SARS-Cov-2/COVID-19 que se presenten en la comunidad educativa. − Es necesario que se diseñen planillas de control de ingreso para registrar los datos de identificación y de contacto de las personas que acudan a la institución, y para realizar seguimiento al ausentismo escolar. Este registro facilitará que en caso de 1 https://www.education.gouv.fr/coronavirus-covid-19-reouverture-des-ecoles-colleges-et-lycees-30354672 2 un eventual brote, las autoridades de salud puedan contactar a todas las personas que acudieron a la institución en el periodo correspondiente.2 Niños menores de 2 años no deben asistir a las instituciones (evitar incluso llevarlos como acompañantes del cuidador), no deben utilizar tapabocas por el riesgo de asfixia3 . − Durante el ingreso y salida de la institución educativa, las personas deben mantener el distanciamiento físico de mínimo 2 metros. − Los niños y niñas que requieran acompañamiento, deben llegar a la institución con un adulto entre 18 y 59 años, sano, que no haya tenido contacto estrecho con casos sospechosos o confirmados de COVID-19. − Los estudiantes deben traer a la institución educativa los útiles escolares estrictamente necesarios, no deben ingresar juguetes, ni otros objetos que no sean indispensables para sus actividades académicas. − Las familias o cuidadores no deben ingresar a las instalaciones de la institución educativa, salvo en los casos en que hayan sido requeridos, y deben retirarse lo antes posible, una vez se despidan a los niños, niñas o adolescentes para evitar aglomeraciones. − Se deben definir dos o más personas que garanticen el cumplimiento de las medidas al ingreso y salida de la institución educativa. − Establecer e implementar mecanismos de limpieza y desinfección para zapatos al ingreso de la institución educativa. − Debe definirse mecanismo de limpieza de las manos para garantizar su lavado con agua, jabón y los demás implementos necesarios, o la desinfección con gel antibacterial en las puertas de entrada de la institución educativa. − Durante el ingreso y salida, procure en la medida de lo posible y, de acuerdo con las condiciones de seguridad, mantener las puertas abiertas para disminuir el contacto con superficies. Igualmente aquellas que permiten el ingreso a otras áreas y espacios de la institución. − Se debe asegurar que las personas se dirijan a los lugares en los que van a desarrollar su actividad, evitando recorridos innecesarios por la institución. 2 Lineamientos del grupo líder de las enfermeras escolares de Colombia para el regreso seguro a las aulas en todo el territorio nacional dentro del marco de la emergencia por la pandemia Covid-19. Mayo 2020. 3 https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/about-face-coverings.html72 3 − Los pasillos de circulación deben ser demarcados para que se utilicen en una sola dirección, evitando que los integrantes de la comunidad educativa se

encuentren cara a cada disminuyendo el riesgo de contagio. Orientaciones relacionadas con ingreso, trayecto y llegada en las rutas escolares − Realizar higienización de manos previo al ingreso a la ruta escolar con alcohol glicerinado o gel antibacterial. − Debe ser obligatorio el uso de tapabocas, cubriendo boca y nariz por parte de estudiantes, auxiliar y conductor durante todo el desplazamiento. − Debe definirse la distribución de personas en el vehículo, de tal manera que se garantice el distanciamiento físico de al menos un metro. Esto se puede lograr alternado el uso de sillas y disponiendo a los pasajeros en zigzag. − Una vez llegada la ruta a la institución educativa, debe garantizarse el pronto ingreso de los estudiantes guardando las medidas de distanciamiento físico con el fin de evitar aglomeraciones. Desplazamiento desde y hasta la vivienda. Las medidas de seguridad y prevención del contagio deben ser aplicadas también en los trayectos realizados entre la vivienda y la institución educativa, por lo tanto se deben tener en cuentas las siguientes medidas: − Antes de salir de casa se debe realizar lavado de manos durante 20 segundos. − Debe portarse el tapabocas cubriendo boca y nariz durante el trayecto de desplazamiento, manteniendo las medidas de distanciamiento físico con otras personas diferentes a los que conviven en la misma casa. − El desplazamiento debe realizarse directo al destino (institución educativa o vivienda). Si no es necesario, las personas deben evitar dirigirse a otros lugares, para así contribuir a evitar aglomeraciones o congestión de sitios en el territorio. − No se debe hacer uso de instalaciones de parques o salas de juego durante los trayectos. − Se debe evitar el consumo de alimentos durante el recorrido. En general, se deben vigilar los síntomas, en especial signos de alarma asociados al contagio del virus COVID-19. En caso de tener duda sobre el cuadro clínico, se debe buscar orientación del servicio de salud (EPS). Orientaciones de información y comunicación Dirigida a familias y cuidadores:73 4 Con el fin de garantizar el cumplimiento de las medidas e incluir a familias y cuidadores en el proceso, es fundamental generar estrategias de información y comunicación que les permita ser partícipes y responsables de las orientaciones desde el hogar y en todo momento para minimizar los riesgos de contagio. Contemple los siguientes contenidos para brindar información y comunicación a familias cuidadores: − Medidas de higiene y prevención del contagio que deben tenerse en cuenta en casa, durante el desplazamiento, ingreso y salida de la institución educativa. − Sitios y horarios para la recepción y salida de los estudiantes. Debe hacerse énfasis en la puntualidad del cumplimiento de los horarios. Definir estrategia o revisar mecanismo para que los niños, niñas y adolescentes sean recogidos a tiempo. − Compromiso de su participación activa en la identificación en casa de signos de alarma entre los integrantes del hogar, la toma de temperatura antes de salir de casa, el lavado de manos durante mínimo 20 segundos, la consulta con entidad aseguradora o prestadora de salud en caso de presentar síntomas, abstenerse de llevar a los niños a la institución educativa en caso de presentar síntomas e informar a la institución cualquier cambio en la condición de salud o en caso de sospecha o confirmación de COVID-19 en algún miembro del hogar. Así mismo, en lo que corresponde a la educación de los niños, niñas y adolescentes, frente al cumplimiento de las medidas establecidas para minimizar el contagio. − Tener presentes los números de contacto de la institución educativa con quien es posible comunicarse para presentar novedades de salud.

Comedor comunitario – PARAISO

Protocolo lavado de manos dentro de la unidad operativa con los participantes y funcionarios.





1. Objetivo del protocolo

Establecer criterios para la higienización de las manos del personal y de los participantes de los diferentes servicios sociales de atención de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS[1], con el fin de disminuir las infecciones, prevenir la diseminación y así evitar la transmisión de microorganismos potencialmente patógenos de persona a persona.

2. Marco conceptual

Antisepsia: conjunto de procedimientos destinados a combatir, prevenir y controlar la contaminación con microorganismos infecciosos.

Antiséptico a base de alcohol: preparado (líquido, gel o espuma) que contiene alcohol, destinado a la higiene y antisepsia de las manos.

Cuidado de las manos: consiste en las acciones que disminuyen el riesgo de irritación o deterioro de la piel.

Fluido corporal: cualquier sustancia/fluido procedente del cuerpo como (orina, heces,

[1] **El presente protocolo puede ser implementado por Jardines Infantiles privados.**

vómito, sangre, secreciones, saliva, mucosidades, lágrimas, cerumen)

Fricción antiséptica: consiste en aplicar, mediante frotado de las manos, un antiséptico para manos, buscando reducir o inhibir la propagación de los microorganismos presentes en las mismas, sin necesidad de una fuente exógena de agua ni del enjugado o secado con toallas u otros elementos.

Higiene de las manos: es toda medida higiénica conducente a la limpieza y desinfección de las manos con el fin de reducir la microbiota transitoria que consiste generalmente en frotar las manos con un antiséptico a base de alcohol o en lavarlas con agua y jabón (normal o antimicrobiano).

Jabón antibacterial: sustancia cuyas propiedades son capaces de eliminar agentes bacterianos o inhibir su crecimiento y/o proliferación.

Microbiota residente: población de microorganismos que habitan en la piel y cumplen funciones de protección al cuerpo humano.

Microbiota transitoria: población de microorganismos que llegan a la piel por contacto directo con superficies contaminadas o por aerosoles.

Microorganismos potencialmente patógenos: poblaciones de bacterias, hongos, protozoos o virus que pueden generar enfermedades en el cuerpo humano.

Reservorio: cualquier animal, humano, planta, sustancia donde normalmente vive un agente infeccioso, del que depende para su supervivencia, y donde se reproduce de manera que pueda ser transmitido a un hospedero susceptible.

3. Condiciones generales

El lavado de manos es una actividad cotidiana muy importante que ayuda a evitar el contagio y transmisión de enfermedades, ya que las manos entran en contacto con diversos tipos de superficies durante el día y esto puede generar transmisión de microorganismos potencialmente patógenos (virus, bacterias, hongos, entre otros). Es por esto que en los servicios sociales de atención de la SDIS, tanto el personal como los participantes de los servicios, deben realizar el lavado de manos en los momentos señalados siguiendo las indicaciones de este protocolo.

3.1 Indicaciones generales

- **Mantener las uñas cortas y sin esmalte, facilitando así la limpieza.**
- **No usar anillos, relojes, manillas, pulseras u otros adornos en la piel. Estos elementos actúan como reservorio y dificultan la limpieza de manos.**

- **Mantener limpios y desinfectados los lavamanos.**
- **No reutilizar los envases del jabón, ya que se vuelven reservorio de microorganismos potencialmente patógenos.**
- **Usar mecanismos de secado eléctrico para manos o toallas de papel, ya que las toallas de tela se contaminan con facilidad.**
- **En los servicios de alimentación, deben hacer uso de los lavamanos con grifos de accionamiento no manual[2].**

3.2 Responsabilidades frente al lavado de manos en los servicios sociales de la SDIS

N°	Responsable	Acción
1	**Coordinador, responsable de la unidad operativa**	**Garantizar la disponibilidad y suficiencia de los insumos necesarios para el lavado de manos, tales como jabón y toallas de papel. El alcohol glicerinado (gel) es opcional.**
2	**Profesionales en Nutrición, Enfermería, Auxiliares de Enfermería y Maestras o responsable de la unidad operativa**	**Realizar acciones de información y capacitación para todo el recurso humano (incluyendo personal de servicios generales y servicios de alimentos) sobre la práctica y la importancia del lavado de manos.** **Realizar acciones de información y comunicación con padres de familia, cuidadores y/o participantes según corresponda, sobre la importancia de lavado de manos.** **Publicar en sitios visibles información relevante sobre la importancia del lavado de manos frecuente (piezas de comunicación en los sitios de lavado de manos).** **Aplicar, apoyar y verificar la implementación del protocolo de lavado de manos.**

[2] **Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social**

3.3 Momentos para el lavado de manos

En los servicios sociales de la SDIS se debe realizar el lavado de manos en los siguientes momentos:

Personal administrativo, pedagógico, asistencial

- **Antes de iniciar las labores.**
- **Antes y después del contacto directo con los participantes.**
- **Entre dos actividades con los mismos participantes.**
- **Antes y después de administrar medicamentos (solo aplica para servicios sociales donde se realiza esta actividad).**
- **Antes y después de ir al baño.**
- **Antes y después de la atención asistida: administración de alimentos, baño, cambio de ropa, etc. (Solo aplica para servicios sociales donde se realiza esta actividad).**
- **Antes y después de manipular los alimentos.**
- **Al tener contacto con fluidos orgánicos, secreciones, excreciones.**
- **Al momento de cambio de pañal.**
- **Después de tener contacto con elementos contaminados.**
- **Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.**
- **Al finalizar las actividades diarias.**

Personal de servicios de alimentación

- **Antes de iniciar las labores.**
- **Cada vez que salga y regrese al servicio de alimentación.**
- **Durante la preparación de los alimentos.**
- **Después de cambiar de actividad.**
- **Antes y después de ir al baño.**
- **Después sonarse la nariz, toser o estornudar.**
- **Después de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.**
- **Antes y después de manipular los alimentos (recibo, clasificación, pre alistamiento y almacenamiento).**
- **Durante la manipulación de alimentos de diferente origen, ejemplo pollo, queso, carnes, pescados, verduras, frutas, entre otros.**
- **Antes de realizar la actividad de servido y distribución de alimentos.**
- **Después de manipular cualquier material que pueda representar riesgo de contaminación para los alimentos.**
- **Después de las actividades de limpieza.**
- **Después de manipular residuos.**
- **Al finalizar las actividades diarias.**

Personal de servicios generales

- **Antes de colocarse o cambiarse los guantes.**
- **Antes de comenzar la actividad diaria.**
- **Antes y después de manipular o ingerir alimentos.**
- **Antes y después de ir al baño.**
- **Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.**
- **Al tener contacto con fluidos orgánicos, secreciones, excreciones.**
- **Después del contacto con suciedad o elementos contaminados.**
- **Después de manipular residuos.**
- **Después de finalizar la limpieza y desinfección.**
- **Al finalizar las actividades diarias.**

Participantes del servicio

- **Antes y después de comer.**
- **Antes y después de ir al baño.**
- **Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.**
- **Después de una actividad lúdico-pedagógica.**
- **Antes y después de amamantar.**

3.4 Momentos para la fricción antiséptica (alcohol glicerinado)

Este procedimiento NO reemplaza el lavado de manos; se recomienda utilizarlo mientras no se haya tenido contacto con sangre, secreciones o fluidos corporales, no se haya manipulado material contaminado o tenido contacto con participantes potencialmente infectados.

Puede utilizarse:

- **Después del contacto entre persona y persona.**
- **Después de actividades rutinarias como: actividades lúdicas, el examen físico y control de signos vitales.**

4. Desarrollo del protocolo

A continuación se muestran las infografías que describen 2 formas de hacer la higienización de las manos:

4.1 Higienización con agua y jabón

Pasos avalados y recomendados por la Organización Mundial de la Salud – OMS, con los cuales se garantizará la reducción y eliminación efectiva de los microorganismos

potencialmente patógenos en las manos para evitar el desarrollo de enfermedades:



Fuente: **Guía de aplicación de la estrategia multimodal de la OMS para la mejora de la higiene de las manos.**

4.2 Desinfección con el uso de geles

A continuación, el procedimiento recomendado para la desinfección de las manos con el uso de geles y desinfectantes en seco a base de alcohol:



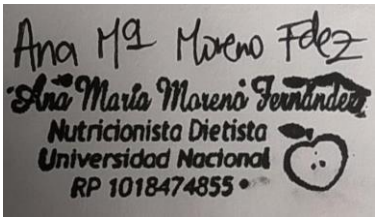
Fuente: **Guía de aplicación de la estrategia multimodal de la OMS para la mejora de la higiene de las manos.**

5. Administración del protocolo

Dirección de Nutrición y Abastecimiento - Subdirección de Nutrición material de apoyo

6. Aprobación del documento

Ana maría moreno Fernández
Ced. 1018474855



	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO	JOSE MIGUEL JIMENEZ GUTIERREZ	
Cargo/ Rol	COORDINADOR OPERATIVO COMEDOR PARAISO	REPRESENTANTE LEGAL	