Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza serán lavados y desinfectados periódicamente. Así mismo para evitar contaminación cruzada 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 se realicen al mismo tiempo que se preparan los alimentos o momentos en que se suministra alimentos que represente un riesgo para los participantes.

En caso dado que se presente un brote viral debe seguir las recomendaciones dadas por secretaria Distrital de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante.

Como parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas.

5.7.4. 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 con 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 adjuntar (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en la Fundación F.A.N.A., las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto. (Ver anexos fichas técnicas y hojas de seguridad desde anexo 1 hasta el anexo 30).

5.8. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.

Se debe prestar los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio.
Se debe garantizar exámenes médicos y plan de capacitación dirigido al personal de servicios generales con soportes de asistencia.

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en F.A.N.A., de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

Remitirse a cronograma general capacitación Fana. (Punto 10.9, página 104)

5.9. ACCIONES CORRECTIVAS

Como parte de la implementación de este programa se hace el debido diligenciamiento del formato Programa de Limpieza y Desinfección Anexo 31, en el cual se puede verificar la limpieza y desinfección de áreas y superficies y se debe establecer las deficiencias en este servicio, una vez realizada la inspección diaria, y si se evidencia alguna eventualidad se registra en el formato Lista de Verificación de Limpieza y desinfección y acciones correctivas Anexo 31.

También se realizará supervisión adecuada a las diluciones utilizadas para los desinfectantes, a través del formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes Anexo 31.

Si se encuentra inconsistencias en la labor realizada se debe repetir la actividad, se nombra un responsable y se dará seguimiento para verificar la corrección de la situación encontrada.

5.10. 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 del programa descrito. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio en F.A.N.A.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en la Fundación, 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.

6. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS, LIQUIDOS Y ACEITE VEGETAL USADO (AVU)

6.1. INTRODUCCIÓN

El Plan para la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares (PGIRHS), establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos,

líquidos y de aceite vegetal usado ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de F.A.N.A. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

6.2. OBJETIVO GENERAL

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos y líquidos (ordinarios aprovechables, aceite vegetal usado, peligrosos y/o hospitalarios) en la Fundación F.A.N.A., mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la Fundación y a la normatividad aplicable.

6.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos que aplican para la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares (PGIRHS) en la Fundación F.A.N.A.
- Socializar al interior de F.A.N.A., los temas relacionados con la identificación, clasificación, separación en la fuente, reutilización y disposición final de los residuos.
- Establecer el código de colores institucional para la separación de residuos.
- Garantizar el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos hospitalarios y similares en F.A.N.A.
- Prevenir la contaminación de fuentes hídricas, el suelo y la atmósfera, mediante la implementación de cada lineamiento ambiental, reduciendo el riesgo de contaminación generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos y líquidos (AVU).

6.4. DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para el desarrollo del plan: Las definiciones fueron tomadas de la página https://dle.rae.es/diccionario.

su funcionamiento, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

6.6.3. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

El personal de mantenimiento deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el almacenamiento temporal de residuos sólidos.
Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas negras no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas blancas 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 al almacenamiento temporal de residuos se realizará de acuerdo con 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.

Para la verificación de la adecuada disposición de los residuos en cuanto a los tiempos y frecuencia de remoción de los mismos en el servicio de alimentos, se deberá diligenciar el formato GF-63 Registro para la evacuación de residuos (ANEXO 41)

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.

6.6.4. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS

La Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos, es el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes en la Fundación, así como el recorrido interno de los residuos sólidos, desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el almacenamiento temporal de residuos para su posterior entrega.

La Fundación F.A.N.A., tiene establecido su ruta de recolección por edificación y por piso, en el formato MF-17 Anexo 35: Ruta de Residuos, el área responsable de la ruta sanitaria es mantenimiento.

La frecuencia de recolección de residuos en todas las áreas de la Fundación es dos veces al día, una en horas de la mañana y la otra en horas de la tarde.

Para ver la frecuencia de lavado y desinfección de canecas ir al Programa de limpieza y desinfección.

6.6.5. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el almacenamiento temporal de residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes. El personal de mantenimiento organizará estos residuos. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.

Para tal actividad, se debe contar con un área de almacenamiento de residuos sólidos, la cual debe cumplir con los requisitos establecidos en 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 que permitan su fácil limpieza e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y sistemas de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Una construcción que evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Contenedores de almacenamiento de residuos, para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de estos, así

como las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

Para ver la frecuencia de limpieza y desinfección de contenedores remitirse a la Pág. 69

6.6.6. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.

La medición de los residuos separados en las canecas que contempla la Tabla No. 2, debe hacerse pesando las bolsas de cada contenedor; este ejercicio lo debe ejecutar el personal de mantenimiento, y se registrará en el Formato MF-18 Fuentes de generación y clases de residuos (ANEXO 40), cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa negra) y al recuperador de oficio, (bolsa blanca).

En el primer trimestre del año, se debe llevar a cabo el reporte de los residuos generados durante el año inmediatamente anterior en el aplicativo de la Secretaria Distrital de Salud (SIRHO).

6.6.7. DISPOSICIÓN FINAL.

Los residuos recuperables serán entregados al recuperador 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 su disposición final en el relleno sanitario.

6.6.8. 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 como residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De otro lado, también se considera RESPEL, a aquel que sin serlo en forma original se transforma por procesos naturales en residuo peligroso. Por medio del Decreto 4741 de 2005 se reglamenta la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

6.6.9. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS)

Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

6.6.10. 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, así como 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.

Con base en lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, se ha establecido el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad.

6.6.11. ELEMENTOS PARA EL ENCAPSULAMIENTOS DE ACEITE VEGETAL USADO

Para la implementación del Plan, se establecen a continuación los elementos básicos para el proceso de encapsulamiento del A.V.U, los cuales son requeridos para el manejo integral del mismo.

- **RECIPIENTE**

Para realizar el encapsulamiento de los Aceites Vegetales Usados, se deben contar con un recipiente que cumpla con las siguientes características:

- Material plástico resistente.
- Color traslúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U)
- Agarraderas para su manipulación y transporte.

- Sistema de cierre hermético (tapa o tapón).
- Rótulos visibles y legibles.

Capacidad recipiente: de 3 a 10 gal (galones).

Una vez se llena unas ¾ partes de su capacidad se lleva el bidón a la Secretaria Distrital de Integración Social en la localidad de Suba y se reemplazará por un bidón nuevo.

A continuación, en la ilustración 1, se muestra ejemplo de los recipientes que se usa para realizar el encapsulamiento de aceite vegetal usado.

Ilustración 1: Ejemplo recipiente para el encapsulamiento de A.V.U



- **EMBUDO CON FILTRO**

Cada recipiente cuenta con un embudo con filtro, como se muestra en la ilustración 2, 3 y 4, que sirve para realizar el trasvase del A.V.U, garantizando la separación de los residuos de comida que quedan en el Aceite Vegetal Usado.

Luego de realizar el trasvase, se debe limpiar con papel absorbente los sobrantes de material orgánico (comida) y A.V.U, que quedan en el filtro del embudo y en el elemento que se utilizó para realizar la fritura, depositando estos residuos en la caneca negra de cocina.



Ilustración 2. Embudo

Ilustración 3. Filtro

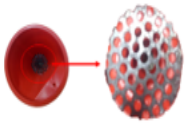


Ilustración 4. Detalle del Filtro
Fuente: Área de Gestión Ambiental SDIS

Para evitar contaminación cruzada cuando el embudo no se esté utilizando para filtrar el A.V.U, se recomienda que este se mantenga sobre el bidón, ya que este elemento solo se debe utilizar para el proceso de encapsulamiento del aceite vegetal usado.

- **ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL**

Los elementos de protección personal tienen como función principal proteger diferentes partes del cuerpo, para evitar que una persona tenga contacto directo con factores de riesgo que le puedan ocasionar una lesión o enfermedad.

Toda persona que realice el manejo integral del A.V.U, desde su generación hasta el almacenamiento temporal, está en la obligación de hacer uso de los EPP, los cuales deben estar en óptimas condiciones, se relacionan los elementos requeridos.

Delantal plástico
Guantes de caucho
Cofia o garro
Tapabocas
Calzado antideslizante
Uniforme de dotación

- **CONDICIONES PARA EL ENCAPSULAMIENTO DE A.V.U.**

Para garantizar el cumplimiento del Plan, se establecen condiciones seguras para llevar a cabo la actividad de encapsulamiento de A.V.U, a continuación, las acciones que se deben contemplar para tal fin.

- **UBICACIÓN DEL RECIPIENTE**

El espacio donde se ubica el recipiente para encapsular el A.V.U, está señalizado con un aviso rectangular, letra color verde sobre fondo blanco, es legible y claro cómo se puede apreciar en la ilustración 5, la superficie en donde reposa el bidón,