# PLAN DE SANEAMIENTO BASICO




# CDI SANTA BARBARA SEDE LOS PATIO

# 2024

# PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

## JUSTIFICACION

El programa de Saneamiento Básico consiste en un conjunto de estrategias que permiten conocer alternativas para la identificación y solución de los problemas de higiene, permitiendo un manejo adecuado de los alimentos, el agua, y la disposición final de los residuos.

Saneamiento Básico significa trabajar en la conservación de la salud de la comunidad y juega un papel importante en la prevención de las enfermedades diarreicas cuyo origen está vinculado con deficiencias en la limpieza.

En el programa de seguridad alimentaria del CDI se debe suministrar alimentos de alta calidad, Las materias primas que se utilizan pueden ser muy perecederas y requieren condiciones determinadas para su almacenamiento, preparación y servido, Por lo tanto, se deben poner en práctica una serie de procedimientos y cuidados para que su composición nutricional como higiénica no se deteriore y no afecte la salud de quienes la consumen.

Lo que implica una responsabilidad muy grande del personal que allí trabaja, ya que manejan un aspecto fundamental en la conservación de estos.

Por lo mencionado anteriormente es importante la implementación de un plan de saneamiento básico, que incluye limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos, programa de abastecimiento y desinfección de agua, como también un plan de capacitación continua para el personal responsable, como parte integral de unas Buenas prácticas de manufactura. Permitiéndonos garantizar condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo el riesgo de contaminación y poder lograr una mejor calidad y seguridad en la prestación del servicio a los niños y niñas usuarios del programa de primera infancia.

## OBJETIVOS

**Objetivo general.**

Ofrecer un ambiente seguro y una alimentación sana, libre de agentes contaminantes que puedan atentar contra la salud de los beneficiarios y el talento humano de la fundación FUNDASALUD.

**Objetivos específicos.**

- Evitar la proliferación de microorganismos en las áreas de cocina, baños espacios pedagógico del CDI.
- Eliminar o minimizar los impactos generados por los desechos sólidos en el medio ambiente y la salud de la población, por la propagación de fauna nociva, como moscas, cucarachas, mosquitos, ratas y ratones.
- Prolongar la vida útil de los alimentos crudos y preparados.
- Garantizar que los alimentos preparados no causaran infecciones e intoxicaciones a los niños y niñas beneficiarios del CDI.
- Promover buenos hábitos en la preparación de alimentos.
- Garantizar que el agua utilizada cumpla con condiciones higiénico-sanitarias exigidas por salud pública.

**DEFINICIONES**

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condicione sanitarias adecuadas.

**Limpieza:** es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables.

**Desinfección:** es el tratamiento físico- químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento, con el fin de destruir los microorganismos que pueden ocasionar riesgos

para la salud pública; y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

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

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

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

El proceso de limpieza y desinfección hace referencia a cada una de las actividades a desarrollar en torno a la disminución de microorganismos patógenos en un entorno determinado, en este caso en todas las áreas del CDI.



**OBJETIVO GENERAL**

Cumplir con los requerimientos y procedimientos de lavado, limpieza y desinfección contempladas como requisitos higiénicos, para el cumplimiento obligatorio de las normas higiénico sanitarias que se deben poner en práctica en la Fundación el Rosario con el fin mantener unas condiciones higiénicas que garanticen la inocuidad de los alimentos y proteger al consumidor.

**Hábitos higiénicos y presentación del personal manipulador de alimentos**

Con el fin de establecer claramente las condiciones mínimas de higiene y presentación del personal encargado de la manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos, de manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en los servicios de alimentos, se han establecido las siguientes normas básicas que deben ser cumplidas por todas las personas que laboran en las áreas de almacenamiento, producción, distribución y transporte de este.

a) Toda persona que tenga relación o participe en los procesos de almacenamiento, producción, distribución y transporte de alimentos, deberá someterse a exámenes médicos estipulados legalmente para ejercer su cargo y de acuerdo con la prioridad establecida para tal fin en el SG-SST.
b) La persona que presenta afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
c) El manipulador de alimento, los agentes educativos, la madre comunitaria y el equipo interdisciplinario, tomarán las medidas necesarias para que no se contaminen los alimentos, directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche padezca enfermedad susceptible de transmitirse por alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.
d) Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a su supervisor.

**HABITOS SALUDABLES**

Toda persona que directamente participe en los procesos de almacenamiento, producción, distribución y transporte de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas y medidas de protección:

- Baño diario
- Usar uniforme completo y limpio durante toda la jornada, y apropiado para la función a desempeñar.
- Lavarse las manos con jabón desinfectante antes de iniciar sus labores y cada vez que se cambie de actividad.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante un gorro.
- Usar tapabocas mientras se encuentre en áreas donde se procesen alimentos.
- Para el caso de los hombres que procesan alimentos, no hacer uso de barba ni patillas largas. En caso de que se use bigote debe mantenerlo aseado y arreglado correctamente.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- Cuando se haga uso de guantes en cualquier actividad, especialmente para aquellas en las cuales se manipulen alimentos elaborados, se debe tener el mismo cuidado higiénico de las

- manos sin protección. Los guantes deben estar en perfecto estado, sin perforaciones o desperfectos.
- No se debe usar aretes, anillos, relojes, cadenas u otros accesorios mientras se estén desempeñando labores de manipulación de alimentos.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de los alimentos.
- No se permite la manipulación simultánea de alimentos y dinero. Al manipular dinero es necesario realizar un lavado de manos de acuerdo con la técnica establecida.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de los alimentos.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas del servicio de alimentación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas para manipuladores directos de alimentos, incluido el uso de elementos de protección personal básicos (gorro, tapabocas y delantal).

## FLUJOGRAMA DESCRIPTIVO DE PROCEDIIMIENTO OPERATIVO LIMPIEZA Y DESINFECCION

| Nº | ACTIVIDAD | DESCRIPCION | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| | INICIO | | |
| 1 | REQUERIMIENTO DE SANITIZACION UNA VEZ TERMINADA LA LABOR O DE ACUERDO A NECESIDAD | Una vez finalizada la labor se inicia el proceso de sanitización, | Manipuladora y auxiliares |
| | REALIZAR PRE-LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE | Se realiza pre-limpieza de la superficie del área a tratar, puede realizarse con esponjas, cepillos y si es piso con escobas | |
| | LIMPIEZA PRINCIPAL: SE APLICA DETERGENTE EN SOLUCIÓN | Se aplica solución detergente preparada, sobre toda la superficie del equipo o área. | |
| 4 | SE FRIEGA LA SUPERFICIE TRATADA | Se friega con la ayuda de un cepillo de cerdas plásticas o con esponja plástica toda la superficie | |
| 5 | ENJUAGUE: CON AGUA POTABLE | Se hace enjuague de toda la mugre disuelta en el detergente al igual que todo resto de detergente | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | DESINFECCIÓN | Se aplica desinfectante por medio de aspersión o derrame de acuerdo con el caso sobre la superficie del equipo o área | |
| 7 | ACCION DEL DESINFECTANTE | Se deja actuar el desinfectante SOBRE LA SUPERFICIE. ENJUAGAR. | Manipuladora y auxiliares |
| 8 | FIN | | |

**Generalidades para el desarrollo de la limpieza y desinfección**

En la aplicación de métodos y agentes para la desinfección se debe llevar a cabo el debido registro mediante la utilización de planillas. Esto con el propósito de verificar posteriormente el cumplimiento en el cronograma, quién es el responsable y cuáles áreas fueron intervenidas mediante limpieza o desinfección.

**Métodos y agentes para la desinfección**

La desinfección es la combinación de métodos físicos y químicos utilizados con el fin de destruir microorganismos presentes. El objetivo principal de las desinfecciones es reducir el número de microorganismos del medio ambiente, para lo cual se debe tener en cuenta la desinfección de pisos, equipos y superficies. Para elegir un buen desinfectante hay que tener en cuenta ciertas características químicas y físicas entre las cuales se encuentra: tener un espectro germicida (capacidad de destruir gérmenes), no corrosivo, no tóxico, económico, de fácil dosificación y soluble en agua.

Existen diferentes tipos de desinfección:

• Desinfección en forma física: Consiste en la aplicación de calor o radiaciones y se lleva a cabo por procedimiento físicos como ebullición, calor seco y rayos ultravioleta.

• Calor: Puede ser trasmitido por agua, aire o vapor. Las condiciones de tiempo y temperatura para la destrucción de bacterias por vapor directo implican temperaturas entre 80 y 85 °C, por 10 minutos.

• Desinfección en forma química: Se realiza mediante el uso de agentes desinfectantes o saneadores químicos. Actualmente existen numerosos productos de carácter bactericida, entre los cuales se destacan los clorados, que son compuestos que liberan cloro, y Los productos

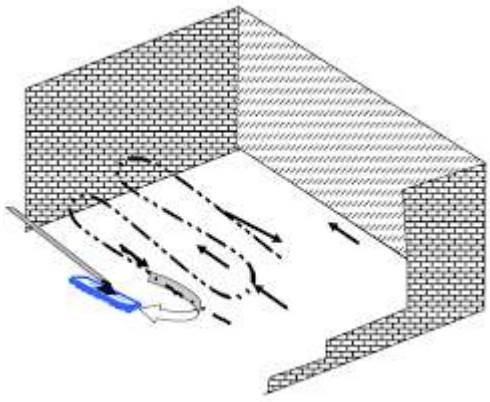
clorados son los desinfectantes más útiles, siendo muy efectivos contra microorganismos que esporulan.

## Protocolo para limpieza y desinfección

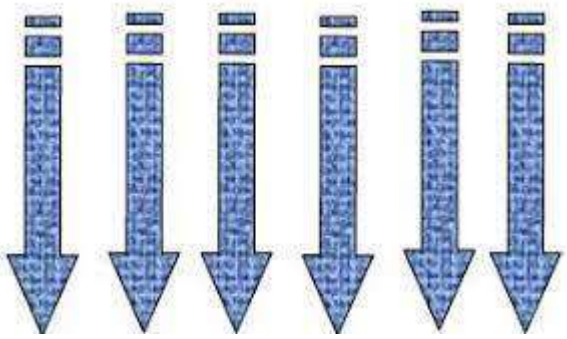
Responsables / actores al interior del centro de desarrollo infantil (CDI en adelante).

- Coordinador del CDI y/o Nutricionista.
- Auxiliares de servicios generales (ASG).
- Auxiliares de cocina y/o manipuladoras de alimentos.

| Lavado | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Antes de iniciar el lavado se debe despejar el área, retirando elementos que dificulten la labor. |
| 2 | ASG | Ejerce fricción mecánica en las superficies con un paño impregnado en solución detergente. Retira con agua. |
| 3 | ASG | Verifica que los implementos estén muy limpios al hacer la limpieza en otras áreas. |
| 4 | ASG | Coloca avisos de precaución por piso húmedo para evitar accidentes |

| Trapeado | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Comienza trapeando los bordes, iniciando por el lugar más alejado de la vía de acceso. Los movimientos deben hacerse en forma de ocho (ver figura 1), tratando de no pasar dos veces por el mismo lugar y cubriendo toda la superficie. |
| 2 | ASG | Enjuaga el trapeador hasta que se vea limpio y repasa de nuevo. Hay que tener cuidado de no dejar charcos o sitios mojados que favorecen el crecimiento bacteriano. Verifica el estado de los drenajes (desagües) y retira todas las suciedades que se encuentren en el piso como chicles, manchas, etc |
| 3 | ASG | Coloca avisos de precaución por piso húmedo para evitar accidentes. |
|  | | |

| Limpieza de polvo | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Dobla el paño en cuadros y humedece con agua, cambiando el paño a medida que se ensucia. En la limpieza horizontal o vertical, pasa el paño en línea recta (técnica de arrastre, ver gráfico 2), lo cual ayuda a no dejar marcas en la superficie. Debe sostener el paño con suavidad, de manera que absorba el polvo con facilidad. |
| 2 | ASG | Evita sacudir el paño para no dispersar el polvo. |
| 3 | ASG | Comienza con la limpieza por las partes altas y continúa hacia las partes más bajas, superficies planas, lados y soportes. |
| 4 | ASG | Verifica que todos los espacios limpiados queden en perfectas condiciones. |



Técnica de arrastre grafico 2

| Limpieza de polvo | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | Coordinadora Y componente de salud y nutrición del CDI | Diseña el plan y el horario de limpieza para las diferentes áreas. Todos los días se realiza antes de iniciar el servicio y cuando los niños y las niñas están en el comedor merendando. Las responsables de servicios generales deben realizar la limpieza del polvo de las áreas pedagógicas.<br>Horario:<br>6 am y 2pm diario. |
| 2 | ASG | En la limpieza horizontal o vertical, pasa el paño en línea recta (técnica de arrastre, ver gráfico 2), verificando que no queden marcas en la superficie. |
| 3 | ASG | Sostiene el paño con suavidad, de manera que absorba el polvo con facilidad |
| 4 | ASG | No sacude el paño para no dispersar el polvo |
| 5 | ASG | Comienza con la limpieza por las partes altas. Continúa hacia las partes más bajas, superficies planas, lados y soportes. |
| 6 | ASG | Verifica que todos los espacios que fueron limpiados queden en perfectas condiciones. |



| Limpieza y desinfección del baño | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Retira de la caneca o recipiente la bolsa de los residuos y la cierra. Lava y seca las canecas y coloca nuevamente la bolsa indicada |
| 2 | ASG | Inicia el proceso de limpieza con el lavado de las paredes, el lavamanos, la jabonera, las perillas de la ducha y la puerta |
| 3 | ASG | Limpia el espejo con un paño húmedo, dejándolo seco |
| 4 | ASG | Vacía el tanque del sanitario y luego procede a su limpieza. |
| 5 | ASG | Aplica detergente líquido en todas las superficies del sanitario, iniciando por la parte exterior, la base, el área de atrás, las tuberías y las bisagras. Continúa con la limpieza de la parte interior del sanitario, con un cepillo de mango largo. Posteriormente aplica la solución desinfectante con un paño apropiado para este fin. Al finalizar, suelta nuevamente el tanque y seca la parte exterior del sanitario |
| 6 | ASG | Lava el piso con un cepillo y solución detergente líquida. Posteriormente trapea para retirar el detergente. Luego, con otro trapero, aplica solución desinfectante |
| 7 | ASG | Al finalizar la limpieza verifica que los drenajes (desagües) se encuentren despejados. |
| 8 | ASG | Coloca la dotación del baño (jabón, papel higiénico, toallas de papel). Coloca una nueva bolsa de residuos según lo estipulado por la institución. |
| 9 | ASG | Verifica que todos los inodoros funcionen, de manera que se asegure su permanente limpieza en cada descarga |
| 10 | ASG | La limpieza y desinfección se debe hacer todos los días cada vez que se requiera. Mínimo dos veces al día.<br>Los baños que se encuentran en los salones o espacios pedagógicos la limpieza es tres veces al día cuando los niños y niñas están en el comedor. |

| Limpieza de ventanas y vidrio | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Primero limpia la hoja de vidrio y el marco. Posteriormente, con un paño impregnado de una solución detergente, inicia su limpieza, comenzando por la parte superior, con movimientos horizontales, hasta llegar a la parte inferior. |
| 2 | ASG | Luego remueve la suciedad con un paño húmedo, logrando una total transparencia en la hoja de vidrio. No olvidar secar los marcos de las ventanas, ya que se oxidan con el exceso de agua. Para las partes altas se utiliza una escalera |
| 3 | ASG | No conviene limpiar las ventanas cuando el sol se refleja directamente sobre ellas; se secan con excesiva rapidez y los vidrios quedan manchados. |
| 4 | ASG | Los ventanales del área del comedor se limpian todos los días con los implementos de aseo diario. |

| Limpieza de muebles y sillas | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Para el aseo de los muebles y sillas, retira manchas pegajosas causadas por las manos de quien los utilizan, mediante el uso de un paño humedecido con detergente líquido. Retira el detergente con un paño humedecido con agua y luego pasa un paño humedecido con desinfectante. |
| 2 | ASG | Al finalizar, vuelve a ubicar los muebles en su lugar. |
| 3 | ASG | La limpieza y desinfección de los muebles de oficina, se debe realizar una vez al día.<br>Los del comedor tres veces al día. y cada 15 días de forma general.<br>Las colchonetas se les realiza la limpieza diaria y la desinfección cada 8 días. |

**La limpieza y desinfección de las áreas de cocina y zonas comunes debe ser diaria las veces que sea necesario.**

| Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | Coordinadora y/o nutricionista | Revisa el cronograma de acuerdo al plan de acción. |
| 2 | Coordinadora | Informa al personal operario sobre el desarrollo de la actividad |
| 3 | Coordinadora | Gestiona la adquisición de insumos tales como cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se necesiten, según el tipo de tanque |

| | | |
|---|---|---|
| 4 | Coordinadora | Gestiona el desarrollo del mantenimiento mínimo semestral a los tanques, de acuerdo a lo establecido en el decreto 1575/07 y la resolución 2115/07 |
| 5 | Empresa prestadora del servicio. | Cierra con antelación el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque para consumir el agua que queda. Es preciso dejar agua en el tanque a un nivel máximo de 10 cm de altura, con el propósito de usarla en las labores de prelavado. |
| 6 | | Retira todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque. |
| 7 | | Remueve la suciedad adherida (como lodos o lama en las paredes, la tapa y el fondo del tanque) mediante el uso de un cepillo de mano o escoba de cerdas duras. Se asegura de eliminar las materias extrañas adheridas a las esquinas, entre el piso y las paredes |
| 8 | | Enjuaga repetidas veces el tanque con agua limpia para eliminar todas las mugres adheridas y las partículas más finas, hasta que no se observe suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia. |
| 9 | | Verifica que ha drenado la totalidad del agua de lavado. |
| 10 | | Prepara de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante, a una concentración entre 1000 ppm a 2000 ppm en un balde |
| 11 | | Lava toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido la solución desinfectante. |
| 12 | | Deja actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos |
| 13 | | Abre los grifos o llaves del agua de la edificación, especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante. Cierre nuevamente el grifo (de 15 a 20 minutos) con el fin de que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería |
| 14 | | Enjuaga el tanque y abre los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante y realiza lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante del tanque |
| 15 | | Verifica que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicia el llenado del tanque, asegurándose de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes, como microorganismos, polvo, insectos o aguas lluvias. Esto también previene la pérdida del cloro por volatilización |
| 16 | | Diligencia el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, indicando la fecha de la actividad, la próxima fecha de desinfección, el nombre del desinfectante, el compuesto activo del desinfectante, la concentración usada, la persona o institución responsable de la actividad y las observaciones |

## CLASIFICACION DE GUANTES A EMPLEAR EN LAS DIFERENTES AREAS DE PROCESO.

Los guantes que se utilizados son siguientes colores:



**NEGRO**

Para la recolección de residuos sólidos y lavado de baños.



**VERDE**

Para labores de aseo, trapear, lavar traperos baños, etc.



**AMARILLO**

Para limpieza de menaje: vajilla, ollas, bandejas, equipos utensilios entre otros que entran



**TRANSPARENTE**

Desechables para manipulación de alimentos.

**INSTRUCTIVO PARA PREPARAR LOS AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:**

**Detergente en polvo:** 10 a 12.5 gramos por litro, exclusivamente para lavado de pisos, paredes y baños.

## Dosificación de Hipoclorito de Sodio Comercial (5.25%)

| Elementos a desinfectar | Cantidad de agua | Cantidad de desinfectante (5,25%) | Tiempo de acción |
|---|---|---|---|
| Alimentos (frutas, verduras) | 1 litro | 1 ml | 5 min |
| Huevos | 1 litro | 1 gota | 1 min |
| Utensilios | 1 litro | 4 mL | 15 min |
| Neveras | 1 litro | 4 mL | 5 min |
| Mesas | 1 litro | 4 mL | 15 min |
| Sillas | 1 litro | 4 mL | 15 min |
| Juguetes | 1 litro | 4 mL | 15 min |
| Superficies Paredes, techos y pisos | 1 litro | 15 mL | 15 min |
| Baños | 1 litro | 15 mL | 15 min |
| Traperos | 1 litro | 15 mL | 15 min |
| Lavamanos | 1 litro | 15 mL | 15 min |
| Canecas de basura | 1 litro | 15 mL | 15 min |
| Ambientes | 1 litro | 4 mL | xxx |

# PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

En este programa se formulan todas las actividades básicas para llevar a cabo el apropiado manejo de residuos sólidos y líquidos en el cdi.

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

- **Desechos peligrosos**: todas aquellas sustancias, materiales u objetos generados por cualquier actividad que, por sus características físicas, biológicas o químicas, puedan representar un peligro para el medio ambiente y la salud humana. El manejo apropiado de las materias primas y residuos generados, la minimización de residuos, aprovechamiento de material reciclaje y el manejo apropiado de residuos traen como uno de sus beneficios principales la conservación y en algunos casos la recuperación de los recursos naturales. Por ejemplo, puede recuperarse el material orgánico a través del compostaje.

## Clasificación de los desechos sólidos:




Es importante indicar que el manejo este, no depende únicamente de quien tiene la tarea de la disposición final, sino que la responsabilidad se inicia desde quien lo genera. Púes se trata de manejar todos los aspectos del ciclo de vida de los desechos y residuo.

### Protocolo para el manejo de residuos sólidos y líquidos

Responsables / actores al interior del Centro de Desarrollo Integral (CDI en adelante)

- Coordinador del CDI
- Auxiliar de servicios generales (ASG)
- manipulador de alimentos y servicios generales

| Procedimiento para la clasificación de los desechos | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | Coordinador/ nutricionista | Ubica canecas plásticas diferenciadas según el tipo de residuo, que sean de fácil limpieza y desinfección, en cada una de las áreas (servicio de alimentación, espacios pedagógicos, oficina, baños y áreas comunes). Deben contener una bolsa de polietileno resistente y contar con una tapa hermética. Las canecas no son muy grandes para evitar que se acumulen residuos, y se deben desocupar por lo menos dos veces al día. |
| 2 | Coordinador/ Nutricionista | Elabora un plano con la ubicación de canecas o recipientes. En el área de cocina se tiene ubicada una, en los espacios pedagógico una, en los baños una y en esta unidad se cuenta con un punto ecológico en un pacillo bajo techo. |
| 3 | Manipulador de alimento y/o servicio generales | Las canecas solo se deben llenar a las tres cuartas partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos de las manipuladoras de alimentos y la persona encargada de servicios generales y al recoger este material. Se sacar terminado el proceso de preparación del desayuno y después del almuerzo, de la cocina. y retirar al punto o bodega dispuesto para los |

| | | |
|---|---|---|
| | | desechos. Cabe resaltar que los residuos de alimentos salen de la UDS diario al terminar el servicio. |
| 4 | ASG | Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de la cocina y disponerse de manera que se evite que sean refugio y alimento de animales y plagas y se elimine la generación de malos olores. Cuando se observe que los recipientes dispuestos se han llenado, cerrarlos y llevarlos al lugar de almacenamiento temporal de residuos (contenedores de bolsas de residuos).<br>Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas, desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación para su utilización el día siguiente |
| 5 | ASG | Lava y desinfecta los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos, dos veces a la semana martes y viernes. |
| 6 | ASG | Saca al exterior los residuos del cdi en los días y horarios establecidos martes y viernes- |
| 7 | ASG | Evita botar basura al piso cuando esta se esté sacando por el pacillo menos transitado por los niños y las niñas. |
| 8 | ASG | En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso, recoge y limpia inmediatamente para evitar contaminación o accidentes |
| 9 | ASG | Realiza la clasificación de residuos en la fuente de generación con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos. Especifica el material reciclado en la institución (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos. La institución debe contar con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos, con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar la proliferación de insectos y roedores. |
| 10 | ASG | Si se presentan pañales, teniendo en cuenta que los excrementos de los niños y niñas están contaminados con microorganismos dañinos para la salud. Se debe envolver muy bien el pañal y, en lo posible, almacenarlo en una bolsa adecuada y exclusiva para luego ser depositado en el recipiente de la basura destinado para tal fin, que debe ser preferiblemente de pedal y mantenerse con bolsa plástica y tapada. Estos residuos deben ubicarse en el lugar de almacenamiento para su disposición final con la frecuencia requerida, cada seis horas o diariamente, de acuerdo con el número de pañales que se maneje en el CDI. |
| 11 | ASG | El almacenamiento de material retornable, tipo bandejas o canastillas, debe hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores |
| 12 | ASG | El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos está alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, contar con buena ventilación e iluminación y con paredes y piso de fácil limpieza. Debe permanecer limpia, ordenada y desinfectada. |
| 14 | ASG | Se lava las manos (de acuerdo al protocolo) después de manipular desperdicios y basuras |

| Procedimiento para la evacuación de los desechos | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Verifica que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo con el tipo de desecho.<br>• Desechos orgánicos: Provenientes de la cocina.<br>• Desechos inorgánicos o inertes: Materiales como empaques, papel, etc.<br>• Los desechos líquidos, como el aceite de cocina, deben ser recogidos en una botella de plástico y manejados como desechos orgánicos |
| 2 | ASG | Verifica el estado e higiene de las canecas distribuidas en la institución |
| 3 | ASG | Evacúa la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección, y escribe la hora de evacuación de basura. |
| 4 | ASG | Se lava las manos, de acuerdo con el protocolo, antes de continuar con otra actividad. |

**MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS**

- Los líquidos se tratan de acuerdo al nivel de desagües de la unidad de servicio la cual está conectada a una fosa séptica.
- Frecuencia: cada vez que se genere-

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

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

# PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.



Este hace referencia a las actividades relacionadas con la vigilancia y el control que garantiza la prevención y protección de todas las áreas de la sede del CDI frente al ingreso o aparición de plagas (artrópodos y roedores) y vectores a través de la adecuada implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental. Con el objeto de realizar una descripción puntual de cada una de las acciones a desarrollar, en los cuales se describen uno a uno los procedimientos a seguir en este ítem programático, las cuales son de tipo preventivo y correctivo.

Para prevenir la aparición de pestes, se tiene en cuenta lo siguiente:

- Se evita tener agua almacenada en recipientes destapados.
- Se utilizará mallas para ventanas y puertas y se les realizará mantenimiento a los orificios en las mallas para evitar que entren los vectores.
- No se colocan los alimentos en el piso y se protegen de la humedad, todos los alimentos se mantienen en recipientes.
- Se limpian los lugares poco visibles como debajo de los refrigeradores, detrás de las cajas, etc.
- Las basuras son tapadas adecuadamente.
- No se deja en los armarios ropa sucia u objetos como papeles que puedan albergar nidos de cucarachas.
- Se evita dejar los traperos húmedos ya que estos son sitios predilectos para las cucarachas.
- Se limpia adecuadamente las lámparas y zonas de fuente de iluminación ya que ellas albergan gran variedad de insectos.
- Ejecutar diariamente los procesos de limpieza y desinfección según indicaciones.
- Realizar fumigación y control de plagas cada 3 a 6 meses con entidad certificada según los productos utilizados.

# Protocolo para el control integral de plagas

Responsables / actores al interior del centro de desarrollo integral (CDI en adelante)

- Coordinador del CDI
- Auxiliar de servicios generales (ASG)
- Auxiliares de cocina.

| Procedimiento para la inspección de la hermeticidad de la institución | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Verifica el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se dispondrá de cauchos en buen estado. |
| 2 | ASG | Revisar las aberturas de los marcos de las puertas. |
| 3 | ASG | Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas. |
| 4 | ASG | Revisa que no haya agujeros en paredes, pisos y techos |
| 5 | ASG | Inspecciona la entrada de las tuberías. |
| 6 | ASG | Verifica el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles. |
| 7 | ASG | Diligencia los formatos correspondientes. |

| Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Realiza la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc. |
| 2 | ASG | Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas |
| 3 | ASG | Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos |
| 4 | ASG | Mantiene adecuada higiene en el lugar. |

| Procedimiento para el manejo adecuado de elementos en desuso | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Realiza la búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área de la institución, como muebles, equipos y enseres. La acumulación de objetos puede convertirse en un foco de infestación de plagas. |
| 2 | ASG | Verifica e inspecciona las áreas y zonas de la institución |
| 3 | ASG | Si encuentra elementos que no correspondan a la zona que se está revisando, registra el hallazgo e informa al jefe inmediato para que tome una acción correctiva |
| 4 | ASG | Reubica los elementos o empaques encontrados |

**FUMIGACIÓN:** Se programa cada tres meses

| Áreas a controlar | Antes de la fumigación | Durante la fumigación | Después de la fumigación |
|---|---|---|---|
| • Todas las áreas de la unidad de servicio | ○ los alimentos que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación se debe evacuar.<br>○ En la cocina proteger el menaje y equipos.<br>○ Despejar de las áreas a fumigar, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto. | ○ El técnico deberá aplicar el producto por todas las áreas, paredes, pisos y techos.<br>○ Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación<br>○ No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos<br>○ No fumar, comer o beber durante la aplicación. | ○ Lavar todas las áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.<br>○ Lavar inicialmente con agua y jabón, enjuagar y realizar desinfección.<br>○ Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros. |

| Antes del próximo control | Frecuencia de la fumigación |
|---|---|
| • Evitar todas aquellas condiciones para que los insectos se posesionen de un sitio.<br>• Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.<br>• Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera de las áreas de uso, se mantengan destapadas.<br>• Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizado queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.<br>• Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos en descomposición, pues esto atrae a las cucarachas. | Según la variedad de situaciones presentadas en la unidad, se ha estipulado que la fumigación debe realizarse con una frecuencia semestral en las áreas. Esta está a cargo de una compañía externa a la cual se le realizará control por medio de la documentación pertinente emitida por el Ministerio de la Protección Social.<br>Si se sospecha o hay aparición de brotes en la zona cercana, se deberá programar una fumigación, aun cuando no sea la fecha. |

# PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y DESINFECCIÓN DE AGUA.



El presente ítem hace referencia al conjunto de acciones encaminadas al control de la calidad del agua que se utiliza en el CDI, en las diferentes etapas de atención de los niños y las niñas, con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación que pueda repercutir en la salud y bienestar de los niños, niñas y talento humano que se encuentra en la sede. Este programa contiene una serie de actividades relacionadas con el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable. Para ello se debe consultar los protocolos que incluyen el presente documento.

El CDI SANTA BARBARA SEDE LOS PATIOS no cuenta con agua potable permanente, esta es suministrada por el acueducto municipal cada tres días y es almacenada en alberca y distribuida a cocina y baños por bomba eléctrica.

El agua que se utiliza en la cocina es almacenada en tanques plásticos con tapa. Y para el consumo es hervida todos los días.

| **OBJETIVO** | | Destruir los diversos microorganismos presentes en ella y que transmiten enfermedades al ser humano | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **TIPO** | **ACTIVIDAD** | **RESPONSABLE** |
| 1 | Inicio | **Vigilancia de la calidad del agua.**<br>Otro aspecto de importancia para el cuidado de la calidad de agua que se almacena es promover el lavado y desinfección de los depósitos de almacenamiento (tanques). | ASG y Auxiliar de cocina. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Elementos que deben de tomarse en cuenta durante el lavado: Detergente, cloro, cepillos. | |

| **Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable** | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | Coordinador | Revisa el cronograma de acuerdo al plan de acción. |
| 2 | Coordinadora | Informa al personal operario sobre el desarrollo de la actividad |
| 3 | Coordinadora | Gestiona la adquisición de insumos tales como cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se necesiten, según el tipo de tanque |
| 4 | Coordinadora | Gestiona el desarrollo del mantenimiento mínimo semestral a los tanques, de acuerdo a lo establecido en el decreto 1575/07 y la resolución 2115/07 |
| 5 | Empresa encargada para tal fin | Cierra con antelación el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque para consumir el agua que queda. Es preciso dejar agua en el tanque a un nivel máximo de 10 cm de altura, con el propósito de usarla en las labores de prelavado. |
| 6 | | Retira todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque. |
| 7 | | Remueve la suciedad adherida (como lodos o lama en las paredes, la tapa y el fondo del tanque) mediante el uso de un cepillo de mano o escoba de cerdas duras. Se asegura de eliminar las materias extrañas adheridas a las esquinas, entre el piso y las paredes. |
| 8 | | Enjuaga repetidas veces el tanque con agua limpia para eliminar todas las mugres adheridas y las partículas más finas, hasta que no se observe suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia. |
| 9 | | Verifica que ha drenado la totalidad del agua de lavado. |
| 10 | | Prepara de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante, a una concentración entre 1000 ppm a 2000 ppm en un balde (ver fórmula de preparación en la guía del presente estándar) |
| 11 | | Lava toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido la solución desinfectante. |
| 12 | | Deja actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos |
| 13 | | Abre los grifos o llaves del agua de la edificación, especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante. Cierre nuevamente el grifo (de 15 a 20 minutos) con el fin de que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería |
| 14 | | Enjuaga el tanque y abre los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante y realiza lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante del tanque |
| 15 | | Verifica que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicia el llenado del tanque, asegurándose de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes, como microorganismos, polvo, insectos o aguas lluvias. Esto también previene la pérdida del cloro por volatilización |

| | | |
|---|---|---|
| 16 | | Diligencia el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, indicando la fecha de la actividad, la próxima fecha de desinfección, el nombre del desinfectante, el compuesto activo del desinfectante, la concentración usada, la persona o institución responsable de la actividad y las observaciones |

| **CRONOGRAMA DE LIMPIEZA DE TANQUES Y ALBERCAS** | | | |
|---|---|---|---|
| Tanque de almacenamiento de agua para la cocina | Cada tres días | | Talento humano-servicio generales |
| Tanques elevados de agua potable | Cada 6 meses | 2 de mayo de 2024 Octubre de 2023. | Empresa prestadora de ese servicio. |
| Alberca subterránea | Cada 3 meses | 28 de febrero de 2024- 28 de mayo de 2024. | |

**PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA.**

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

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

**VERIFICACIÓN (control de gestión)**

El beneficio de implementar un sistema de control de gestión está basado en obtener la información necesaria para lograr su permanente verificación y mejora. Esta tarea es de suma importancia y colabora directamente en el momento de hacer un análisis de la evolución.

Esta tarea fundamentalmente dará las respuestas al responsable del programa de saneamiento básico y generará un permanente sistema de auditoría interna, al mismo tiempo suministrará los datos necesarios ante cualquier auditoría externa.

Se anexan formatos para la verificación y seguimiento del cumplimiento del plan en el cdi.

| VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS, EQUIPOS Y SUPERFICIES | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UDS: | | MODALIDAD: | | | | | | MUNICIPIO: | | |
| Equipos: Abanicos | | | | | | | | | | |
| espacios: baños, salones | | | | | | | | | | |
| Superficies: Pisos, paredes, mesas, sillas, puertas, ventanas, juguetes, colchonetas | | | | | | | | | | |
| Convenciones: D: diario S: semanal Q: quincenal | | | | | | | | | | |
| | | | FRECUENCIA | | | EJECUTADO | | | | |
| FECHA | AREAS, EQUIPOS Y SUPERFICIE | SUSTANCIAS UTILIZADAS | D | S | Q | SI | NO | TIEMPO DE EXPOSICIÓN | RESPONSABLE | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

| VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES Y ALBERCAS | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UDS: | | MODALIDAD: | | | | | | MUNICIPIO: | | |
| | | | | | | | | | | |
| Convenciones: D: dIario S: semanal Q: quincenal | | | | | | | | | | |
| | | | FRECUENCIA | | | EJECUTADO | | | | |
| FECHA | TANQUES Y ALBERCAS | SUSTANCIAS UTILIZADAS | D | S | Q | SI | NO | TIEMPO DE EXPOSICIÓN | RESPONSABLE | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

| REGISTRO DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| UDS: | | MODALIDAD: | | MUNICIPIO: | |
| DESECHOS: de comida, ordinarios, papel, carton, plastico. | | | | | |
| Convenciones: D: diario S: semanal Q: quincenal | | | | | |
| FECHA (DD/MM/AAAA) | NO RECICLABLES | RECICLABLES | | RESPONSABLE | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA |
| | RESIDUOS ORDINARIOS (RO) | PAPEL,CARTON (PC) | PLASTICOS (p) | | |
| | # Bolsas | # Bolsas | # Bolsas | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

# PLAN DE SANEAMIENTO BASICO




# CDI SANTA BARBARA SEDE CENTRO

# 2024

# PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

## JUSTIFICACION

El programa de Saneamiento Básico consiste en un conjunto de estrategias que permiten conocer alternativas para la identificación y solución de los problemas de higiene, permitiendo un manejo adecuado de los alimentos, el agua, y la disposición final de los residuos.

Saneamiento Básico significa trabajar en la conservación de la salud de la comunidad y juega un papel importante en la prevención de las enfermedades diarreicas cuyo origen está vinculado con deficiencias en la limpieza.

En el programa de seguridad alimentaria del CDI se debe suministrar alimentos de alta calidad, Las materias primas que se utilizan pueden ser muy perecederas y requieren condiciones determinadas para su almacenamiento, preparación y servido, Por lo tanto, se deben poner en práctica una serie de procedimientos y cuidados para que su composición nutricional como higiénica no se deteriore y no afecte la salud de quienes la consumen.

Lo que implica una responsabilidad muy grande del personal que allí trabaja, ya que manejan un aspecto fundamental en la conservación de estos.

Por lo mencionado anteriormente es importante la implementación de un plan de saneamiento básico, que incluye limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos, programa de abastecimiento y desinfección de agua, como también un plan de capacitación continua para el personal responsable, como parte integral de unas Buenas prácticas de manufactura. Permitiéndonos garantizar condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo el riesgo de contaminación y poder lograr una mejor calidad y seguridad en la prestación del servicio a los niños y niñas usuarios del programa de primera infancia.

## OBJETIVOS

**Objetivo general.**

Ofrecer un ambiente seguro y una alimentación sana, libre de agentes contaminantes que puedan atentar contra la salud de los beneficiarios y el talento humano de la fundación FUNDASALUD.

**Objetivos específicos.**

- Evitar la proliferación de microorganismos en las áreas de cocina, baños espacios pedagógico del CDI.
- Eliminar o minimizar los impactos generados por los desechos sólidos en el medio ambiente y la salud de la población, por la propagación de fauna nociva, como moscas, cucarachas, mosquitos, ratas y ratones.
- Prolongar la vida útil de los alimentos crudos y preparados.
- Garantizar que los alimentos preparados no causaran infecciones e intoxicaciones a los niños y niñas beneficiarios del CDI.
- Promover buenos hábitos en la preparación de alimentos.
- Garantizar que el agua utilizada cumpla con condiciones higiénico-sanitarias exigidas por salud pública.

## DEFINICIONES

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condicione sanitarias adecuadas.

**Limpieza:** es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables.

**Desinfección:** es el tratamiento físico- químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento, con el fin de destruir los microorganismos que pueden ocasionar riesgos

para la salud pública; y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

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

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

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

El proceso de limpieza y desinfección hace referencia a cada una de las actividades a desarrollar en torno a la disminución de microorganismos patógenos en un entorno determinado, en este caso en todas las áreas del CDI.



**OBJETIVO GENERAL**

Cumplir con los requerimientos y procedimientos de lavado, limpieza y desinfección contempladas como requisitos higiénicos, para el cumplimiento obligatorio de las normas higiénico sanitarias que se deben poner en práctica en la Fundación el Rosario con el fin mantener unas condiciones higiénicas que garanticen la inocuidad de los alimentos y proteger al consumidor.

**Hábitos higiénicos y presentación del personal manipulador de alimentos**

Con el fin de establecer claramente las condiciones mínimas de higiene y presentación del personal encargado de la manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos, de manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en los servicios de alimentos, se han establecido las siguientes normas básicas que deben ser cumplidas por todas las personas que laboran en las áreas de almacenamiento, producción, distribución y transporte de este.

a) Toda persona que tenga relación o participe en los procesos de almacenamiento, producción, distribución y transporte de alimentos, deberá someterse a exámenes médicos estipulados legalmente para ejercer su cargo y de acuerdo con la prioridad establecida para tal fin en el SG-SST.
b) La persona que presenta afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
c) El manipulador de alimento, los agentes educativos, la madre comunitaria y el equipo interdisciplinario, tomarán las medidas necesarias para que no se contaminen los alimentos, directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche padezca enfermedad susceptible de transmitirse por alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.
d) Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a su supervisor.

**HABITOS SALUDABLES**

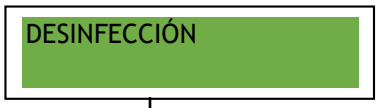
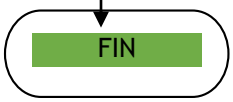
Toda persona que directamente participe en los procesos de almacenamiento, producción, distribución y transporte de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas y medidas de protección:

- Baño diario
- Usar uniforme completo y limpio durante toda la jornada, y apropiado para la función a desempeñar.
- Lavarse las manos con jabón desinfectante antes de iniciar sus labores y cada vez que se cambie de actividad.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante un gorro.
- Usar tapabocas mientras se encuentre en áreas donde se procesen alimentos.
- Para el caso de los hombres que procesan alimentos, no hacer uso de barba ni patillas largas. En caso de que se use bigote debe mantenerlo aseado y arreglado correctamente.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- Cuando se haga uso de guantes en cualquier actividad, especialmente para aquellas en las cuales se manipulen alimentos elaborados, se debe tener el mismo cuidado higiénico de las

- manos sin protección. Los guantes deben estar en perfecto estado, sin perforaciones o desperfectos.
- No se debe usar aretes, anillos, relojes, cadenas u otros accesorios mientras se estén desempeñando labores de manipulación de alimentos.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de los alimentos.
- No se permite la manipulación simultánea de alimentos y dinero. Al manipular dinero es necesario realizar un lavado de manos de acuerdo con la técnica establecida.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de los alimentos.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas del servicio de alimentación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas para manipuladores directos de alimentos, incluido el uso de elementos de protección personal básicos (gorro, tapabocas y delantal).

## FLUJOGRAMA DESCRIPTIVO DE PROCEDIIMIENTO OPERATIVO LIMPIEZA Y DESINFECCION

| Nº | ACTIVIDAD | DESCRIPCION | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| | INICIO | | |
| 1 | REQUERIMIENTO DE SANITIZACION UNA VEZ TERMINADA LA LABOR O DE ACUERDO A NECESIDAD | Una vez finalizada la labor se inicia el proceso de sanitización, | Manipuladora y auxiliares |
| | REALIZAR PRE-LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE | Se realiza pre-limpieza de la superficie del área a tratar, puede realizarse con esponjas, cepillos y si es piso con escobas | |
| | LIMPIEZA PRINCIPAL: SE APLICA DETERGENTE EN SOLUCIÓN | Se aplica solución detergente preparada, sobre toda la superficie del equipo o área. | |
| 4 | SE FRIEGA LA SUPERFICIE TRATADA | Se friega con la ayuda de un cepillo de cerdas plásticas o con esponja plástica toda la superficie | |
| 5 | ENJUAGUE: CON AGUA POTABLE | Se hace enjuague de toda la mugre disuelta en el detergente al igual que todo resto de detergente | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 |  | Se aplica desinfectante por medio de aspersión o derrame de acuerdo con el caso sobre la superficie del equipo o área | |
| 7 |  | Se deja actuar el desinfectante SOBRE LA SUPERFICIE. ENJUAGAR. | Manipuladora y auxiliares |
| 8 |  | | |

**Generalidades para el desarrollo de la limpieza y desinfección**

En la aplicación de métodos y agentes para la desinfección se debe llevar a cabo el debido registro mediante la utilización de planillas. Esto con el propósito de verificar posteriormente el cumplimiento en el cronograma, quién es el responsable y cuáles áreas fueron intervenidas mediante limpieza o desinfección.

**Métodos y agentes para la desinfección**

La desinfección es la combinación de métodos físicos y químicos utilizados con el fin de destruir microorganismos presentes. El objetivo principal de las desinfecciones es reducir el número de microorganismos del medio ambiente, para lo cual se debe tener en cuenta la desinfección de pisos, equipos y superficies. Para elegir un buen desinfectante hay que tener en cuenta ciertas características químicas y físicas entre las cuales se encuentra: tener un espectro germicida (capacidad de destruir gérmenes), no corrosivo, no tóxico, económico, de fácil dosificación y soluble en agua.

Existen diferentes tipos de desinfección:

• Desinfección en forma física: Consiste en la aplicación de calor o radiaciones y se lleva a cabo por procedimiento físicos como ebullición, calor seco y rayos ultravioleta.

• Calor: Puede ser trasmitido por agua, aire o vapor. Las condiciones de tiempo y temperatura para la destrucción de bacterias por vapor directo implican temperaturas entre 80 y 85 °C, por 10 minutos.

• Desinfección en forma química: Se realiza mediante el uso de agentes desinfectantes o saneadores químicos. Actualmente existen numerosos productos de carácter bactericida, entre los cuales se destacan los clorados, que son compuestos que liberan cloro, y Los productos

clorados son los desinfectantes más útiles, siendo muy efectivos contra microorganismos que esporulan.

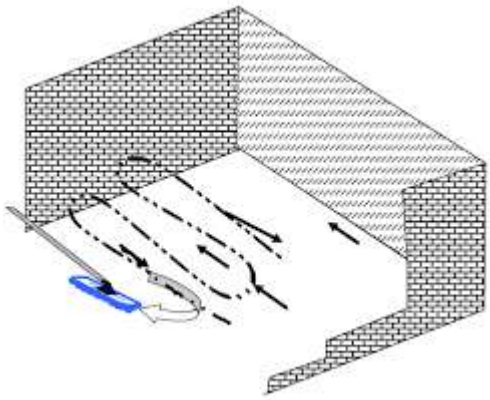
## Protocolo para limpieza y desinfección

Responsables / actores al interior del centro de desarrollo infantil (CDI en adelante).

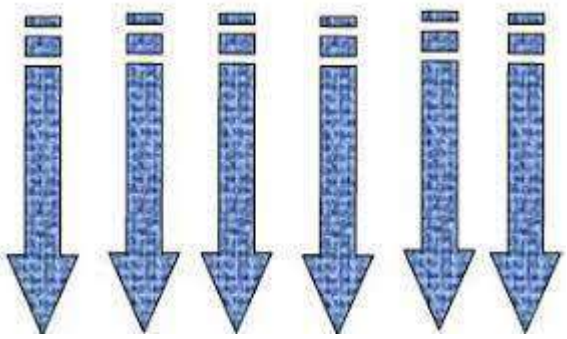
- Coordinador del CDI y/o Nutricionista.
- Auxiliares de servicios generales (ASG).
- Auxiliares de cocina y/o manipuladoras de alimentos.

| Lavado | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Antes de iniciar el lavado se debe despejar el área, retirando elementos que dificulten la labor. |
| 2 | ASG | Ejerce fricción mecánica en las superficies con un paño impregnado en solución detergente. Retira con agua. |
| 3 | ASG | Verifica que los implementos estén muy limpios al hacer la limpieza en otras áreas. |
| 4 | ASG | Coloca avisos de precaución por piso húmedo para evitar accidentes |

| Trapeado | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Comienza trapeando los bordes, iniciando por el lugar más alejado de la vía de acceso. Los movimientos deben hacerse en forma de ocho (ver figura 1), tratando de no pasar dos veces por el mismo lugar y cubriendo toda la superficie. |
| 2 | ASG | Enjuaga el trapeador hasta que se vea limpio y repasa de nuevo. Hay que tener cuidado de no dejar charcos o sitios mojados que favorecen el crecimiento bacteriano. Verifica el estado de los drenajes (desagües) y retira todas las suciedades que se encuentren en el piso como chicles, manchas, etc |
| 3 | ASG | Coloca avisos de precaución por piso húmedo para evitar accidentes. |



| Limpieza de polvo | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Dobla el paño en cuadros y humedece con agua, cambiando el paño a medida que se ensucia. En la limpieza horizontal o vertical, pasa el paño en línea recta (técnica de arrastre, ver gráfico 2), lo cual ayuda a no dejar marcas en la superficie. Debe sostener el paño con suavidad, de manera que absorba el polvo con facilidad. |
| 2 | ASG | Evita sacudir el paño para no dispersar el polvo. |
| 3 | ASG | Comienza con la limpieza por las partes altas y continúa hacia las partes más bajas, superficies planas, lados y soportes. |
| 4 | ASG | Verifica que todos los espacios limpiados queden en perfectas condiciones. |



Técnica de arrastre grafico 2

| Limpieza de polvo | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | Coordinadora Y componente de salud y nutrición del CDI | Diseña el plan y el horario de limpieza para las diferentes áreas. Todos los días se realiza antes de iniciar el servicio y cuando los niños y las niñas están en el comedor merendando. Las responsables de servicios generales deben realizar la limpieza del polvo de las áreas pedagógicas.<br>Horario:<br>6 am y 2pm diario. |
| 2 | ASG | En la limpieza horizontal o vertical, pasa el paño en línea recta (técnica de arrastre, ver gráfico 2), verificando que no queden marcas en la superficie. |
| 3 | ASG | Sostiene el paño con suavidad, de manera que absorba el polvo con facilidad |
| 4 | ASG | No sacude el paño para no dispersar el polvo |
| 5 | ASG | Comienza con la limpieza por las partes altas. Continúa hacia las partes más bajas, superficies planas, lados y soportes. |
| 6 | ASG | Verifica que todos los espacios que fueron limpiados queden en perfectas condiciones. |



| Limpieza y desinfección del baño | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Retira de la caneca o recipiente la bolsa de los residuos y la cierra. Lava y seca las canecas y coloca nuevamente la bolsa indicada |
| 2 | ASG | Inicia el proceso de limpieza con el lavado de las paredes, el lavamanos, la jabonera, las perillas de la ducha y la puerta |
| 3 | ASG | Limpia el espejo con un paño húmedo, dejándolo seco |
| 4 | ASG | Vacía el tanque del sanitario y luego procede a su limpieza. |
| 5 | ASG | Aplica detergente líquido en todas las superficies del sanitario, iniciando por la parte exterior, la base, el área de atrás, las tuberías y las bisagras. Continúa con la limpieza de la parte interior del sanitario, con un cepillo de mango largo. Posteriormente aplica la solución desinfectante con un paño apropiado para este fin. Al finalizar, suelta nuevamente el tanque y seca la parte exterior del sanitario |
| 6 | ASG | Lava el piso con un cepillo y solución detergente líquida. Posteriormente trapea para retirar el detergente. Luego, con otro trapero, aplica solución desinfectante |
| 7 | ASG | Al finalizar la limpieza verifica que los drenajes (desagües) se encuentren despejados. |
| 8 | ASG | Coloca la dotación del baño (jabón, papel higiénico, toallas de papel). Coloca una nueva bolsa de residuos según lo estipulado por la institución. |
| 9 | ASG | Verifica que todos los inodoros funcionen, de manera que se asegure su permanente limpieza en cada descarga |
| 10 | ASG | La limpieza y desinfección se debe hacer todos los días cada vez que se requiera. Mínimo dos veces al día.<br>Los baños que se encuentran en los salones o espacios pedagógicos la limpieza es tres veces al día cuando los niños y niñas están en el comedor. |

| Limpieza de ventanas y vidrio | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Primero limpia la hoja de vidrio y el marco. Posteriormente, con un paño impregnado de una solución detergente, inicia su limpieza, comenzando por la parte superior, con movimientos horizontales, hasta llegar a la parte inferior. |
| 2 | ASG | Luego remueve la suciedad con un paño húmedo, logrando una total transparencia en la hoja de vidrio. No olvidar secar los marcos de las ventanas, ya que se oxidan con el exceso de agua. Para las partes altas se utiliza una escalera |
| 3 | ASG | No conviene limpiar las ventanas cuando el sol se refleja directamente sobre ellas; se secan con excesiva rapidez y los vidrios quedan manchados. |
| 4 | ASG | Los ventanales del área del comedor se limpian todos los días con los implementos de aseo diario. |

| Limpieza de muebles y sillas | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Para el aseo de los muebles y sillas, retira manchas pegajosas causadas por las manos de quien los utilizan, mediante el uso de un paño humedecido con detergente líquido. Retira el detergente con un paño humedecido con agua y luego pasa un paño humedecido con desinfectante. |
| 2 | ASG | Al finalizar, vuelve a ubicar los muebles en su lugar. |
| 3 | ASG | La limpieza y desinfección de los muebles de oficina, se debe realizar una vez al día.<br>Los del comedor tres veces al día. y cada 15 días de forma general.<br>Las colchonetas se les realiza la limpieza diaria y la desinfección cada 8 días. |

**La limpieza y desinfección de las áreas de cocina y zonas comunes debe ser diaria las veces que sea necesario.**

| Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | Coordinadora y/o nutricionista | Revisa el cronograma de acuerdo al plan de acción. |
| 2 | Coordinadora | Informa al personal operario sobre el desarrollo de la actividad |
| 3 | Coordinadora | Gestiona la adquisición de insumos tales como cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se necesiten, según el tipo de tanque |

| | | |
|---|---|---|
| 4 | Coordinadora | Gestiona el desarrollo del mantenimiento mínimo semestral a los tanques, de acuerdo a lo establecido en el decreto 1575/07 y la resolución 2115/07 |
| 5 | Empresa prestadora del servicio. | Cierra con antelación el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque para consumir el agua que queda. Es preciso dejar agua en el tanque a un nivel máximo de 10 cm de altura, con el propósito de usarla en las labores de prelavado. |
| 6 | | Retira todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque. |
| 7 | | Remueve la suciedad adherida (como lodos o lama en las paredes, la tapa y el fondo del tanque) mediante el uso de un cepillo de mano o escoba de cerdas duras. Se asegura de eliminar las materias extrañas adheridas a las esquinas, entre el piso y las paredes |
| 8 | | Enjuaga repetidas veces el tanque con agua limpia para eliminar todas las mugres adheridas y las partículas más finas, hasta que no se observe suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia. |
| 9 | | Verifica que ha drenado la totalidad del agua de lavado. |
| 10 | | Prepara de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante, a una concentración entre 1000 ppm a 2000 ppm en un balde |
| 11 | | Lava toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido la solución desinfectante. |
| 12 | | Deja actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos |
| 13 | | Abre los grifos o llaves del agua de la edificación, especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante. Cierre nuevamente el grifo (de 15 a 20 minutos) con el fin de que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería |
| 14 | | Enjuaga el tanque y abre los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante y realiza lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante del tanque |
| 15 | | Verifica que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicia el llenado del tanque, asegurándose de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes, como microorganismos, polvo, insectos o aguas lluvias. Esto también previene la pérdida del cloro por volatilización |
| 16 | | Diligencia el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, indicando la fecha de la actividad, la próxima fecha de desinfección, el nombre del desinfectante, el compuesto activo del desinfectante, la concentración usada, la persona o institución responsable de la actividad y las observaciones |

## CLASIFICACION DE GUANTES A EMPLEAR EN LAS DIFERENTES AREAS DE PROCESO.

Los guantes que se utilizados son siguientes colores:



**NEGRO**

Para la recolección de residuos sólidos y lavado de baños.



**VERDE**

Para labores de aseo, trapear, lavar traperos baños, etc.



**AMARILLO**

Para limpieza de menaje: vajilla, ollas, bandejas, equipos utensilios entre otros que entran



**TRANSPARENTE**

Desechables para manipulación de alimentos.

**INSTRUCTIVO PARA PREPARAR LOS AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:**
**Detergente en polvo:** 10 a 12.5 gramos por litro, exclusivamente para lavado de pisos, paredes y baños.

## Dosificación de Hipoclorito de Sodio Comercial (5.25%)

| Elementos a desinfectar | Cantidad de agua | Cantidad de desinfectante (5,25%) | Tiempo de acción |
|---|---|---|---|
| Alimentos (frutas, verduras) | 1 litro | 1 ml | 5 min |
| Huevos | 1 litro | 1 gota | 1 min |
| Utensilios | 1 litro | 4 mL | 15 min |
| Neveras | 1 litro | 4 mL | 5 min |
| Mesas | 1 litro | 4 mL | 15 min |
| Sillas | 1 litro | 4 mL | 15 min |
| Juguetes | 1 litro | 4 mL | 15 min |
| Superficies Paredes, techos y pisos | 1 litro | 15 mL | 15 min |
| Baños | 1 litro | 15 mL | 15 min |
| Traperos | 1 litro | 15 mL | 15 min |
| Lavamanos | 1 litro | 15 mL | 15 min |
| Canecas de basura | 1 litro | 15 mL | 15 min |
| Ambientes | 1 litro | 4 mL | xxx |

# PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

En este programa se formulan todas las actividades básicas para llevar a cabo el apropiado manejo de residuos sólidos y líquidos en el cdi.

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

- **Desechos peligrosos**: todas aquellas sustancias, materiales u objetos generados por cualquier actividad que, por sus características físicas, biológicas o químicas, puedan representar un peligro para el medio ambiente y la salud humana. El manejo apropiado de las materias primas y residuos generados, la minimización de residuos, aprovechamiento de material reciclaje y el manejo apropiado de residuos traen como uno de sus beneficios principales la conservación y en algunos casos la recuperación de los recursos naturales. Por ejemplo, puede recuperarse el material orgánico a través del compostaje.

## Clasificación de los desechos sólidos:




Es importante indicar que el manejo este, no depende únicamente de quien tiene la tarea de la disposición final, sino que la responsabilidad se inicia desde quien lo genera. Púes se trata de manejar todos los aspectos del ciclo de vida de los desechos y residuo.

### Protocolo para el manejo de residuos sólidos y líquidos

Responsables / actores al interior del Centro de Desarrollo Integral (CDI en adelante)

- Coordinador del CDI
- Auxiliar de servicios generales (ASG)
- manipulador de alimentos y servicios generales

| Procedimiento para la clasificación de los desechos | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | Coordinador/ nutricionista | Ubica canecas plásticas diferenciadas según el tipo de residuo, que sean de fácil limpieza y desinfección, en cada una de las áreas (servicio de alimentación, espacios pedagógicos, oficina, baños y áreas comunes). Deben contener una bolsa de polietileno resistente y contar con una tapa hermética. Las canecas no son muy grandes para evitar que se acumulen residuos, y se deben desocupar por lo menos dos veces al día. |
| 2 | Coordinador/ Nutricionista | Elabora un plano con la ubicación de canecas o recipientes. En el área de cocina se tiene ubicada una, en los espacios pedagógico una, en los baños una y en esta unidad se cuenta con un punto ecológico en un pacillo bajo techo. |
| 3 | Manipulador de alimento y/o servicio generales | Las canecas solo se deben llenar a las tres cuartas partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos de las manipuladoras de alimentos y la persona encargada de servicios generales y al recoger este material. Se saca terminado el proceso de preparación del desayuno y después del almuerzo, de la cocina. y retirar al punto dispuesto para los desechos. Cabe |

| | | |
|---|---|---|
| | | resaltar que los residuos de alimentos salen de la UDS diario al terminar el servicio. |
| 4 | ASG | Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de la cocina y disponerse de manera que se evite que sean refugio y alimento de animales y plagas y se elimine la generación de malos olores. Cuando se observe que los recipientes dispuestos se han llenado, cerrarlos y llevarlos al lugar de almacenamiento temporal de residuos.<br>Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas, desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación para su utilización el día siguiente |
| 5 | ASG | Lava y desinfecta los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos, dos veces a la semana miércoles y viernes. |
| 6 | ASG | Saca al exterior los residuos del cdi en los días y horarios establecidos miércoles y viernes- por la puerta trasera. (patio) |
| 7 | ASG | Evita botar basura al piso cuando esta se esté sacando por el pacillo menos transitado por los niños y las niñas. |
| 8 | ASG | En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso, recoge y limpia inmediatamente para evitar contaminación o accidentes |
| 9 | ASG | Realiza la clasificación de residuos en la fuente de generación con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos. Especifica el material reciclado en la institución (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos. La institución debe contar con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos, con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar la proliferación de insectos y roedores. |
| 10 | ASG | Si se presentan pañales, teniendo en cuenta que los excrementos de los niños y niñas están contaminados con microorganismos dañinos para la salud. Se debe envolver muy bien el pañal y, en lo posible, almacenarlo en una bolsa adecuada y exclusiva para luego ser depositado en el recipiente de la basura destinado para tal fin, que debe ser preferiblemente de pedal y mantenerse con bolsa plástica y tapada. Estos residuos deben ubicarse en el lugar de almacenamiento para su disposición final con la frecuencia requerida, cada seis horas o diariamente, de acuerdo con el número de pañales que se maneje en el CDI. |
| 11 | ASG | El almacenamiento de material retornable, tipo bandejas o canastillas, debe hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores |
| 12 | ASG | El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos está ubicada en la parte de atrás de la cocina. |
| 14 | ASG | Se lava las manos (de acuerdo al protocolo) después de manipular desperdicios y basuras |

| Procedimiento para la evacuación de los desechos | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Verifica que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo con el tipo de desecho.<br>• Desechos orgánicos: Provenientes de la cocina.<br>• Desechos inorgánicos o inertes: Materiales como empaques, papel, etc.<br>• Los desechos líquidos, como el aceite de cocina, deben ser recogidos en una botella de plástico y manejados como desechos orgánicos |
| 2 | ASG | Verifica el estado e higiene de las canecas distribuidas en la institución |
| 3 | ASG | Evacúa la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección, y escribe la hora de evacuación de basura. |
| 4 | ASG | Se lava las manos, de acuerdo con el protocolo, antes de continuar con otra actividad. |

**MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS**

- Los líquidos se tratan de acuerdo al nivel de desagües de la unidad de servicio la cual está conectada a una fosa séptica.
- Frecuencia: cada vez que se genere-

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

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

# PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.



Este hace referencia a las actividades relacionadas con la vigilancia y el control que garantiza la prevención y protección de todas las áreas de la sede del CDI frente al ingreso o aparición de plagas (artrópodos y roedores) y vectores a través de la adecuada implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental. Con el objeto de realizar una descripción puntual de cada una de las acciones a desarrollar, en los cuales se describen uno a uno los procedimientos a seguir en este ítem programático, las cuales son de tipo preventivo y correctivo.

Para prevenir la aparición de pestes, se tiene en cuenta lo siguiente:

- Se evita tener agua almacenada en recipientes destapados.
- Se utilizará mallas para ventanas y puertas y se les realizará mantenimiento a los orificios en las mallas para evitar que entren los vectores.
- No se colocan los alimentos en el piso y se protegen de la humedad, todos los alimentos se mantienen en recipientes.
- Se limpian los lugares poco visibles como debajo de los refrigeradores, detrás de las cajas, etc.
- Las basuras son tapadas adecuadamente.
- No se deja en los armarios ropa sucia u objetos como papeles que puedan albergar nidos de cucarachas.
- Se evita dejar los traperos húmedos ya que estos son sitios predilectos para las cucarachas.
- Se limpia adecuadamente las lámparas y zonas de fuente de iluminación ya que ellas albergan gran variedad de insectos.
- Ejecutar diariamente los procesos de limpieza y desinfección según indicaciones.
- Realizar fumigación y control de plagas cada 3 a 6 meses con entidad certificada según los productos utilizados.

# Protocolo para el control integral de plagas

Responsables / actores al interior del centro de desarrollo integral (CDI en adelante)

- Coordinador del CDI
- Auxiliar de servicios generales (ASG)
- Auxiliares de cocina.

| Procedimiento para la inspección de la hermeticidad de la institución | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Verifica el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se dispondrá de cauchos en buen estado. |
| 2 | ASG | Revisar las aberturas de los marcos de las puertas. |
| 3 | ASG | Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas. |
| 4 | ASG | Revisa que no haya agujeros en paredes, pisos y techos |
| 5 | ASG | Inspecciona la entrada de las tuberías. |
| 6 | ASG | Verifica el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles. |
| 7 | ASG | Diligencia los formatos correspondientes. |

| Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Realiza la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc. |
| 2 | ASG | Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas |
| 3 | ASG | Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hace lo propio encima de los muebles y equipos |
| 4 | ASG | Mantiene adecuada higiene en el lugar. |

| Procedimiento para el manejo adecuado de elementos en desuso | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | ASG | Realiza la búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área de la institución, como muebles, equipos y enseres. La acumulación de objetos puede convertirse en un foco de infestación de plagas. |
| 2 | ASG | Verifica e inspecciona las áreas y zonas de la institución |
| 3 | ASG | Si encuentra elementos que no correspondan a la zona que se está revisando, registra el hallazgo e informa al jefe inmediato para que tome una acción correctiva |
| 4 | ASG | Reubica los elementos o empaques encontrados |

**FUMIGACIÓN:** Se programa cada tres meses

| Áreas a controlar | Antes de la fumigación | Durante la fumigación | Después de la fumigación |
|---|---|---|---|
| • Todas las áreas de la unidad de servicio | ○ los alimentos que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación se debe evacuar.<br>○ En la cocina proteger el menaje y equipos.<br>○ Despejar de las áreas a fumigar, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto. | ○ El técnico deberá aplicar el producto por todas las áreas, paredes, pisos y techos.<br>○ Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación<br>○ No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos<br>○ No fumar, comer o beber durante la aplicación. | ○ Lavar todas las áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.<br>○ Lavar inicialmente con agua y jabón, enjuagar y realizar desinfección.<br>○ Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros. |

| Antes del próximo control | Frecuencia de la fumigación |
|---|---|
| • Evitar todas aquellas condiciones para que los insectos se posesionen de un sitio.<br>• Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.<br>• Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera de las áreas de uso, se mantengan destapadas.<br>• Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizado queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.<br>• Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos en descomposición, pues esto atrae a las cucarachas. | Según la variedad de situaciones presentadas en la unidad, se ha estipulado que la fumigación debe realizarse con una frecuencia semestral en las áreas. Esta está a cargo de una compañía externa a la cual se le realizará control por medio de la documentación pertinente emitida por el Ministerio de la Protección Social.<br>Si se sospecha o hay aparición de brotes en la zona cercana, se deberá programar una fumigación, aun cuando no sea la fecha. |

# PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y DESINFECCIÓN DE AGUA.



El presente ítem hace referencia al conjunto de acciones encaminadas al control de la calidad del agua que se utiliza en el CDI, en las diferentes etapas de atención de los niños y las niñas, con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación que pueda repercutir en la salud y bienestar de los niños, niñas y talento humano que se encuentra en la sede. Este programa contiene una serie de actividades relacionadas con el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable. Para ello se debe consultar los protocolos que incluyen el presente documento.

El CDI SANTA BARBARA SEDE CENTRO no cuenta con agua potable permanente, esta es suministrada por el acueducto municipal cada tres días y es almacenada en tanques y distribuida a cocina y baños por bomba eléctrica.

El agua que se utiliza en la cocina es almacenada en tanques plásticos con tapa. Y para el consumo es hervida todos los días.

| **OBJETIVO** | | Destruir los diversos microorganismos presentes en ella y que transmiten enfermedades al ser humano | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **TIPO** | **ACTIVIDAD** | **RESPONSABLE** |
| 1 | Inicio | **Vigilancia de la calidad del agua.**<br>Otro aspecto de importancia para el cuidado de la calidad de agua que se almacena es promover el lavado y desinfección de los depósitos de almacenamiento (tanques). | ASG y Auxiliar de cocina. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Elementos que deben de tomarse en cuenta durante el lavado: Detergente, cloro, cepillos. | |

| **Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable** | | |
|---|---|---|
| **No** | **Responsable** | **Acción** |
| 1 | Coordinador | Revisa el cronograma de acuerdo al plan de acción. |
| 2 | Coordinadora | Informa al personal operario sobre el desarrollo de la actividad |
| 3 | Coordinadora | Gestiona la adquisición de insumos tales como cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se necesiten, según el tipo de tanque |
| 4 | Coordinadora | Gestiona el desarrollo del mantenimiento mínimo semestral a los tanques, de acuerdo a lo establecido en el decreto 1575/07 y la resolución 2115/07 |
| 5 | Empresa encargada para tal fin | Cierra con antelación el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque para consumir el agua que queda. Es preciso dejar agua en el tanque a un nivel máximo de 10 cm de altura, con el propósito de usarla en las labores de prelavado. |
| 6 | | Retira todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque. |
| 7 | | Remueve la suciedad adherida (como lodos o lama en las paredes, la tapa y el fondo del tanque) mediante el uso de un cepillo de mano o escoba de cerdas duras. Se asegura de eliminar las materias extrañas adheridas a las esquinas, entre el piso y las paredes. |
| 8 | | Enjuaga repetidas veces el tanque con agua limpia para eliminar todas las mugres adheridas y las partículas más finas, hasta que no se observe suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia. |
| 9 | | Verifica que ha drenado la totalidad del agua de lavado. |
| 10 | | Prepara de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante, a una concentración entre 1000 ppm a 2000 ppm en un balde (ver fórmula de preparación en la guía del presente estándar) |
| 11 | | Lava toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido la solución desinfectante. |
| 12 | | Deja actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos |
| 13 | | Abre los grifos o llaves del agua de la edificación, especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante. Cierre nuevamente el grifo (de 15 a 20 minutos) con el fin de que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería |
| 14 | | Enjuaga el tanque y abre los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante y realiza lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante del tanque |
| 15 | | Verifica que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicia el llenado del tanque, asegurándose de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes, como microorganismos, polvo, insectos o aguas lluvias. Esto también previene la pérdida del cloro por volatilización |

| | | |
|---|---|---|
| 16 | | Diligencia el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, indicando la fecha de la actividad, la próxima fecha de desinfección, el nombre del desinfectante, el compuesto activo del desinfectante, la concentración usada, la persona o institución responsable de la actividad y las observaciones |

| **CRONOGRAMA DE LIMPIEZA DE TANQUES Y ALBERCAS** | | | |
|---|---|---|---|
| Tanque de almacenamiento de agua para la cocina | Cada tres días | | Talento humano-servicio generales |
| Tanques elevados de agua potable | Cada 6 meses | 2 de mayo de 2024 | Empresa prestadora de ese servicio. |

**PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA.**

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

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

**VERIFICACIÓN (control de gestión)**

El beneficio de implementar un sistema de control de gestión está basado en obtener la información necesaria para lograr su permanente verificación y mejora. Esta tarea es de suma importancia y colabora directamente en el momento de hacer un análisis de la evolución.

Esta tarea fundamentalmente dará las respuestas al responsable del programa de saneamiento básico y generará un permanente sistema de auditoría interna, al mismo tiempo suministrará los datos necesarios ante cualquier auditoría externa.

Se anexan formatos para la verificación y seguimiento del cumplimiento del plan en el cdi.

| VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS, EQUIPOS Y SUPERFICIES | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UDS: | | MODALIDAD: | | | | | | MUNICIPIO: | | |
| Equipos: Abanicos | | | | | | | | | | |
| espacios: baños, salones | | | | | | | | | | |
| Superficies: Pisos, paredes, mesas, sillas, puertas, ventanas, juguetes, colchonetas | | | | | | | | | | |
| Convenciones: D: diario | S: semanal | Q: quincenal | | | | | | | | |
| | | | FRECUENCIA | | | EJECUTADO | | | | |
| FECHA | AREAS, EQUIPOS Y SUPERFICIE | SUSTANCIAS UTILIZADAS | D | S | Q | SI | NO | TIEMPO DE EXPOSICIÓN | RESPONSABLE | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

| VERIFICACION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES Y ALBERCAS | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UDS: | | MODALIDAD: | | | | | | MUNICIPIO: | | |
| | | | | | | | | | | |
| Convenciones: D: dIario | S: semanal | Q: quincenal | | | | | | | | |
| | | | FRECUENCIA | | | EJECUTADO | | | | |
| FECHA | TANQUES Y ALBERCAS | SUSTANCIAS UTILIZADAS | D | S | Q | SI | NO | TIEMPO DE EXPOSICIÓN | RESPONSABLE | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

| REGISTRO DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| UDS: | | MODALIDAD: | | MUNICIPIO: | |
| DESECHOS: de comida, ordinarios, papel, carton, plastico. | | | | | |
| Convenciones: D: diario S: semanal Q: quincenal | | | | | |
| FECHA (DD/MM/AAAA) | NO RECICLABLES | RECICLABLES | | RESPONSABLE | NOMBRE DE QUIEN VERIFICA |
| | RESIDUOS ORDINARIOS (RO) | PAPEL,CARTON (PC) | PLASTICOS (p) | | |
| | # Bolsas | # Bolsas | # Bolsas | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

**Convenio No 13002782024**
Suscrito entre ICBF y FUNDASALUD
programa de atención a la primera infancia

# PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO




# MI NUEVA ILUSION
# CALAMAR – BOLIVAR
# 2024

## INTRODUCCIÓN

La alimentación es un pilar fundamental para lograr un óptimo estado de salud, pero para cumplir dichos objetivos los alimentos deben ser inocuos, es decir, que no contengan microorganismos ni sustancias que puedan ocasionar daños a salud del consumidor.

Por lo anteriormente expuesto es imprescindible la implementación del programa limpieza y desinfección dentro de la unidad de servicio ya que permite minimizar losriesgos asociados a la contaminación ambiental del espacio físico donde son atendidos los niños y niñas y talento humano requerido para la implementación de la modalidad.

Dentro de las ventajas que ofrece la implementación del presente plan de saneamiento básico, se encuentra la de aunar esfuerzos en la implementación de acciones individuales que van a repercutir de manera directa en la salud de los beneficiarios y funcionarios a través de la reducción de riesgos por contaminación física, química y biológica dentro de la unidad de servicio, convirtiéndola en un espacio físico seguro y agradable que brinda las condiciones óptimas para el desempeño de actividades diarias.

# OBJETIVOS

## OBJETIVO GENERAL

Suministrar una herramienta que indique los procedimientos para una adecuada limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable, control de plagas y vectores dentro de la unidad de servicio, con el fin de reducir riesgos para la salud de la población atendida, acompañantes y talento humano que labora en la institución.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Disponer de un documento de actualización y consulta permanente que detalle los componentes básicos que integran el plan de saneamiento (limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable, control de plagas y vectores)

2. Explicar detalladamente las etapas del proceso de limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios y áreas de la unidad de servicio.

3. Especificar las características de productos químicos a utilizar y sus concentraciones según el área a desinfectar.

## ¿QUE SE DEBE LIMPIAR?

Todas las áreas que conforman el establecimiento, así como las superficies de las áreas de trabajo, equipos y utensilios que tengan contacto con los alimentos. Es necesario elaborar una lista en orden de prioridades, de los trabajos que se deben llevar a cabo. Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y deben limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones de no contaminar el alimento.

## ¿CON QUE SE DEBE LIMPIAR?

Existen diferentes tipos de materiales, dentro de los que se encuentran detergentes, desinfectantes, escobas. Los utensilios y materiales de limpieza no se deben almacenar en conjunto con los alimentos para reducir al máximo riesgo de contaminación.

Los productos químicos deben conservarse en sus empaques originales y deben permanecer rotulados. Es útil utilizar colores para clasificarlos.

Existen diferentes productos útiles y el uso de ellos dependerá del objetivo que se desee lograr.

Dentro de las instalaciones del servicio, debe existir una zona para el lavado de manos, ubicado en un lugar fuera de la cocina, de tal manera que los empleados se sientan motivados a lavarse las manos con frecuencia. En este lugar se hace necesario colocar las indicaciones para un adecuado lavado de manos. El lugar debe permanecer en buenas condiciones, además de tener jabón líquido, antiséptico (alcohol, yodo), cepillos para uñas, dispositivo de secado de manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

En el establecimiento, también debe existir una instalación para el lavado y desinfección de equipos, utensilios de limpieza. Debe contar con los implementos necesarios como detergentes, cepillos, escobillas entre otros para facilitar los procedimientos de limpieza.

## CARACTERÍSTICAS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios que se empleen en un servicio de alimentación deben ser de material resistente a la corrosión (de acero inoxidable), no poroso ni absorbente, no transmitir sustancias tóxicas, olores y sabores extraños al alimento. Así mismo deben ser de fácil limpieza y desinfección, capaces de resistir repetidas operaciones de dicho proceso.

Las tablas picadoras deben ser de material sintético, no absorbente, de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar.

# 1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

## LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Deben limpiarse, lavarse y desinfectarse, después de cada uso todos los equipos y superficies en contacto con los alimentos como menaje de cocina, superficies de parrillas, planchas, bandejas, entre otros; utilizando toallas desechables para limpiar. Para desinfectar debe mantenerse en recipientes las soluciones respectivas, debidamente identificados, para lo cual es necesario capacitar al personal, a fin que realice el trabajo en forma apropiada.

## ¿CUÁNDO SE DEBE LIMPIAR?

Cuando se inicie y concluya la jornada laboral con el fin de no interrumpir el servicio.Se deberán programar turnos de manera que haya tiempo para limpiar y desinfectar.La frecuencia se determinará según el contacto que tengan las áreas o superficies con los alimentos, es decir, será con mayor frecuencia cuando se tenga mayor contacto directo con los alimentos y los tiempos serán más alejados cuando no tenga contacto directo con el alimento.

## ETAPAS DE LA LIMPIEZA

- ✓ Recoger y desechar los residuos, polvo o cualquier otra suciedad presenteen el lugar que se quiera limpiar
- ✓ Humedecer con suficiente agua potable el lugar o superficie a limpiar
- ✓ Preparar la solución de detergente que se va a usar

- ✓ Enjabonar la superficie a limpiar, esparciendo la solución de detergente concepillo o esponja
- ✓ Restregar la superficie fuertemente con ayuda de un paño o cepilloeliminando toda la suciedad posible
- ✓ Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo para que esta actúe
- ✓ Enjuagar con suficiente agua asegurándose de eliminar todo el detergente
- ✓ Observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sidoeliminada toda la suciedad

## ETAPAS DE LA DESINFECCIÓN

- ✓ Asegurarse de que la superficie este totalmente limpia
- ✓ Tener lista la solución desinfectante
- ✓ Aplicar la solución desinfectante sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar
- ✓ La solución desinfectante se deja sobre el lugar que se está desinfectandopor un tiempo mínimo de un minuto, dependiendo de la sustancia utilizada
- ✓ Durante este tiempo se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, de modo que la superficie a limpiar queda bien desinfectada.

El programa de limpieza y desinfección debe ser supervisado, por lo cual se hace necesario establecer el personal para que lleve a cabo esta función. Esta persona debe conocer la frecuencia y procedimientos, supervisar rutinas de limpieza terminadas diariamente y realizar inspecciones al azar

## RECOMENDACIONES GENERALES

- ✓ El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección debe estar bien capacitado. (no el manipulador de alimento).
- ✓ El agua que se utilice para la Limpieza y Desinfección debe ser potable.
- ✓ Los productos de limpieza y desinfección deben usarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos, y deben estar aprobados para usarse en fábricas de alimentos.
- ✓ Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- ✓ Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en recipientes que sólo contengan este tipo de productos.

- ✓ Los cepillos y escobas no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- ✓ Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y retención del alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas frecuentemente.
- ✓ Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies en contacto se limpian tantas veces como sea necesario.
- ✓ Los equipos que están compuestos de varias partes deben desarmarse y se deberán limpiar muy bien todas sus piezas.
- ✓ El jabón no se debe colocar directamente sobre los lugares que se van a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones que se recomienda usar según el producto.
- ✓ La desinfección se hace después de haber limpiado el lugar o superficie, nunca antes.
- ✓ Para desinfectar se puede utilizar una solución de cloro o algún otro agente desinfectante.

## PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE MANOS



Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar labores, después de ir al baño, de manipular alimentos crudos, contaminados o en descomposición, después de haber recibido dinero, después del manejo de basuras, después de manipular objetos de aseo y después de secarse el sudor.

| **SECCION** | **UTENSILIOS** | **IMPLEMENTOS A UTILIZAR** | **RESPONSABLE** |
|---|---|---|---|
| Área de manipulación dealimentos | Dispensador de jabón líquido, toallas desechables, de papel absorbente | Jabón desinfectante, agua potable, dispensador de toallas | Talento humano |

Pasos para el lavado de manos:

1. Retirar todos los accesorios que tenga como: anillos, pulseras
2. Humedezca las manos desde los codos hasta la punta de los dedos
3. Aplicar jabón líquido antimaterial
4. Frote el jabón en las palmas, dorso de la mano, entrelace los dedos de manos y frótelos por un minuto.
5. Utilizar cepillo de uñas (de uso personal)
6. Enjuagar con abundante agua
7. Secarse las manos con toallas desechables

## PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE NEVERA



| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de manipulación dealimentos | Neveras, cuartos fríos, congeladores. | Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, detergente, agua potable, limpión, esponja y cepillo. | Manipuladoras de alimentos. |

- ✓ De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos.

- ✓ Retirar la mugre visible con un limpión mojado.
- ✓ Humedecer la esponja y adicionar detergente.
- ✓ Restregar las diferentes áreas de la nevera ocluyendo el empaque utilizandoun cepillo de dientes para esta actividad.
- ✓ Retirar el jabón con ayuda de un limpión húmedo.
- ✓ Preparar una solución desinfectante con hipoclorito de sodio. Por cada litrode agua agregue 4 mililitros de hipoclorito al 5,25%
- ✓ Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión
- ✓ Dejar actuar durante 5 minutos
- ✓ Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con aguapotable
- ✓ Dejar secar.

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

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de manipulación dealimentos | Mesones, pare-des, pisos, puertas y ventanas. | Solución de hipoclorito-to de sodio al 5,25%, agua potable, cepillo, solución jabonosa, esponja, escoba, re-cogedor, trapero, Es-tos elementos deben ser de uso exclusivo el área de manipulaciónde alimentos. | Manipuladoras de alimentos |

- ✓ Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor.
- ✓ Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
- ✓ Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente. Se adiciona primero el agua y luego deter-gente.
- ✓ Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
- ✓ Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita lospuntos 3 y 4.
- ✓

- ✓ Enjuagar con agua potable.

## PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE BAÑOS



**Frecuencia:** Diaria

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de servicios generales | Baños, paredes, pisos, baterías sanitarias. | Solución de hipocloritode sodio al 5,25%, agua potable, cepillo, solución jabonosa, esponja, escoba, re- cogedor, trapero, es- cobillón. Estos ele- mentos deben ser de uso exclusivo el área de manipulaciónde alimentos. | Servicios generales |

- ✓ Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y las de las papeleras en el lugar destinado para ello.
- ✓ Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
- ✓ Por cada litro de agua agregue 2 gramos de detergente en polvo.Ejemplo: A 5 litros de agua agregue 10 gramos de detergente.
- ✓ Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las bateríassanitarias.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos deldetergente.
- ✓ Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidadrepita los puntos 3 y 4.
- ✓ Aplicar solución desinfectante, 15 mililitros de hipoclorito de sodio al5,25% por litro de agua.
- ✓ Dejar actuar por 15 minutos
- ✓ Enjuagar con abundante agua potable.

**PROCEDIMINTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LIMPIONES Y TRAPEROS**



**Frecuencia:** Diaria

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de servicios generales | Limpiones, trape-ros. | Solución de hipocloritode sodio al 5,25%, so- lución jabonosa de detergente, agua potabley baldes. | Servicios generales |

- ✓ Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero por separado.
- ✓ Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y los traperos en los recipientes o baldes destinados para esta labor. Por cada litro de agua agregue 30 gramos de detergente durante 5 a 10 minutos. Estregar muy bien.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
- ✓ Preparar una solución de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 15 mili- litros de hipoclorito de sodio al 5,25%. Ejemplo: para 10 litros de agua agregue 150 mililitros de hipoclorito de sodio al 5,25%. Utilice 5 litros de agua para limpiones y 1 litro de agua para traperos.
- ✓ Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 13 minutos los limpiones
- ✓ Enjuagar con suficiente aguan y escurrir.
- ✓ Hervir los limpiones 2 veces por semana durante 5 a 10 minutos.
- ✓ Los guantes deben mantenerse en buen estado de conservación, limpieza e higiene. Mejor si son desechabl

## PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Toda persona que trabaja directamente en la preparación o elaboración, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos, debe cumplir con las condiciones mínimas de higiene y presentación personal, de manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados y deben adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

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

## CRONOGRAMA DE APLICACIÓN DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La aplicación del programa se hará de conformidad con lo descrito en el siguiente cuadro:

| ACTIVIDAD | FRECUENCIA | IMPLEMENTO UTILIZADO |
|---|---|---|
| Barrido de la unidadde servicio | 2 veces: al inicio y al final de la jornada | - Escoba<br>- Palas recoge basuras<br>- Bolsas para basuras<br>- Recipiente<br>- Recolector |
| Trapeado de la unidad | 1 vez al día: al inicio dela jornada y siempre que exista la necesidad. | - Trapero<br>- Desinfectante (hipoclorito)<br>- Balde para trapear<br>- Agua con solución de hipoclorito |
| Limpieza de almacenamiento de losalimentos | 2 veces al día: al inicioy al final de la jornada | - Jabón<br>- Desinfectante<br>- Agua con solución de cloro<br>- Tasa de capacidad apropiada<br>- Cepillo |
| Eliminación de telaraña | 2 veces al día: al inicioy al final de la jornada | - Desliñado |
| Estantería, gabinetes | Diario | - Limpión<br>- Desinfección con solución de hipoclorito |

**Limpieza principal:** consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

- ✓ **Enjuagado:** Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.
- ✓ **Desinfección:** Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento, se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.
- ✓ **Enjuagado final:** Para eliminar los restos del desinfectante.
- ✓ **Secado:** Para ellos es mejor emplear aire seco.

## 2. PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE RESIDUOS SOLIDOS YLIQUIDOS

En el programa de residuos sólidos y líquidos se identifican y caracterizan los tipos de residuos que se obtienen en la unidad de servicio, con el fin de tomarlas acciones necesarias para la prevención de fuentes de contaminación. Adicionalmente, se da cumplimiento a la ruta de evacuación de los residuos tres veces a la semana.

Para los residuos líquidos es necesario realizar un proceso separación de material solido contenido en él y contenido de sustancias grasas, para evitar que estas ta-ponen las tuberías de desagüe.

### CLASIFICACION DE LAS RESIDUOS

**RESIDUOS INORGÁNICOS:** Residuos no derivados directamente del servicio de alimentación, lo que impide degradarse fácilmente o rápidamente. Los derivados más comunes son los procedentes de metales, plásticos, vidrio y, en algunos casos, de papel/cartón.

**RESIDUOS ORGÁNICOS:** Residuos derivados de materiales vivos que permiten una degradación rápida.

**RESIDUOS PELIGROSOS:** Son los residuos generados por procesos industriales de naturaleza sólida, pastosa, líquida o gaseosa, con características corrosivas, reactivas, explosivas y tóxicas que presentan riesgos potenciales a la salud humana y al ambient

## MANEJO DE RESIDUOS

Una vez son producidos los residuos, se ubican en tanque plásticos previamente cubiertos por bolsa plásticas que permanecen tapados hasta que son recogidos por la empresa de transporte. Este proceso se realiza 3 veces/semana por el servicio de aseo.

Esto se realiza con el fin de evitar:

- ✓ La contaminación y producción de olores desagradables gracias a la descomposición de residuos orgánicos, creando ambientes saludables al interior de la unidad de servicio.

- ✓ Proliferación de insectos y roedores, previniendo de esta manera las enfermedades transmitidas por alimentos y la Leptospirosis

## 3. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

El agua es recurso natural escaso, indispensable para la vida.

La contaminación del agua puede producirse por desechos de origen humano o animal, que contengan bacterias, virus y protozoos patógenos, lo que implica un riesgo de sufrir brotes de afecciones intestinales y otras enfermedades infecciosas. En el agua también pueden encontrarse sustancias químicas tóxicas.

Las fuentes de contaminación no sólo se encuentran en el agua de origen y las captaciones sino también es posible encontrarse con diferentes problemas en las distintas partes de un sistema de abastecimiento:

1. En los depósitos que no se mantienen correctamente con un programa de mantenimiento, limpieza y desinfección.
2. En las conducciones del agua, cuyos materiales de construcción pueden trasmitir sustancias contaminantes al agua, así como su estructura, sobre todo si son abiertas, etc.
3. En el tratamiento de potabilización del agua debido, a los aditivos y sustancias que se utilizan en esos procesos, y que en determinadas circunstancias producen subproductos que podrían suponer un riesgo para la salud.
4. En las redes de distribución pública debido, bien a los materiales de construcción que transmiten sustancias al agua, o bien a problemas en el diseñocon fondos de saco en los finales de las redes que podrían facilitar la contaminación del agua de consumo

5. En las instalaciones interiores y aparatos de potabilización doméstica, ya sea por los materiales de las tuberías o por el mal mantenimiento de las mismas, que pueden producir alteraciones del agua dentro de las casas y establecimientos. En un abastecimiento de agua no solo hay que poner a disposición de los consumidores agua en condiciones adecuadas desde el punto de vista sanitario que no entrañe ningún riesgo para la salud, también hay que asegurar que la cantidad de agua sea suficiente para satisfacer las necesidades higiénico-sanitarias de la población y el desarrollo de las actividades.

En la unidad de servicio se utiliza agua para consumo, la cual ha sido procesada por medio del hervido.

Se cuenta con tanques para la recolección y reserva de agua, la cual se encuentra disponible para el consumo, limpieza y desinfección de sillas, mesas plásticas, lavado de menaje.

Los tanques se lavan y desinfectan 3 veces por semana, haciendo gran énfasis con un cepillo de cerdas plásticas en la parte inferior, para retirar la mugre e impurezas que allí quedan contenidas.

## FORMATO PARA LA SUPERVISION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE RESERVA DE AGUA

| FECHA | HORA | RESPONSABLE DEL LAVADO DE TANQUES | UBICACIÓN DEL TANQUE | ELEMENTOS UTILIZADOS | FIRMA DEL SU-PERVISOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

## 4. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS, INSECTOS Y ROEDO-RES

## (CONTROL DE VECTORES)

Para el cumplimiento del plan de saneamiento se requiere un programa que defina las actividades que se deben realizaren el control y prevención de la presencia de plagas en la fábrica. El programa debe ser desarrollado por profesionales y monitoreado por la empresa. Los pasos por seguir son:

1. Realizar un diagnóstico con el fin de recorrer la planta y definir las plagas potenciales que hay en la unidad de servicio, su tipo, madrigueras, fuente de alimentación y proliferación.

2. Plan de acción en el que se definan los productos químicos utilizados, sistemas de control físico y un plano de la planta. Debe tener como actividades limpiar, organizar, resanar y reducir madrigueras de las plagas.

3. Seguimiento y control a fin de determinar la efectividad del programa. Se puede utilizar el formato de avistamiento.

4. Se lleva a cabo un seguimiento y control de las plagas, mediante el diligenciamiento periódico del formato de avistamiento de plagas.

5. Dentro de las instalaciones y áreas de la unidad de servicio se realiza fumigaciones periódicas con el fin de controlar el ingreso de insectos y roedores y eliminar aquellos que se encuentren.

6. Las instalaciones se encuentran dotadas de angeos que impidan el ingreso de roedores a las instalaciones.

RECOMENDACIONES:

Colocar puerta o barra de servicio a la entrada del área de preparación, cocción y servida de alimento.

No permitir entrada a personal diferente del Manipulador de alimento; Si algún personal diferente entra debe cumplir con lavado de mano y vestimenta adecuad.

No entrar alimentos sin ser desinfectados al área de preparación, cocción y servida de alimentos.

El Manipulador de Alimento, no debe realizar funciones diferentes a las que determine su cargo. (recibo de alimento, preparación, cocción, servida, lavado de utensilios y limpieza de su área).

Falta un auxiliar de SERVICIO DE GENERALES, quien sería responsable del recibo de alimentos, lavado, almacenamiento y limpieza general de las otras ár

# PLAN DE HIGIENE Y SANEMAMIENTO BÁSICO

FUNDASALUD



**SERVICIO CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
**KASSIMBA DE AGUA FRESCA**
**MARIA LA BAJA (BOL) - 2024**

## 1. OBJETIVO

Implementar un plan de limpieza y desinfección que guía las prácticas de aseo y orden dentro de la unidad de servicio, contribuyendo en la generación de hábitos higiénicos adecuados y saludables en el personal y el cuidado de la salud de todos los niños y las niñas beneficiarios.

## 2. ALCANCE

Este plan aplica a todas las actividades del servicio, en especial a las relacionadas con la alimentación y al personal relacionado con las mismas

## 3. REFERENCIAS

- ***Ley 09 de 1979 del Código Sanitario Nacional***, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.
- *Decreto 3075 de 1997*, en el cual se establecen las buenas prácticas de manufactura: 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.
- ***Decreto 060 de 2002***, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos, y propuesta por la Comisión Conjunta FAO/OMS del Códex Alimentario como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos a través del anexo al CAC/RCO 1-1969, Rev. 3 (1997): directrices de su aplicación.
- ***Decreto 3518 de 2006***, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia de Salud Pública (SIVIGILA).
- ***Decreto 1575 de 2007***, por el cual se establece el sistema de protección y control de la calidad del agua para consumo humano.
- ***Resolución 2000 de 2014*** de ICBF, por el cual se ordena la aplicación del enfoque diferencial en los Programas Misionales del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y se promueven practicas inclusivas que fomenten y garanticen continuamente la protección de las individualidades de la población beneficiaria.
- ***Manual Operativo Modalidad Institucional v7***, por el cual se regula la prestación de los servicios y da indicaciones para el cumplimiento de las condiciones de calidad del programa.
- ***Norma Técnica Colombiana NTC 4595***, que establece los requisitos para el planeamiento y diseño físico espacial de nuevas instalaciones escolares, abarcando aquellas instalaciones y ambientes que son generados para procesos educativos que se llevan a cabo de manera intencional y sistemática.
- ***Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF v5*****,** que brinda orientaciones técnicas a los profesionales Nutricionistas Dietistas del ICBF, de las Entidades Administradoras de Servicios (EAS) y de las Entidades Contratistas de las modalidades de atención de Promoción y Prevención y de Protección, quienes brindan asistencia técnica, realizan atención y apoyan o supervisan las entidades y unidades de servicio, donde se desarrolla el componente de alimentación y nutrición, así como, la articulación de acciones con los entes territoriales y las instituciones del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.

## 4. RESPONSABLE

El responsable del procedimiento será el Profesional de Salud y Nutrición, quien deberá:

- Coordinar las actividades inducción, reinducción, evaluación y seguimiento del talento humano relacionado con el plan de higiene y saneamiento.
- Supervisar las actividades de higiene y saneamiento desde los diferentes programas del plan, en toda la unidad de servicio, y sus impactos en la salud de los niños y las niñas.

También es responsable cada manipulador de alimentos y servicios generales de:

- Mantener organizadas las áreas destinadas para la alimentación y demás espacios de trabajo.
- Asegurar las condiciones de higiene del área.
- Almacenar y custodiar los implementos de aseo
- Informar periódicamente al profesional de apoyo en salud y nutrición y a la coordinación, del estado, calidad y cantidad de los productos que ingresen para el cumplimiento de la función.
- Realizar los procesos de desinfección y limpieza en los tiempos y con las cantidades establecidas en el programa de limpieza y desinfección.

## 5. DEFINICIONES

| | |
|---|---|
| Actividad acuosa (Aw): | Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos. |
| Ambiente: | Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos. |
| **Bacterias:** | Microorganismos vivos que pueden echar a perder la comida, crecen más rápido en presencia de humedad, temperatura entre 5°C a 60°C, en alimentos expuestos a un tiempo mayor de 4 horas a temperatura ambiente, alimentos ricos en proteína, un pH neutro poco ácido o poco alcalino, algunas necesitan oxígeno y otras no. |
| **Brote de enfermedad alimentaria:** | Incidente en el cual dos o más personas experimentan la misma enfermedad después de comer la misma comida. |
| **Buenas prácticas de manufactura BPM:** | Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevención de contaminación. |
| **Calidad sanitaria:** | Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano. |
| **Contaminación:** | Presencia en los alimentos de cualquier sustancia (física, química o biológica) no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en el mismo como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, |

| | |
|---|---|
| | zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminación ambiental. |
| **Contaminación cruzada:** | Proceso por el cual los microorganismos patógenos y otras sustancias dañinas son trasladados mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos. Por ejemplo, sucede de comida a comida, cuando los alimentos crudos están almacenados junto a los alimentos cocidos sin protección, de persona a comida; cuando las manos de los manipuladores están sucias, de equipo o utensilio a comida, cuando se limpia la cocina con trapeadores sucios de los baños. |
| **Control de plagas:** | Medidas preventivas y correctivas, naturales o artificiales, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una plaga (Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal) de manera responsable para con el medio ambiente y la salud humana. |
| Detergente: | Son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo. |
| Desinfección - Descontaminación: | Es el tratamiento físico-químico 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: | Sustancia química diseñada para destruir o inhibir el crecimiento de microorganismos patógenos o no patógenos. |
| **Enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS:** | Enfermedad que se transmite a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación. |
| **Higiene:** | Es el proceso de limpieza y desinfección.<br><br>Higiene de los alimentos: Las medidas necesarias que se realicen durante el manejo de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.<br>Higiene personal: Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabellos y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con regularidad, especialmente cuando se manejan comidas y bebidas. |
| **Intoxicación alimentaria:** | Producida por comer comidas que contienen toxinas producidas por las bacterias. |
| **Limpieza:** | Eliminación de tierra, residuos visibles de alimentos, polvo, grasa u otra materia visible. |
| **Manipulación de los alimentos:** | Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria. |
| **Microorganismos:** | Pequeños seres vivientes que sólo pueden ser vistos mediante el microscopio. Los cuatro tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades y contaminar los alimentos son: bacterias, virus, parásitos y hongos dentro de la célula. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones. |

| | |
|---|---|
| **Patógenos:** | Microorganismos que causan enfermedad. |
| **Plagas:** | Crecimiento desmedido y difícil de controlar de una especie animal o vegetal, generalmente nociva para la salud. Por ejemplo: son los insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos. |
| **Programa de higiene y saneamiento:** | Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias. |
| **Superficies de contacto de los alimentos:** | Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante la elaboración y manejo normal del producto incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases. |
| **Vigilancia Sanitaria:** | Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de alimentos y bebidas en protección de los consumidores. |

## 6. DESCRIPCIÓN

El objetivo de una buena práctica higiénica es proteger la salud de los niños, niñas y el talento humano, mediante la aplicación y el seguimiento de los requerimientos básicos de salubridad:

Se desarrolla a través de cuatro programas principales:

- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Control de residuos sólidos y líquidos
- Control de calidad del agua potable

Como un primer paso hacia la implementación de un plan de saneamiento y como una acción de mejoramiento se diseña el programa de limpieza y desinfección para disminuyendo los riesgos inherentes en las diferentes etapas de manejo a las cuales son sometidos, y lograr una mejor calidad y seguridad en la prestación del servicio a los niños y niñas del programa.

### 6.1 CONDICIONES DE BASICAS DEL SERVICIO

#### EDIFICACIONES

Las instalaciones, de los CDI Kassimba, donde se presta el servicio de Atención a Primera Infancia en el municipio de María La Baja, deberán cumplir con los requisitos mínimos para la prestación del servicio, estos requisitos estarán sujetos a procesos de mantenimiento y también a la promoción de acciones relacionadas con la mejora continua de los mismos.

| | |
|---|---|
| ***Localización y accesos*** | a. Localizado en un sitio seco, no inundable, sobre un terreno de fácil drenaje.<br>b. Localizado en una zona sin riesgo en materia de deslizamientos u otros accidentes naturales.<br>c. Localizado en una zona sin problemas de salubridad. En consecuencia, no podrá estar localizado cerca de basureros, pantanos, ciénagas y demás sitios que puedan favorecer la presencia de insectos, roedores y demás animales potencialmente peligrosos para la salud infantil, o asentamientos industriales generadores de polución, ruido u otros fenómenos de contaminación ambiental.<br>d. Tener buenas vías de acceso que permitan fácilmente la circulación de vehículos de servicio o emergencia, tales como buses de transporte escolar, carros de bomberos, ambulancias, etc.<br>e. Los alrededores deben mantenerse libres de basura, escombros, charcos y estancamientos de agua, maleza y demás elementos que favorezcan la presencia de animales dañinos para la salud infantil o que afecten la seguridad del inmueble.<br>f. La ubicación de la planta física del servicio será en el primer piso con fácil acceso a un lugar donde puedan descargarse fácilmente los vehículos que transportan alimentos desde el centro del abastecimiento. |
| ***Diseño y construcción*** | a. Evitar la presencia de insectos, roedores y demás animales dañinos para la salud infantil con los aislamientos y espacios interiores libres establecidos por las normas municipales.<br>b. No puede ser utilizado como vivienda.<br>c. Debe tener una adecuada separación física y funcional de las distintas áreas de actividad propias de la modalidad. En particular, las áreas dedicadas a la elaboración de los alimentos deben estar aislada de las demás, salvo por los corredores de conexión.<br>d. Las áreas destinadas a la elaboración de alimentos no podrán tener comunicación directa con servicios sanitarios.<br>e. El tamaño de las áreas de almacenamiento, producción y servicio de alimentos deben ser proporcionales al número de niños y niñas atendidos, con espacios libres para la circulación del talento humano y el traslado de materiales.<br>f. Los materiales utilizados en la construcción, tanto interna como externamente, deben facilitar la limpieza y el mantenimiento en condiciones higiénicas: serán de superficie impermeable y resistente al desgaste y a la corrosión; deben evitarse las hendiduras y depresiones. |
| ***Pisos y paredes*** | a. Los pisos deben estar construidos con materiales resistentes e impermeables, no deslizantes, que no generen sustancias tóxicas.<br>b. Los acabados de los pisos no deben mostrar grietas u otros defectos que dificulten su limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.<br>c. Los acabados de los pisos deben garantizar superficies uniformes, libres de desniveles o saltos que faciliten tropezones o caídas para los niños y las niñas y el talento humano de la modalidad.<br>d. En las áreas de procesamiento y servicio de alimentos, las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos deben estar selladas y tener formas redondeadas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.<br>e. En las áreas húmedas de elaboración, los pisos deben ser particularmente impermeables y deben tener una pendiente que facilite el drenaje, limpieza y desinfección.<br>f. Todas las áreas empleadas en la cadena del servicio de alimentación deben tener drenajes en los pisos y estos deben estar protegidos por rejillas adecuadas que impidan el ingreso de animales provenientes de las cañerías de aguas servidas (especialmente cucarachas). |

| | |
|---|---|
| | g. Las paredes de las áreas empleadas en la cadena del servicio de alimentación deben ser impermeables y lisas, de tal manera que se faciliten los procesos de limpieza y desinfección. |
| ***Techos, puertas, ventanas y otras aberturas*** | a. Las áreas empleadas en la cadena del servicio de alimentación deben estar libres de techos falsos, ya que estos promueven la acumulación de polvo y otros residuos y dificultan las actividades de limpieza y desinfección y el control de animales.<br>b. Las áreas de elaboración no deben tener puertas comunicantes con el exterior.<br>c. Las ventanas que comuniquen con el exterior deben tener anjeo que impida el ingreso de insecto y otros animales. Este anjeo debe ser fácilmente lavable, de tal manera que se evite la acumulación de polvo y otros contaminantes que puedan ingresar cuando la ventana esté abierta y haya una corriente de aire hacia el interior del inmueble. Este mismo requisito es aplicable a cualquier otro tipo de abertura que comunique con el exterior del inmueble.<br>d. La "luz" entre la parte inferior de las puertas que comunican con el exterior y el piso, no debe ser mayor a un (1) centímetro. |
| ***Ventilación*** | a. Todas las áreas empleadas en la cadena del servicio de alimentación deben tener sistemas de ventilación natural y/o artificial que contribuyan a mantener la temperatura a niveles confortables y aptos para el almacenamiento y servicio de alimentos.<br>b. La ventilación debe ser suficiente para prevenir la condensación de vapor, la acumulación de polvo y el nivel de temperatura deseable (Máximo 25°) pero no tan grande que contribuya a la contaminación de los espacios o que genere molestia a las personas.<br>c. Los sistemas de ventilación artificial deben limpiarse periódicamente (máximo cada dos meses) para evitar la acumulación de polvo y otros contaminantes.<br>d. Todas las áreas de la planta física deben tener adecuada y suficiente iluminación y ventilación para evitar crear condiciones que contribuyan a la contaminación. |
| ***Iluminación*** | a. La iluminación de las áreas de actividad de la modalidad, particularmente aquellas empleadas en la cadena del servicio de alimentación deben ser preferiblemente natural.<br>b. La iluminación eléctrica debe ser suficiente para el desarrollo de las actividades, pero no excesiva, para evitar el desperdicio de energía, el sobrecalentamiento del área de trabajo, etc.<br>c. La iluminación de utilizar lámparas o bombillos ahorradores de energía. |
| ***Saneamiento básico*** | a. El servicio debe formular un "Plan de Saneamiento Básico" con al menos los elementos mencionados en la Guía respectiva.<br>b. Debe tener un sistema de almacenamiento de basuras que impida la proliferación de insectos, roedores y otros animales dañinos para la salud humana (los depósitos deben ser de material impermeable, con tapa y un peso que permita su fácil manipulación y transporte.<br>c. Los sistemas empleados para proveer el agua potable deben tener seguridades suficientes para evitar la contaminación.<br>d. Tener un tanque apropiado para el almacenamiento de agua potable, con una capacidad suficiente para atender las necesidades totales de la modalidad incluyendo la limpieza durante un día.<br>e. Dispondrá de un sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobado por la autoridad competente. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento se debe realizar de manera que impida la contaminación del alimento o las superficies de potencial contacto con este. |

## 6.2 PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA POTABLE

Se identifican los principales riesgos de contaminación del agua que se tienen en la unidad:

| Peligro | Riesgo | Efecto |
|---|---|---|
| Baja calidad de los procesos de potabilidad y entrega desde la empresa de acueducto | Contaminación por desechos de origen humano o animal | Bacterias, virus y protozoos patógenos, lo que implica un riesgo de sufrir brotes de afecciones intestinales y otras enfermedades infecciosas |
| Almacenamiento de elementos químicos cerca de las fuentes o almacenamiento del agua | Contaminación por sustancias químicas tóxicas | Intoxicaciones y envenenamiento |
| Tanquen de potabilidad y almacenamiento del agua no aseados | Consumo de agua no potable | Bacterias, virus y protozoos patógenos, lo que implica un riesgo de sufrir brotes de afecciones intestinales y otras enfermedades infecciosas |
| No se realizan procesos de purificación del agua | Consumo de agua no potable | Bacterias, virus y protozoos patógenos, lo que implica un riesgo de sufrir brotes de afecciones intestinales y otras enfermedades infecciosas |

En un abastecimiento de agua hay que poner a disposición de los consumidores agua en condiciones adecuadas desde el punto de vista sanitario que no entrañe ningún riesgo para la salud, también hay que asegurar que la cantidad de agua sea suficiente para satisfacer las necesidades higiénico-sanitarias de la población y el desarrollo de las actividades.

En la unidad de servicio se utiliza agua para consumo, la cual ha sido procesada por medio del hervido.

Se cuenta con tanques para la recolección y reserva de agua, la cual se encuentra disponible para el consumo, limpieza y desinfección de sillas, mesas plásticas, lavado de menaje.

- Los tanques de reserva de agua para consumo de niños y niñas se lavan y desinfectan diariamente, haciendo gran énfasis con un cepillo de cerdas plásticas en la parte inferior, para retirar la mugre e impurezas que allí quedan contenidas.
- Los tanques de reserva de agua (elevado) para consumo de la unidad se lavan y desinfectan trismestralmente, haciendo gran énfasis con un cepillo de cerdas plásticas en la parte inferior, para retirar la mugre e impurezas que allí quedan contenidas.

## 6.3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### 6.3.1 PROCEDIMIENTO PARA LAVADO DE LAS MANOS

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios: Jabón líquido, cepillo especial para el lavado de uñas y toallas de papel desechable. | Responsable: Manipuladora, agentes, auxiliares |
|---|---|---|

1. Abrir la llave e introducir las manos dentro del lavamanos.
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón del dispensador en la palma de la mano.
4. Enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
5. Lavarse entre las uñas utilizando un cepillo en caso de manipulación de elementos blandos
6. Enjuagar con abundante agua corriente.
7. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.

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

### 6.3.2 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA VAJILLA

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios: • Vajillas, cubiertos, molinos, ralladores, coladores, cucharones, etc. • Jabón o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica y vaso dosificador. | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|

1. Retirar manualmente los residuos de alimentos de la vajilla y demás utensilios.
2. Enjuagar con abundante agua para remover fácilmente los residuos sólidos pequeños.
3. Enjabonar la vajilla (platos, vasos, cucharas, molino, etc.) utilizando esponja y cepillo según la necesidad.
4. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio: por cada litro de agua agregar 4 ml de hipoclorito al 5,25% (límpido comercial).
6. Introducir la vajilla en esta solución y dejar actuar por 15 minutos.
7. Enjuagar con agua potable.
8. Dejar escurrir para utilizar.

Frecuencia: diaria

### 6.3.3 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Ollas, tapas de las ollas, tablas de picar, vaso y tapa de la licuadora.<br>• Jabón o crema lavaplatos, agua potable, desengrasante, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica y vaso dosificador. | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|
| 1. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos de los utensilios.<br>2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños.<br>3. Para el caso de la licuadora, separe el vaso de la base (donde van las cuchillas), luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. Así mismo, retire la tapita de la tapa grande.<br>4. Enjabonar cada uno de los utensilios mencionados utilizando sabrá y solución jabonosa, y cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión.<br>5. Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.<br>6. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.<br>7. Tiempo de contacto: 15 minutos. 8. Enjuagar con abundante agua potable. 9. Dejar escurrir para su respectivo uso. | | |
| Frecuencia: diaria | | |

### 6.3.4 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Neveras y cuartos fríos.<br>• Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, detergente, agua potable, limpión y cepillo | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|
| 1. Programar la descongelación del equipo de acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados.<br>2. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos.<br>3. Retirar la mugre visible con un limpión mojado.<br>4. Humedecer la esponja y adicionar detergente.<br>5. Estregar las diferentes áreas de la nevera, incluyendo el empaque, utilizando un cepillo de dientes para esta actividad.<br>6. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo.<br>7. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.<br>8. Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión.<br>9. Dejar actuar durante 5 minutos.<br>10. Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable.<br>11. Dejar secar. | | |
| Frecuencia: una vez por semana | | |

### 6.3.5 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Frutas, verduras y hortalizas.<br>• Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, detergente, agua potable, limpión y cepillo | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|
| 1. Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles.<br>2. Para el caso de la piña y el maracuyá, realizar un lavado con agua jabonosa con ayuda de un cepillo.<br>3. Enjuagar con suficiente agua potable.<br>4. Sumergir en una solución desinfectante: por cada litro de agua agregue 1 ml de hipoclorito de sodio (20 gotas).<br>5. Dejar actuar de 5 a 10 minutos.<br>6. Enjuagar con suficiente agua potable.<br>7. Dejar escurrir. | | |
| Frecuencia: cada vez que se vayan a preparar o a consumir | | |

**Nota:** Para las frutas, como tomate de árbol y guayaba, y para las hortalizas como tomate y repollo es preciso realizar un escaldado, o sea, colocar la fruta en agua hirviendo durante 3 minutos. En el caso de las moras, sólo 1 minuto al baño maría. Las papas o tubérculos se deben lavar con suficiente agua y un cepillo antes de ser peladas.

### 6.3.6 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HUEVOS

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Huevos. | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|
| 1. Enjuagar suavemente con suficiente agua potable hasta retirar residuos sólidos.<br>2. Enjuagar con agua potable.<br>3. Dejar escurrir o secar suavemente con toallas de papel. | | |
| Frecuencia: solo cada vez que se vayan a preparar o a consumir | | |

### 6.3.7 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Paredes, mesones, pisos, puertas y ventanas.<br>• Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| | recogedor y trapero. Estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos. | |
| 1. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso, utilizando escoba y recogedor.<br>2. Colocar los residuos en el lugar destinado para estos.<br>3. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa: por cada litro de agua poner 2 gramos de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente.<br>4. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.<br>5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.<br>6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias; si es necesario, repita los puntos 3 y 4.<br>7. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua. Ejemplo: para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio.<br>8. Dejar actuar por 15 minutos. 9. Enjuagar con agua potable. | | |
| Frecuencia: mesones y pisos, diariamente; demás superficies, una vez por semana | | |

### 6.3.8 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAVADEROS

| | | |
|---|---|---|
| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja. Estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos. | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
| 1. Humedecer con suficiente agua.<br>2. Utilizar un pocillo de solución jabonosa, por cada litro de agua poner 2 gramos de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente<br>3. Estregar las superficies con ayuda de un cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma.<br>4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.<br>5. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua. Ejemplo: para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio. | | |
| Frecuencia: diaria | | |

### 6.3.9 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS

| | | |
|---|---|---|
| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Traperos.<br>• Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, solución jabonosa, agua potable, baldes. | Responsable: Manipuladora, auxiliares |

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

Frecuencia: diaria

## 6.4 PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS, INSECTOS Y ROEDORES (CONTROL DE VECTORES)

Para el cumplimiento del plan de control integrado de vectores se realizan las siguientes acciones:

a. Realizar un diagnóstico con el fin de recorrer la planta y definir las plagas potenciales que hay en la unidad de servicio, su tipo, madrigueras, fuente de alimentación y proliferación.
b. Plan de acción en el que se definan los productos químicos utilizados, sistemas de control físico y un plano de la planta. Debe tener como actividades limpiar, organizar, resanar y reducir madrigueras de las plagas.
c. Seguimiento y control a fin de determinar la efectividad del programa. Se puede utilizar el formato de avistamiento.
d. Se lleva a cabo un seguimiento y control de las plagas, mediante el diligenciamiento periódico del formato de avistamiento de plagas.
e. Dentro de las instalaciones y áreas de la unidad de servicio se realiza fumigaciones periódicas con el fin de controlar el ingreso de insectos y roedores y eliminar aquellos que se encuentren.
f. Las instalaciones se encuentran dotadas de angeos que impidan el ingreso de roedores a las instalaciones.

En la unidad de servicio los principales vectores de riesgo:

- Cucarachas
- Ratones
- Moscas
- Murciélagos
- Palomas
- Animales de cría (de casas vecinas)
- Culebras

Para ahuyentarlos y el cuidado se realiza:

1. Control de plagas por empresas de fumigación cada seis meses
2. Angeos en las zonas preparación de alimentos
3. Limpieza con desinfectantes y otros productos de higienización

## 6.5 PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE RESIDUOS

En el programa de residuos sólidos y líquidos se identifican y caracterizan los tipos de residuos que se obtienen en la unidad de servicio, con el fin de tomarlas acciones necesarias para la prevención de fuentes de contaminación. Adicionalmente, se da cumplimiento a la ruta de evacuación de los residuos tres veces a la semana.

### 6.5.1 CLASIFICACION DE LAS RESIDUOS

- **Residuos inorgánicos:** Residuos no derivados directamente del servicio de alimentación, lo que impide degradarse fácilmente o rápidamente. Los derivados más comunes que encontramos en la unidad son:
  - Plásticos
  - Papel/cartón
  - Madera

- **Residuos orgánicos:** Residuos derivados de materiales vivos que permiten una degradación rápida como:
  - Desechos de alimentos
  - Desechos de jardín
  - Desechos de baño
  - Pañales y papel higiénico

### 6.5.2 MANEJO DE RESIDUOS

Una vez son producidos los residuos, se ubican en tanque plásticos previamente cubiertos por bolsa plásticas que permanecen tapados hasta que son recogidos por la empresa de transporte. Este proceso se realiza 3 veces/semana por el servicio de aseo.

Los desechos orgánicos producidos por alimentos se donan a la comunidad para abono o alimento de animales de cría.

Esto se realiza con el fin de evitar:

- La contaminación y producción de olores desagradables gracias a la descomposición de residuos orgánicos, creando ambientes saludables al interior de la unidad de servicio.
- Proliferación de insectos y roedores, previniendo de esta manera las enfermedades transmitidas por alimentos y la Leptospirosis

## 7. HISTÓRICO DE CAMBIOS

| Fecha de actualización | Versión | Realizó | Revisó | Aprobó | Descripción |
|---|---|---|---|---|---|
| 1/3/2024 | 1 | Elsy Rojas | Sara Gómez Diaz | Rosaura Bautista Celis | Creación del Manual |

# PLAN DE HIGIENE Y SANEMAMIENTO BÁSICO

FUNDASALUD



**SERVICIO CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
**PECES NEGROS**
**MARIA LA BAJA (BOL) - 2024**

## 1. OBJETIVO

Implementar un plan de limpieza y desinfección que guía las prácticas de aseo y orden dentro de la unidad de servicio, contribuyendo en la generación de hábitos higiénicos adecuados y saludables en el personal y el cuidado de la salud de todos los niños y las niñas beneficiarios.

## 2. ALCANCE

Este plan aplica a todas las actividades del servicio, en especial a las relacionadas con la alimentación y al personal relacionado con las mismas

## 3. REFERENCIAS

- ***Ley 09 de 1979 del Código Sanitario Nacional***, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.
- *Decreto 3075 de 1997*, en el cual se establecen las buenas prácticas de manufactura: 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.
- ***Decreto 060 de 2002***, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos, y propuesta por la Comisión Conjunta FAO/OMS del Códex Alimentario como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos a través del anexo al CAC/RCO 1-1969, Rev. 3 (1997): directrices de su aplicación.
- ***Decreto 3518 de 2006***, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia de Salud Pública (SIVIGILA).
- ***Decreto 1575 de 2007***, por el cual se establece el sistema de protección y control de la calidad del agua para consumo humano.
- ***Resolución 2000 de 2014*** de ICBF, por el cual se ordena la aplicación del enfoque diferencial en los Programas Misionales del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y se promueven practicas inclusivas que fomenten y garanticen continuamente la protección de las individualidades de la población beneficiaria.
- ***Manual Operativo Modalidad Institucional v7***, por el cual se regula la prestación de los servicios y da indicaciones para el cumplimiento de las condiciones de calidad del programa.
- ***Norma Técnica Colombiana NTC 4595***, que establece los requisitos para el planeamiento y diseño físico espacial de nuevas instalaciones escolares, abarcando aquellas instalaciones y ambientes que son generados para procesos educativos que se llevan a cabo de manera intencional y sistemática.
- ***Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF v5*****,** que brinda orientaciones técnicas a los profesionales Nutricionistas Dietistas del ICBF, de las Entidades Administradoras de Servicios (EAS) y de las Entidades Contratistas de las modalidades de atención de Promoción y Prevención y de Protección, quienes brindan asistencia técnica, realizan atención y apoyan o supervisan las entidades y unidades de servicio, donde se desarrolla el componente de alimentación y nutrición, así como, la articulación de acciones con los entes territoriales y las instituciones del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.

## 4. RESPONSABLE

El responsable del procedimiento será el Profesional de Salud y Nutrición, quien deberá:

- Coordinar las actividades inducción, reinducción, evaluación y seguimiento del talento humano relacionado con el plan de higiene y saneamiento.
- Supervisar las actividades de higiene y saneamiento desde los diferentes programas del plan, en toda la unidad de servicio, y sus impactos en la salud de los niños y las niñas.

También es responsable cada manipulador de alimentos y servicios generales de:

- Mantener organizadas las áreas destinadas para la alimentación y demás espacios de trabajo.
- Asegurar las condiciones de higiene del área.
- Almacenar y custodiar los implementos de aseo
- Informar periódicamente al profesional de apoyo en salud y nutrición y a la coordinación, del estado, calidad y cantidad de los productos que ingresen para el cumplimiento de la función.
- Realizar los procesos de desinfección y limpieza en los tiempos y con las cantidades establecidas en el programa de limpieza y desinfección.

## 5. DEFINICIONES

| | |
|---|---|
| Actividad acuosa (Aw): | Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos. |
| Ambiente: | Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos. |
| **Bacterias:** | Microorganismos vivos que pueden echar a perder la comida, crecen más rápido en presencia de humedad, temperatura entre 5°C a 60°C, en alimentos expuestos a un tiempo mayor de 4 horas a temperatura ambiente, alimentos ricos en proteína, un pH neutro poco ácido o poco alcalino, algunas necesitan oxígeno y otras no. |
| **Brote de enfermedad alimentaria:** | Incidente en el cual dos o más personas experimentan la misma enfermedad después de comer la misma comida. |
| **Buenas prácticas de manufactura BPM:** | Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevención de contaminación. |
| **Calidad sanitaria:** | Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano. |
| **Contaminación:** | Presencia en los alimentos de cualquier sustancia (física, química o biológica) no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en el mismo como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, |

| | |
|---|---|
| | zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminación ambiental. |
| **Contaminación cruzada:** | Proceso por el cual los microorganismos patógenos y otras sustancias dañinas son trasladados mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos. Por ejemplo, sucede de comida a comida, cuando los alimentos crudos están almacenados junto a los alimentos cocidos sin protección, de persona a comida; cuando las manos de los manipuladores están sucias, de equipo o utensilio a comida, cuando se limpia la cocina con trapeadores sucios de los baños. |
| **Control de plagas:** | Medidas preventivas y correctivas, naturales o artificiales, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una plaga (Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal) de manera responsable para con el medio ambiente y la salud humana. |
| Detergente: | Son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo. |
| Desinfección - Descontaminación: | Es el tratamiento físico-químico 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: | Sustancia química diseñada para destruir o inhibir el crecimiento de microorganismos patógenos o no patógenos. |
| **Enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS:** | Enfermedad que se transmite a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación. |
| **Higiene:** | Es el proceso de limpieza y desinfección.<br><br>Higiene de los alimentos: Las medidas necesarias que se realicen durante el manejo de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.<br>Higiene personal: Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabellos y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con regularidad, especialmente cuando se manejan comidas y bebidas. |
| **Intoxicación alimentaria:** | Producida por comer comidas que contienen toxinas producidas por las bacterias. |
| **Limpieza:** | Eliminación de tierra, residuos visibles de alimentos, polvo, grasa u otra materia visible. |
| **Manipulación de los alimentos:** | Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria. |
| **Microorganismos:** | Pequeños seres vivientes que sólo pueden ser vistos mediante el microscopio. Los cuatro tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades y contaminar los alimentos son: bacterias, virus, parásitos y hongos dentro de la célula. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones. |

| | |
|---|---|
| **Patógenos:** | Microorganismos que causan enfermedad. |
| **Plagas:** | Crecimiento desmedido y difícil de controlar de una especie animal o vegetal, generalmente nociva para la salud. Por ejemplo: son los insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos. |
| **Programa de higiene y saneamiento:** | Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias. |
| **Superficies de contacto de los alimentos:** | Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante la elaboración y manejo normal del producto incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases. |
| **Vigilancia Sanitaria:** | Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de alimentos y bebidas en protección de los consumidores. |

## 6. DESCRIPCIÓN

El objetivo de una buena práctica higiénica es proteger la salud de los niños, niñas y el talento humano, mediante la aplicación y el seguimiento de los requerimientos básicos de salubridad:

Se desarrolla a través de cuatro programas principales:

- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Control de residuos sólidos y líquidos
- Control de calidad del agua potable

Como un primer paso hacia la implementación de un plan de saneamiento y como una acción de mejoramiento se diseña el programa de limpieza y desinfección para disminuyendo los riesgos inherentes en las diferentes etapas de manejo a las cuales son sometidos, y lograr una mejor calidad y seguridad en la prestación del servicio a los niños y niñas del programa.

### 6.1 CONDICIONES DE BASICAS DEL SERVICIO

#### EDIFICACIONES

Las instalaciones, de los CDI Peces Negros, donde se presta el servicio de Atención a Primera Infancia en el municipio de María La Baja, deberán cumplir con los requisitos mínimos para la prestación del servicio, estos requisitos estarán sujetos a procesos de mantenimiento y también a la promoción de acciones relacionadas con la mejora continua de los mismos.

| | |
|---|---|
| ***Localización y accesos*** | a. Localizado en un sitio seco, no inundable, sobre un terreno de fácil drenaje.<br>b. Localizado en una zona sin riesgo en materia de deslizamientos u otros accidentes naturales.<br>c. Localizado en una zona sin problemas de salubridad. En consecuencia, no podrá estar localizado cerca de basureros, pantanos, ciénagas y demás sitios que puedan favorecer la presencia de insectos, roedores y demás animales potencialmente peligrosos para la salud infantil, o asentamientos industriales generadores de polución, ruido u otros fenómenos de contaminación ambiental.<br>d. Tener buenas vías de acceso que permitan fácilmente la circulación de vehículos de servicio o emergencia, tales como buses de transporte escolar, carros de bomberos, ambulancias, etc.<br>e. Los alrededores deben mantenerse libres de basura, escombros, charcos y estancamientos de agua, maleza y demás elementos que favorezcan la presencia de animales dañinos para la salud infantil o que afecten la seguridad del inmueble.<br>f. La ubicación de la planta física del servicio será en el primer piso con fácil acceso a un lugar donde puedan descargarse fácilmente los vehículos que transportan alimentos desde el centro del abastecimiento. |
| ***Diseño y construcción*** | a. Evitar la presencia de insectos, roedores y demás animales dañinos para la salud infantil con los aislamientos y espacios interiores libres establecidos por las normas municipales.<br>b. No puede ser utilizado como vivienda.<br>c. Debe tener una adecuada separación física y funcional de las distintas áreas de actividad propias de la modalidad. En particular, las áreas dedicadas a la elaboración de los alimentos deben estar aislada de las demás, salvo por los corredores de conexión.<br>d. Las áreas destinadas a la elaboración de alimentos no podrán tener comunicación directa con servicios sanitarios.<br>e. El tamaño de las áreas de almacenamiento, producción y servicio de alimentos deben ser proporcionales al número de niños y niñas atendidos, con espacios libres para la circulación del talento humano y el traslado de materiales.<br>f. Los materiales utilizados en la construcción, tanto interna como externamente, deben facilitar la limpieza y el mantenimiento en condiciones higiénicas: serán de superficie impermeable y resistente al desgaste y a la corrosión; deben evitarse las hendiduras y depresiones. |
| ***Pisos y paredes*** | a. Los pisos deben estar construidos con materiales resistentes e impermeables, no deslizantes, que no generen sustancias tóxicas.<br>b. Los acabados de los pisos no deben mostrar grietas u otros defectos que dificulten su limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.<br>c. Los acabados de los pisos deben garantizar superficies uniformes, libres de desniveles o saltos que faciliten tropezones o caídas para los niños y las niñas y el talento humano de la modalidad.<br>d. En las áreas de procesamiento y servicio de alimentos, las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos deben estar selladas y tener formas redondeadas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.<br>e. En las áreas húmedas de elaboración, los pisos deben ser particularmente impermeables y deben tener una pendiente que facilite el drenaje, limpieza y desinfección.<br>f. Todas las áreas empleadas en la cadena del servicio de alimentación deben tener drenajes en los pisos y estos deben estar protegidos por rejillas adecuadas que impidan el ingreso de animales provenientes de las cañerías de aguas servidas (especialmente cucarachas). |

| | |
|---|---|
| | g. Las paredes de las áreas empleadas en la cadena del servicio de alimentación deben ser impermeables y lisas, de tal manera que se faciliten los procesos de limpieza y desinfección. |
| ***Techos, puertas, ventanas y otras aberturas*** | a. Las áreas empleadas en la cadena del servicio de alimentación deben estar libres de techos falsos, ya que estos promueven la acumulación de polvo y otros residuos y dificultan las actividades de limpieza y desinfección y el control de animales.<br>b. Las áreas de elaboración no deben tener puertas comunicantes con el exterior.<br>c. Las ventanas que comuniquen con el exterior deben tener anjeo que impida el ingreso de insecto y otros animales. Este anjeo debe ser fácilmente lavable, de tal manera que se evite la acumulación de polvo y otros contaminantes que puedan ingresar cuando la ventana esté abierta y haya una corriente de aire hacia el interior del inmueble. Este mismo requisito es aplicable a cualquier otro tipo de abertura que comunique con el exterior del inmueble.<br>d. La "luz" entre la parte inferior de las puertas que comunican con el exterior y el piso, no debe ser mayor a un (1) centímetro. |
| ***Ventilación*** | a. Todas las áreas empleadas en la cadena del servicio de alimentación deben tener sistemas de ventilación natural y/o artificial que contribuyan a mantener la temperatura a niveles confortables y aptos para el almacenamiento y servicio de alimentos.<br>b. La ventilación debe ser suficiente para prevenir la condensación de vapor, la acumulación de polvo y el nivel de temperatura deseable (Máximo 25°) pero no tan grande que contribuya a la contaminación de los espacios o que genere molestia a las personas.<br>c. Los sistemas de ventilación artificial deben limpiarse periódicamente (máximo cada dos meses) para evitar la acumulación de polvo y otros contaminantes.<br>d. Todas las áreas de la planta física deben tener adecuada y suficiente iluminación y ventilación para evitar crear condiciones que contribuyan a la contaminación. |
| ***Iluminación*** | a. La iluminación de las áreas de actividad de la modalidad, particularmente aquellas empleadas en la cadena del servicio de alimentación deben ser preferiblemente natural.<br>b. La iluminación eléctrica debe ser suficiente para el desarrollo de las actividades, pero no excesiva, para evitar el desperdicio de energía, el sobrecalentamiento del área de trabajo, etc.<br>c. La iluminación de utilizar lámparas o bombillos ahorradores de energía. |
| ***Saneamiento básico*** | a. El servicio debe formular un "Plan de Saneamiento Básico" con al menos los elementos mencionados en la Guía respectiva.<br>b. Debe tener un sistema de almacenamiento de basuras que impida la proliferación de insectos, roedores y otros animales dañinos para la salud humana (los depósitos deben ser de material impermeable, con tapa y un peso que permita su fácil manipulación y transporte.<br>c. Los sistemas empleados para proveer el agua potable deben tener seguridades suficientes para evitar la contaminación.<br>d. Tener un tanque apropiado para el almacenamiento de agua potable, con una capacidad suficiente para atender las necesidades totales de la modalidad incluyendo la limpieza durante un día.<br>e. Dispondrá de un sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobado por la autoridad competente. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento se debe realizar de manera que impida la contaminación del alimento o las superficies de potencial contacto con este. |

## 6.2 PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA POTABLE

Se identifican los principales riesgos de contaminación del agua que se tienen en la unidad:

| Peligro | Riesgo | Efecto |
|---|---|---|
| Baja calidad de los procesos de potabilidad y entrega desde la empresa de acueducto | Contaminación por desechos de origen humano o animal | Bacterias, virus y protozoos patógenos, lo que implica un riesgo de sufrir brotes de afecciones intestinales y otras enfermedades infecciosas |
| Almacenamiento de elementos químicos cerca de las fuentes o almacenamiento del agua | Contaminación por sustancias químicas tóxicas | Intoxicaciones y envenenamiento |
| Tanquen de potabilidad y almacenamiento del agua no aseados | Consumo de agua no potable | Bacterias, virus y protozoos patógenos, lo que implica un riesgo de sufrir brotes de afecciones intestinales y otras enfermedades infecciosas |
| No se realizan procesos de purificación del agua | Consumo de agua no potable | Bacterias, virus y protozoos patógenos, lo que implica un riesgo de sufrir brotes de afecciones intestinales y otras enfermedades infecciosas |

En un abastecimiento de agua hay que poner a disposición de los consumidores agua en condiciones adecuadas desde el punto de vista sanitario que no entrañe ningún riesgo para la salud, también hay que asegurar que la cantidad de agua sea suficiente para satisfacer las necesidades higiénico-sanitarias de la población y el desarrollo de las actividades.

En la unidad de servicio se utiliza agua para consumo, la cual ha sido procesada por medio del hervido.

Se cuenta con tanques para la recolección y reserva de agua, la cual se encuentra disponible para el consumo, limpieza y desinfección de sillas, mesas plásticas, lavado de menaje.

- Los tanques de reserva de agua para consumo de niños y niñas se lavan y desinfectan diariamente, haciendo gran énfasis con un cepillo de cerdas plásticas en la parte inferior, para retirar la mugre e impurezas que allí quedan contenidas.
- Los tanques de reserva de agua (elevado) para consumo de la unidad se lavan y desinfectan trismestralmente, haciendo gran énfasis con un cepillo de cerdas plásticas en la parte inferior, para retirar la mugre e impurezas que allí quedan contenidas.

## 6.3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### 6.3.1 PROCEDIMIENTO PARA LAVADO DE LAS MANOS

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios: Jabón líquido, cepillo especial para el lavado de uñas y toallas de papel desechable. | Responsable: Manipuladora, agentes, auxiliares |
|---|---|---|

1. Abrir la llave e introducir las manos dentro del lavamanos.
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón del dispensador en la palma de la mano.
4. Enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
5. Lavarse entre las uñas utilizando un cepillo en caso de manipulación de elementos blandos
6. Enjuagar con abundante agua corriente.
7. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.

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

### 6.3.2 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA VAJILLA

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios: • Vajillas, cubiertos, molinos, ralladores, coladores, cucharones, etc. • Jabón o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica y vaso dosificador. | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|

1. Retirar manualmente los residuos de alimentos de la vajilla y demás utensilios.
2. Enjuagar con abundante agua para remover fácilmente los residuos sólidos pequeños.
3. Enjabonar la vajilla (platos, vasos, cucharas, molino, etc.) utilizando esponja y cepillo según la necesidad.
4. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio: por cada litro de agua agregar 4 ml de hipoclorito al 5,25% (límpido comercial).
6. Introducir la vajilla en esta solución y dejar actuar por 15 minutos.
7. Enjuagar con agua potable.
8. Dejar escurrir para utilizar.

Frecuencia: diaria

### 6.3.3 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MENAJE

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Ollas, tapas de las ollas, tablas de picar, vaso y tapa de la licuadora.<br>• Jabón o crema lavaplatos, agua potable, desengrasante, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica y vaso dosificador. | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|
| 1. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos de los utensilios.<br>2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños.<br>3. Para el caso de la licuadora, separe el vaso de la base (donde van las cuchillas), luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. Así mismo, retire la tapita de la tapa grande.<br>4. Enjabonar cada uno de los utensilios mencionados utilizando sabrá y solución jabonosa, y cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión.<br>5. Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.<br>6. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.<br>7. Tiempo de contacto: 15 minutos. 8. Enjuagar con abundante agua potable. 9. Dejar escurrir para su respectivo uso. | | |
| Frecuencia: diaria | | |

### 6.3.4 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Neveras y cuartos fríos.<br>• Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, detergente, agua potable, limpión y cepillo | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|
| 1. Programar la descongelación del equipo de acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados.<br>2. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos.<br>3. Retirar la mugre visible con un limpión mojado.<br>4. Humedecer la esponja y adicionar detergente.<br>5. Estregar las diferentes áreas de la nevera, incluyendo el empaque, utilizando un cepillo de dientes para esta actividad.<br>6. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo.<br>7. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.<br>8. Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión.<br>9. Dejar actuar durante 5 minutos.<br>10. Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable.<br>11. Dejar secar. | | |
| Frecuencia: una vez por semana | | |

### 6.3.5 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Frutas, verduras y hortalizas.<br>• Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, detergente, agua potable, limpión y cepillo | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|
| 1. Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles.<br>2. Para el caso de la piña y el maracuyá, realizar un lavado con agua jabonosa con ayuda de un cepillo.<br>3. Enjuagar con suficiente agua potable.<br>4. Sumergir en una solución desinfectante: por cada litro de agua agregue 1 ml de hipoclorito de sodio (20 gotas).<br>5. Dejar actuar de 5 a 10 minutos.<br>6. Enjuagar con suficiente agua potable.<br>7. Dejar escurrir. | | |
| Frecuencia: cada vez que se vayan a preparar o a consumir | | |

**Nota:** Para las frutas, como tomate de árbol y guayaba, y para las hortalizas como tomate y repollo es preciso realizar un escaldado, o sea, colocar la fruta en agua hirviendo durante 3 minutos. En el caso de las moras, sólo 1 minuto al baño maría. Las papas o tubérculos se deben lavar con suficiente agua y un cepillo antes de ser peladas.

### 6.3.6 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HUEVOS

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Huevos. | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|
| 1. Enjuagar suavemente con suficiente agua potable hasta retirar residuos sólidos.<br>2. Enjuagar con agua potable.<br>3. Dejar escurrir o secar suavemente con toallas de papel. | | |
| Frecuencia: solo cada vez que se vayan a preparar o a consumir | | |

### 6.3.7 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Paredes, mesones, pisos, puertas y ventanas.<br>• Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| | recogedor y trapero. Estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos. | |
| 1. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso, utilizando escoba y recogedor.<br>2. Colocar los residuos en el lugar destinado para estos.<br>3. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa: por cada litro de agua poner 2 gramos de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente.<br>4. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.<br>5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.<br>6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias; si es necesario, repita los puntos 3 y 4.<br>7. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua. Ejemplo: para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio.<br>8. Dejar actuar por 15 minutos. 9. Enjuagar con agua potable. | | |
| Frecuencia: mesones y pisos, diariamente; demás superficies, una vez por semana | | |

### 6.3.8 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAVADEROS

| | | |
|---|---|---|
| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja. Estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos. | Responsable: Manipuladora, auxiliares |
| 1. Humedecer con suficiente agua.<br>2. Utilizar un pocillo de solución jabonosa, por cada litro de agua poner 2 gramos de detergente; se adiciona primero el agua y luego el detergente<br>3. Estregar las superficies con ayuda de un cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma.<br>4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.<br>5. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua. Ejemplo: para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio. | | |
| Frecuencia: diaria | | |

### 6.3.9 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS

| | | |
|---|---|---|
| Área: manipulación de alimentos | Utensilios:<br>• Traperos.<br>• Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, solución jabonosa, agua potable, baldes. | Responsable: Manipuladora, auxiliares |

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

Frecuencia: diaria

## 6.4 PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS, INSECTOS Y ROEDORES (CONTROL DE VECTORES)

Para el cumplimiento del plan de control integrado de vectores se realizan las siguientes acciones:

a. Realizar un diagnóstico con el fin de recorrer la planta y definir las plagas potenciales que hay en la unidad de servicio, su tipo, madrigueras, fuente de alimentación y proliferación.
b. Plan de acción en el que se definan los productos químicos utilizados, sistemas de control físico y un plano de la planta. Debe tener como actividades limpiar, organizar, resanar y reducir madrigueras de las plagas.
c. Seguimiento y control a fin de determinar la efectividad del programa. Se puede utilizar el formato de avistamiento.
d. Se lleva a cabo un seguimiento y control de las plagas, mediante el diligenciamiento periódico del formato de avistamiento de plagas.
e. Dentro de las instalaciones y áreas de la unidad de servicio se realiza fumigaciones periódicas con el fin de controlar el ingreso de insectos y roedores y eliminar aquellos que se encuentren.
f. Las instalaciones se encuentran dotadas de angeos que impidan el ingreso de roedores a las instalaciones.

En la unidad de servicio los principales vectores de riesgo:

- Cucarachas
- Ratones
- Moscas
- Murciélagos
- Palomas
- Animales de cría (de casas vecinas)
- Culebras

Para ahuyentarlos y el cuidado se realiza:

1. Control de plagas por empresas de fumigación cada seis meses
2. Angeos en las zonas preparación de alimentos
3. Limpieza con desinfectantes y otros productos de higienización

## 6.5 PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE RESIDUOS

En el programa de residuos sólidos y líquidos se identifican y caracterizan los tipos de residuos que se obtienen en la unidad de servicio, con el fin de tomarlas acciones necesarias para la prevención de fuentes de contaminación. Adicionalmente, se da cumplimiento a la ruta de evacuación de los residuos tres veces a la semana.

### 6.5.1 CLASIFICACION DE LAS RESIDUOS

- **Residuos inorgánicos:** Residuos no derivados directamente del servicio de alimentación, lo que impide degradarse fácilmente o rápidamente. Los derivados más comunes que encontramos en la unidad son:
  - Plásticos
  - Papel/cartón
  - Madera

- **Residuos orgánicos:** Residuos derivados de materiales vivos que permiten una degradación rápida como:
  - Desechos de alimentos
  - Desechos de jardín
  - Desechos de baño
  - Pañales y papel higiénico

### 6.5.2 MANEJO DE RESIDUOS

Una vez son producidos los residuos, se ubican en tanque plásticos previamente cubiertos por bolsa plásticas que permanecen tapados hasta que son recogidos por la empresa de transporte. Este proceso se realiza 1vez/semana por el servicio de aseo.

Los desechos orgánicos producidos por alimentos se donan a la comunidad para abono o alimento de animales de cría.

Esto se realiza con el fin de evitar:

- La contaminación y producción de olores desagradables gracias a la descomposición de residuos orgánicos, creando ambientes saludables al interior de la unidad de servicio.
- Proliferación de insectos y roedores, previniendo de esta manera las enfermedades transmitidas por alimentos y la Leptospirosis

## 7. HISTÓRICO DE CAMBIOS

| Fecha de actualización | Versión | Realizó | Revisó | Aprobó | Descripción |
|---|---|---|---|---|---|
| 1/3/2024 | 1 | Elsy Rojas | Sara Gómez Diaz | Rosaura Bautista Celis | Creación del Plan |

# PLAN DE SAMIENTO BASICO

## CDI SEMILLITAS DE AMOR
## TURBACO



**ELABORADO POR:**
**NUTRICIONISTAS – DIETISTAS**
**FUNDASALUD**

## INTRODUCCIÓN

La alimentación es un pilar fundamental para lograr un óptimo estado de salud, peropara cumplir dichos objetivos los alimentos deben ser inocuos, es decir, que no contengan microorganismos ni sustancias que puedan ocasionar daños a salud delconsumidor.

Por lo anteriormente expuesto es imprescindible la implementación del programa limpieza y desinfección dentro de la unidad de servicio ya que permite minimizar los riesgos asociados a la contaminación ambiental del espacio físico donde son atendidos los niños y niñas y talento humano requerido para la implementación de la modalidad.

Dentro de las ventajas que ofrece la implementación del presente plan de sanea- miento básico, se encuentra la de aunar esfuerzos en la implementación de acciones individuales que van a repercutir de manera directa en la salud de los beneficiarios y funcionarios a través de la reducción de riesgos por contaminación física, química y biológica dentro de la unidad de servicio, convirtiéndola en un espacio físico seguro y agradable que brinda las condiciones óptimas para el desempeño de actividades diarias.

# OBJETIVOS

## OBJETIVO GENERAL

Suministrar una herramienta que indique los procedimientos para una adecuada limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable, control de plagas y vectores dentro de la unidad de servicio, con el finde reducir riesgos para la salud de la población atendida, acompañantes y talento humano que labora en la institución.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Disponer de un documento de actualización y consulta permanente que detalle los componentes básicos que integran el plan de saneamiento (limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable, control de plagas y vectores)

2. Explicar detalladamente las etapas del proceso de limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios y áreas de la unidad de servicio.

3. Especificar las características de productos químicos a utilizar y sus concentraciones según el área a desinfectar.

## ¿QUE SE DEBE LIMPIAR?

Todas las áreas que conforman el establecimiento, así como las superficies de las áreas de trabajo, equipos y utensilios que tengan contacto con los alimentos. Es necesario elaborar una lista en orden de prioridades, de los trabajos que se deben llevar a cabo. Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y debenlimpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones de no contaminar el alimento.

## ¿CON QUE SE DEBE LIMPIAR?

Existen diferentes tipos de materiales, dentro de los que se encuentran detergentes, desinfectantes, escobas. Los utensilios y materiales de limpieza no se deben almacenar en conjunto con los alimentos para reducir al máximo riesgo de contaminación.

Los productos químicos deben conservarse en sus empaques originales y deben permanecer rotulados. Es útil utilizar colores para clasificarlos.

Existen diferentes productos útiles y el uso de ellos dependerá del objetivo que se desee lograr.

Dentro de las instalaciones del servicio, debe existir una zona para el lavado de manos, ubicado en un lugar fuera de la cocina, de tal manera que los empleados se sientan motivados a lavarse las manos con frecuencia. En este lugar se hace necesario colocar las indicaciones para un adecuado lavado de manos. El lugar debepermanecer en buenas condiciones, además de tener jabón líquido, antiséptico (alcohol, yodo), cepillos para uñas, dispositivo de secado de manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

En el establecimiento, también debe existir una instalación para el lavado y desinfección de equipos, utensilios de limpieza. Debe contar con los implementos necesarios como detergentes, cepillos, escobillas entre otros para facilitar los procedimientos de limpieza.

## CARACTERÍSTICAS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios que se empleen en un servicio de alimentación deben ser de material resistente a la corrosión (de acero inoxidable), no poroso ni absorbente, no transmitir sustancias tóxicas, olores y sabores extraños al alimento. Así mismo deben ser de fácil limpieza y desinfección, capaces de resistir repetidas operacionesde dicho proceso.

Las tablas picadoras deben ser de material sintético, no absorbente, de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar.

## LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Deben limpiarse, lavarse y desinfectarse, después de cada uso todos los equipos y superficies en contacto con los alimentos como menaje de cocina, superficies de parrillas, planchas, bandejas, entre otros; utilizando toallas desechables para limpiar. Para desinfectar debe mantenerse en recipientes las soluciones respectivas, debidamente identificados, para lo cual es necesario capacitar al personal, a fin que realice el trabajo en forma apropiada.

## ¿CUÁNDO SE DEBE LIMPIAR?

Cuando se inicie y concluya la jornada laboral con el fin de no interrumpir el servicio.Se deberán programar turnos de manera que haya tiempo para limpiar y desinfectar. La frecuencia se determinará según el contacto que tengan las áreas o superficies con los alimentos, es decir, será con mayor frecuencia cuando se tenga mayor contacto directo con los alimentos y los tiempos serán más alejados cuando no tenga contacto directo con el alimento.

## ETAPAS DE LA LIMPIEZA

- ✓ Recoger y desechar los residuos, polvo o cualquier otra suciedad presenteen el lugar que se quiera limpiar
- ✓ Humedecer con suficiente agua potable el lugar o superficie a limpiar
- ✓ Preparar la solución de detergente que se va a usar
- ✓ Enjabonar la superficie a limpiar, esparciendo la solución de detergente con cepillo o esponja

- ✓ Restregar la superficie fuertemente con ayuda de un paño o cepillo eliminando toda la suciedad posible
- ✓ Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo para que esta actúe
- ✓ Enjuagar con suficiente agua asegurándose de eliminar todo el detergente
- ✓ Observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad

## ETAPAS DE LA DESINFECCIÓN

- ✓ Asegurarse de que la superficie este totalmente limpia
- ✓ Tener lista la solución desinfectante
- ✓ Aplicar la solución desinfectante sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar
- ✓ La solución desinfectante se deja sobre el lugar que se está desinfectandopor un tiempo mínimo de un minuto, dependiendo de la sustancia utilizada
- ✓ Durante este tiempo se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, de modo que la superficie a limpiar queda bien desinfectada.

El programa de limpieza y desinfección debe ser supervisado, por lo cual se hace necesario establecer el personal para que lleve a cabo esta función. Esta persona debe conocer la frecuencia y procedimientos, supervisar rutinas de limpieza terminadas diariamente y realizar inspecciones al azar.

## RECOMENDACIONES GENERALES

- ✓ El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección debe estar bien capacitado. (no el manipulador de alimento).
- ✓ El agua que se utilice para la Limpieza y Desinfección debe ser potable.
- ✓ Los productos de limpieza y desinfección deben usarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos, y deben estar aprobados para usarse en fábricas de alimentos.
- ✓ Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar

específico, fuera del área de proceso.

- ✓ Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en recipientes que sólo contengan este tipo de productos.
- ✓ Los cepillos y escobas no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- ✓ Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y retención del alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas frecuentemente.
- ✓ Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies en contacto se limpian tantas veces como sea necesario.
- ✓ Los equipos que están compuestos de varias partes deben desarmarse y sedeberán limpiar muy bien todas sus piezas.
- ✓ El jabón no se debe colocar directamente sobre los lugares que se van a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones que se recomienda usar según el producto.
- ✓ La desinfección se hace después de haber limpiado el lugar o superficie, nunca antes.
- ✓ Para desinfectar se puede utilizar una solución de cloro o algún otro agente desinfectante.

**PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN GENERALIDADES**

El cumplimiento de los procesos e higienización y desinfección en las diferentes áreas de trabajo, garantizan la inocuidad de los alimentos que la unidad de serviciosuministra a niños y niñas.

Es muy importante que todo el personal que labora en el área de producción y distribución de alimentos tenga criterios unificados sobre el uso de los detergentes y desinfectantes para los procesos de limpieza y desinfección.

## PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE MANOS



Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar labores, después de ir al baño, de manipular alimentos crudos, contaminados o en descomposición, después de haber recibido dinero, después del manejo de basuras, después de manipular objetos de aseo y después de secarse el sudor.

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de manipulación de alimentos | Dispensador de jabón líquido,toallas desechables, de papel absorbente | Jabón desinfectante, agua potable, dispensador de toallas | Talento humano |

Pasos para el lavado de manos:

1. Retirar todos los accesorios que tenga como: anillos, pulseras
2. Humedezca las manos desde los codos hasta la punta de los dedos
3. Aplicar jabón líquido antibacterial
4. Frote el jabón en las palmas, dorso de la mano, entrelace los dedos de manosy frótelos por un minuto.
5. Utilizar cepillo de uñas (de uso personal)
6. Enjuagar con abundante agua
7. Secarse las manos con toallas desechables

## PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE NEVERA



| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de manipulación de alimentos | Neveras, cuartos fríos, congeladores. | Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, detergente, agua potable, limpión, esponja y cepillo. | Talento Humano |

- ✓ De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos.
- ✓ Retirar la mugre visible con un limpión mojado.
- ✓ Humedecer la esponja y adicionar detergente.
- ✓ Restregar las diferentes áreas de la nevera ocluyendo el empaque utilizandoun cepillo de dientes para esta actividad.
- ✓ Retirar el jabón con ayuda de un limpión húmedo.
- ✓ Preparar una solución desinfectante con hipoclorito de sodio. Por cada litrode agua agregue 4 mililitros de hipoclorito al 5,25%
- ✓ Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión
- ✓ Dejar actuar durante 5 minutos

- ✓ Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable
- ✓ Dejar secar.

## PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES



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

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de manipulación de alimentos | Mesones, pare-des, pisos, puertas y ventanas. | Solución de hipoclorito-to de sodio al 5,25%, agua potable, cepillo,solución jabonosa , esponja, escoba, re- cogedor, trapero,. Es-tos elementos deben ser de uso exclusivo el área de manipulación de alimentos. | Manipuladoras de alimentos |

- ✓ Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor.
- ✓ Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
- ✓ Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente. Se adiciona primero el agua y luego deter- gente.
- ✓ Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
- ✓ Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita lospuntos 3 y 4.

- ✓ Aplicar solución desinfectante, 6 mililitros de hipoclorito de sodio por cada li-tro de agua. Para 5 litros de agua agregue 30 mililitros de hipoclorito de so- dio al 5,25%.
- ✓ Dejar actuar por 15 minutos
- ✓ Enjuagar con agua potable.

## PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE BAÑOS



**Frecuencia:** Diaria

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de servicios generales | Baños, paredes, pisos, baterías sanitarias. | Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, agua potable, cepillo, solución jabonosa, esponja, escoba, re-cogedor, trapero, es-cobillón. Estos ele-mentos deben ser de uso exclusivo el área de manipulación de alimentos. | Servicios generales |

- ✓ Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y las de las papeleras en el lugar destinado para ello.
- ✓ Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
- ✓ Por cada litro de agua agregue 2 gramos de detergente en polvo. Ejemplo: A 5 litros de agua agregue 10 gramos de detergente.
- ✓ Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
- ✓ Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
- ✓ Aplicar solución desinfectante, 15 mililitros de hipoclorito de sodio al 5,25% por litro de agua.
- ✓ Dejar actuar por 15 minutos
- ✓ Enjuagar con abundante agua potable.

**PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LIMPIONES Y TRAPEROS**



**Frecuencia:** Diaria

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de servicios generales | Limpiones, traperos. | Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, solución jabonosa de detergente, agua potabley baldes. | Servicios generales |

- ✓ Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el traperopor separado.
- ✓ Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y lostraperos en los recipientes o baldes destinados para esta labor. Por cada litrode agua agregue 30 gramos de detergente durante 5 a 10 minutos. Estregarmuy bien.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
- ✓ Preparar una solución de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 15 mili-litros de hipoclorito de sodio al 5,25%. Ejemplo: para 10 litros de agua agregue 150 mililitros de hipoclorito de sodio al 5,25%. Utilice 5 litros de agua para limpiones y 1 litro de agua para traperos.
- ✓ Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 13 minutos los limpiones
- ✓ Enjuagar con suficiente aguan y escurrir.
- ✓ Hervir los limpiones 2 veces por semana durante 5 a 10 minutos.
- ✓ Los guantes deben mantenerse en buen estado de conservación, limpieza ehigiene. Mejor si son desechables.

# PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE POCETAS Y LAVADEROS




**Frecuencia:** Diaria

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de servicios generales | Lavaderos y pocetas | Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, solución jabonosa de detergente, agua potabley cepillo. | Servicios generales |

- ✓ Humedecer con suficiente agua las pocetas y lavaderos.
- ✓ Aplicar solución jabonosa
- ✓ Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente aguahasta que desaparezca la espuma.
- ✓ Utilizar un litro de la solución desinfectante de la preparada para la desinfección de traperos y limpiones y esparcir la solución desinfectante.

- ✓ Dejar actuar durante 20 minutos
- ✓ Enjuagar con abundante agua potable.

## PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Toda persona que trabaja directamente en la preparación o elaboración, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos, debe cumplir con las condiciones mínimas de higiene y presentación personal, de manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados y deben adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

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

## CUIDADOS IMPORTANTES PARA TENER EN CUENTA

- ✓ Imprescindible una limpieza previa de las superficies, alimentos y áreas a tratar.
- ✓ Las disoluciones se realizan de acuerdo a la necesidad de cada área, teniendo como base la tabla de dosificación que enuncia el presente documento.
- ✓ Es necesario un nuevo enjuague con agua potable después de aplicado el desinfectante.
- ✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado, ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- ✓ Nunca mezclar dos o más desinfectantes de distinta base, esto tiende a formar soluciones poco estables y confiables.

- ✓ Solo se debe preparar la cantidad de desinfectante que se va a utilizar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- ✓ Jamás verter solución preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- ✓ Tenga en cuenta que el desinfectante debe presentar la concentración determinada en la ficha técnica y se debe diluir con las cantidades de agua establecidas en la tabla de dosificaciones.

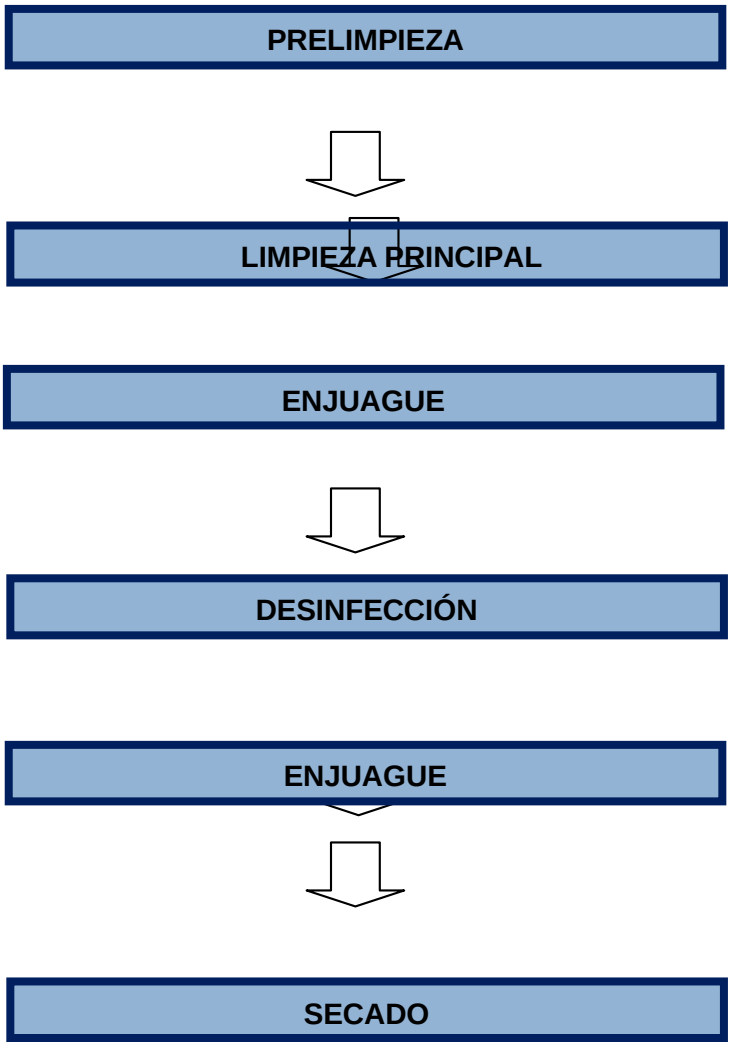
## CRONOGRAMA DE APLICACIÓN DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La aplicación del programa se hará de conformidad con lo descrito en el siguiente cuadro:

| ACTIVIDAD | FRECUENCIA | IMPLEMENTO UTILIZADO |
|---|---|---|
| Barrido de la unidad de servicio | 2 veces: al inicio y al final de la jornada | - Escoba<br>- Palas recoge basuras<br>- Bolsas para basuras<br>- Recipiente<br>- Recolector |
| Trapeado de la unidad | 1 vez al día: al inicio de la jornada y siempre que exista la necesidad. | - Trapero<br>- Desinfectante (hipoclorito)<br>- Balde para trapear<br>- Agua con solución de hipoclorito |
| Limpieza de almacenamiento de losalimentos | 2 veces al día: al inicio y al final de la jornada | - Jabón<br>- Desinfectante<br>- Agua con solución de cloro<br>- Tasa de capacidad apropiada<br>- Cepillo |
| Eliminación de telaraña | 2 veces al día: al inicio y al final de la jornada | - Desliñado |
| Estantería, gabinetes | Diario | - Limpión<br>- Desinfección con soluciónde hipoclorito |

## Plan de limpieza y desinfección

Fases básicas en la operación de higienización




**Pre- limpieza:** consiste en la eliminación manual por medio de limpiones de residuos como polvo y restos de alimentos en superficie

**Limpieza principal:** consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

- ✓ **Enjuagado:** Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la elimi- nación del detergente empleado en la fase anterior.
- ✓ **Desinfección:** Es la destrucción de las bacterias mediante el empleode un

desinfectante. En este procedimiento, se debe tener en cuentala forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.

- ✓ **Enjuagado final:** Para eliminar los restos del desinfectante.
- ✓ **Secado:** Para ellos es mejor emplear aire seco.

# PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE RESIDUOS SOLIDOS YLIQUIDOS

En el programa de residuos sólidos y líquidos se identifican y caracterizan los tiposde residuos que se obtienen en la unidad de servicio, con el fin de tomarlas accionesnecesarias para la prevención de fuentes de contaminación. Adicionalmente, se dacumplimiento a la ruta de evacuación de los residuos tres veces a la semana.

Para los residuos líquidos es necesario realizar un proceso separación de materialsolido contenido en él y contenido de sustancias grasas, para evitar que estas ta- ponen las tuberías de desagüe.

## CLASIFICACION DE LAS RESIDUOS

**RESIDUOS INORGÁNICOS:** Residuos no derivados directamente del servicio de alimentación, lo que impide degradarse fácilmente o rápidamente. Los derivados más comunes son los procedentes de metales, plásticos, vidrio y, en algunos casos, de papel/cartón.

**RESIDUOS ORGÁNICOS:** Residuos derivados de materiales vivos que permiten una degradación rápida.

**RESIDUOS PELIGROSOS:** Son los residuos generados por procesos industriales de naturaleza sólida, pastosa, líquida o gaseosa, con características corrosivas, reactivas, explosivas y tóxicas que presentan riesgos potenciales a la salud humanay al ambiente.

## MANEJO DE RESIDUOS

Una vez son producidos los residuos, se ubican en tanque plásticos previamente cubiertos por bolsa plásticas que permanecen tapados hasta que son recogidos porla empresa de transporte. Este proceso se realiza 3 veces/semana por el servicio de aseo.

Esto se realiza con el fin de evitar:

- ✓ La contaminación y producción de olores desagradables gracias a la descomposición de residuos orgánicos, creando ambientes saludables al interior de la unidad de servicio.

- ✓ Proliferación de insectos y roedores, previniendo de esta manera las enfermedades transmitidas por alimentos y la Leptospirosis.

# PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA PARA CONSUMO

El agua es recurso natural escaso, indispensable para la vida.

La contaminación del agua puede producirse por desechos de origen humano o animal, que contengan bacterias, virus y protozoos patógenos, lo que implica un riesgo de sufrir brotes de afecciones intestinales y otras enfermedades infecciosas.En el agua también pueden encontrarse sustancias químicas tóxicas.

Las fuentes de contaminación no sólo se encuentran en el agua de origen y las captaciones sino también es posible encontrarse con diferentes problemas en las distintas partes de un sistema de abastecimiento:

1. En los depósitos que no se mantienen correctamente con un programa de mantenimiento, limpieza y desinfección.
2. En las conducciones del agua, cuyos materiales de construcción pueden trasmitir sustancias contaminantes al agua, así como su estructura, sobre todo si son abiertas, etc.
3. En el tratamiento de potabilización del agua debido, a los aditivos y sustancias que se utilizan en esos procesos, y que en determinadas circunstancias producen subproductos que podrían suponer un riesgo para la salud.
4. En las redes de distribución pública debido, bien a los materiales de construcción que transmiten sustancias al agua, o bien a problemas en el diseñocon fondos de saco en los finales de las redes que podrían facilitar la contaminación del agua de consumo.
5. En las instalaciones interiores y aparatos de potabilización doméstica, ya seapor los materiales de las tuberías o por el mal mantenimiento de las mismas,que pueden producir alteraciones del agua dentro de las casas y establecimientos. En un abastecimiento de agua no solo hay que poner a disposiciónde los consumidores agua en condiciones adecuadas desde el punto de vista sanitario que no entrañe ningún riesgo para la salud, también hay que asegurar que la cantidad de agua sea suficiente para satisfacer las necesidades higiénico–sanitarias de la población y el desarrollo de las actividades.

En la unidad de servicio se utiliza agua para consumo, la cual ha sido procesada por un filtro como medio de purificación del agua.

Se cuenta con tanques para la recolección y reserva de agua, la cual se encuentra disponible para el consumo, limpieza y desinfección de sillas, mesas plásticas, la- vado de menaje.

Los tanques se lavan y desinfectan 3 veces por semana, haciendo gran énfasis conun cepillo de cerdas plásticas en la parte inferior, para retirar la mugre e impurezasque allí quedan contenidas.

## FORMATO PARA LA SUPERVISION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE RESERVA DE AGUA

| FECHA | HORA | RESPONSABLE DEL LAVADO DE TANQUES | UBICACIÓN DEL TANQUE | ELEMENTOS UTILIZADOS | FIRMA DEL SU-PERVISOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

# PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS, INSECTOS Y ROEDORES

## (CONTROL DE VECTORES)

Para el cumplimiento del plan de saneamiento se requiere un programa que defina las actividades que se deben realizaren el control y prevención de la presencia de plagas en la fábrica. El programa debe ser desarrollado por profesionales y moni- toreado por la empresa. Los pasos por seguir son:

1. Realizar un diagnóstico con el fin de recorrer la planta y definir las plagas potenciales que hay en la unidad de servicio, su tipo, madrigueras, fuente de alimentación y proliferación.

2. Plan de acción en el que se definan los productos químicos utilizados, sistemas de control físico y un plano de la planta. Debe tener como actividades limpiar, organizar, resanar y reducir madrigueras de las plagas.

3. Seguimiento y control a fin de determinar la efectividad del programa. Se puedeutilizar el formato de avistamiento.

4. Se lleva a cabo un seguimiento y control de las plagas, mediante el diligenciamientoperiódico del formato de avistamiento de plagas.

5. Dentro de las instalaciones y áreas de la unidad de servicio se realiza fumigacionesperiódicas con el fin de controlar el ingreso de insectos y roedores y eliminar aquellos que se encuentren.

6. Las instalaciones se encuentran dotadas de angeos que impidan el ingreso deroedores a las instalaciones

## RECOMENDACIONES

Colocar puerta o barra de servicio a la entrada del área de preparación, cocción y servida de alimento.

No permitir entrada a personal diferente del Manipulador de alimento; Si algún personal diferente entra debe cumplir con lavado de mano y vestimenta adecuad.

No entrar alimentos sin ser desinfectados al área de preparación, cocción y servida de alimentos.

El Manipulador de Alimento, no debe realizar funciones diferentes a las que determine su cargo. (recibo de alimento, preparación, cocción, servida, lavado de utensilios y limpieza de su área).

Falta un auxiliar de SERVICIO DE GENERALES, quien sería responsable del recibo de alimentos, lavado, almacenamiento y limpieza general de las otras áreas.

# PLAN DE SAMIENTO BASICO

## CDI SEMILLITAS DE AMOR
## ARJONA



**ELABORADO POR:**
**NUTRICIONISTAS – DIETISTAS**
**FUNDASALUD**

## INTRODUCCIÓN

La alimentación es un pilar fundamental para lograr un óptimo estado de salud, peropara cumplir dichos objetivos los alimentos deben ser inocuos, es decir, que no contengan microorganismos ni sustancias que puedan ocasionar daños a salud delconsumidor.

Por lo anteriormente expuesto es imprescindible la implementación del programa limpieza y desinfección dentro de la unidad de servicio ya que permite minimizar los riesgos asociados a la contaminación ambiental del espacio físico donde son atendidos los niños y niñas y talento humano requerido para la implementación de la modalidad.

Dentro de las ventajas que ofrece la implementación del presente plan de sanea- miento básico, se encuentra la de aunar esfuerzos en la implementación de acciones individuales que van a repercutir de manera directa en la salud de los beneficiarios y funcionarios a través de la reducción de riesgos por contaminación física, química y biológica dentro de la unidad de servicio, convirtiéndola en un espacio físico seguro y agradable que brinda las condiciones óptimas para el desempeño de actividades diarias.

## OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL

Suministrar una herramienta que indique los procedimientos para una adecuada limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable, control de plagas y vectores dentro de la unidad de servicio, con el finde reducir riesgos para la salud de la población atendida, acompañantes y talento humano que labora en la institución.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Disponer de un documento de actualización y consulta permanente que detalle los componentes básicos que integran el plan de saneamiento (limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable, control de plagas y vectores)

2. Explicar detalladamente las etapas del proceso de limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios y áreas de la unidad de servicio.

3. Especificar las características de productos químicos a utilizar y sus concentraciones según el área a desinfectar.

## ¿QUE SE DEBE LIMPIAR?

Todas las áreas que conforman el establecimiento, así como las superficies de las áreas de trabajo, equipos y utensilios que tengan contacto con los alimentos. Es necesario elaborar una lista en orden de prioridades, de los trabajos que se deben llevar a cabo. Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y debenlimpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones de no contaminar el alimento.

## ¿CON QUE SE DEBE LIMPIAR?

Existen diferentes tipos de materiales, dentro de los que se encuentran detergentes, desinfectantes, escobas. Los utensilios y materiales de limpieza no se deben almacenar en conjunto con los alimentos para reducir al máximo riesgo de contaminación.

Los productos químicos deben conservarse en sus empaques originales y deben permanecer rotulados. Es útil utilizar colores para clasificarlos.

Existen diferentes productos útiles y el uso de ellos dependerá del objetivo que se desee lograr.

Dentro de las instalaciones del servicio, debe existir una zona para el lavado de manos, ubicado en un lugar fuera de la cocina, de tal manera que los empleados se sientan motivados a lavarse las manos con frecuencia. En este lugar se hace necesario colocar las indicaciones para un adecuado lavado de manos. El lugar debepermanecer en buenas condiciones, además de tener jabón líquido, antiséptico (alcohol, yodo), cepillos para uñas, dispositivo de secado de manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

En el establecimiento, también debe existir una instalación para el lavado y desinfección de equipos, utensilios de limpieza. Debe contar con los implementos necesarios como detergentes, cepillos, escobillas entre otros para facilitar los procedimientos de limpieza.

## CARACTERÍSTICAS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios que se empleen en un servicio de alimentación deben ser de material resistente a la corrosión (de acero inoxidable), no poroso ni absorbente, no transmitir sustancias tóxicas, olores y sabores extraños al alimento. Así mismo deben ser de fácil limpieza y desinfección, capaces de resistir repetidas operacionesde dicho proceso.

Las tablas picadoras deben ser de material sintético, no absorbente, de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar.

## LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Deben limpiarse, lavarse y desinfectarse, después de cada uso todos los equipos y superficies en contacto con los alimentos como menaje de cocina, superficies de parrillas, planchas, bandejas, entre otros; utilizando toallas desechables para limpiar. Para desinfectar debe mantenerse en recipientes las soluciones respectivas, debidamente identificados, para lo cual es necesario capacitar al personal, a fin que realice el trabajo en forma apropiada.

## ¿CUÁNDO SE DEBE LIMPIAR?

Cuando se inicie y concluya la jornada laboral con el fin de no interrumpir el servicio.Se deberán programar turnos de manera que haya tiempo para limpiar y desinfectar. La frecuencia se determinará según el contacto que tengan las áreas o superficies con los alimentos, es decir, será con mayor frecuencia cuando se tenga mayor contacto directo con los alimentos y los tiempos serán más alejados cuando no tenga contacto directo con el alimento.

## ETAPAS DE LA LIMPIEZA

- ✓ Recoger y desechar los residuos, polvo o cualquier otra suciedad presenteen el lugar que se quiera limpiar
- ✓ Humedecer con suficiente agua potable el lugar o superficie a limpiar
- ✓ Preparar la solución de detergente que se va a usar
- ✓ Enjabonar la superficie a limpiar, esparciendo la solución de detergente con

cepillo o esponja

- ✓ Restregar la superficie fuertemente con ayuda de un paño o cepillo eliminando toda la suciedad posible
- ✓ Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo para que esta actúe
- ✓ Enjuagar con suficiente agua asegurándose de eliminar todo el detergente
- ✓ Observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad

## ETAPAS DE LA DESINFECCIÓN

- ✓ Asegurarse de que la superficie este totalmente limpia
- ✓ Tener lista la solución desinfectante
- ✓ Aplicar la solución desinfectante sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar
- ✓ La solución desinfectante se deja sobre el lugar que se está desinfectandopor un tiempo mínimo de un minuto, dependiendo de la sustancia utilizada
- ✓ Durante este tiempo se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, de modo que la superficie a limpiar queda bien desinfectada.

El programa de limpieza y desinfección debe ser supervisado, por lo cual se hace necesario establecer el personal para que lleve a cabo esta función. Esta persona debe conocer la frecuencia y procedimientos, supervisar rutinas de limpieza terminadas diariamente y realizar inspecciones al azar.

## RECOMENDACIONES GENERALES

- ✓ El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección debe estar bien capacitado. (no el manipulador de alimento).
- ✓ El agua que se utilice para la Limpieza y Desinfección debe ser potable.
- ✓ Los productos de limpieza y desinfección deben usarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos, y deben estar aprobados para usarse en fábricas de alimentos.

- ✓ Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- ✓ Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en recipientes que sólo contengan este tipo de productos.
- ✓ Los cepillos y escobas no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- ✓ Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y retención del alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas frecuentemente.
- ✓ Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies en contacto se limpian tantas veces como sea necesario.
- ✓ Los equipos que están compuestos de varias partes deben desarmarse y sedeberán limpiar muy bien todas sus piezas.
- ✓ El jabón no se debe colocar directamente sobre los lugares que se van a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones que se recomienda usar según el producto.
- ✓ La desinfección se hace después de haber limpiado el lugar o superficie, nunca antes.
- ✓ Para desinfectar se puede utilizar una solución de cloro o algún otro agente desinfectante.

**PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN GENERALIDADES**

El cumplimiento de los procesos e higienización y desinfección en las diferentes áreas de trabajo, garantizan la inocuidad de los alimentos que la unidad de serviciosuministra a niños y niñas.

Es muy importante que todo el personal que labora en el área de producción y distribución de alimentos tenga criterios unificados sobre el uso de los detergentes y desinfectantes para los procesos de limpieza y desinfección.

# PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE MANOS



Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar labores, después de ir al baño, de manipular alimentos crudos, contaminados o en descomposición, después de haber recibido dinero, después del manejo de basuras, después de manipular objetos de aseo y después de secarse el sudor.

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de manipulación de alimentos | Dispensador de jabón líquido,toallas desechables, de papel absorbente | Jabón desinfectante, agua potable, dispensador de toallas | Talento humano |

Pasos para el lavado de manos:

1. Retirar todos los accesorios que tenga como: anillos, pulseras
2. Humedezca las manos desde los codos hasta la punta de los dedos
3. Aplicar jabón líquido antibacterial
4. Frote el jabón en las palmas, dorso de la mano, entrelace los dedos de manos y frótelos por un minuto.
5. Utilizar cepillo de uñas (de uso personal)
6. Enjuagar con abundante agua
7. Secarse las manos con toallas desechables

# PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE NEVERA



| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de manipulación de alimentos | Neveras, cuartos fríos, congeladores. | Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, detergente, agua potable, limpión, esponja y cepillo. | Talento Humano |

- ✓ De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos.
- ✓ Retirar la mugre visible con un limpión mojado.
- ✓ Humedecer la esponja y adicionar detergente.
- ✓ Restregar las diferentes áreas de la nevera ocluyendo el empaque utilizandoun cepillo de dientes para esta actividad.
- ✓ Retirar el jabón con ayuda de un limpión húmedo.
- ✓ Preparar una solución desinfectante con hipoclorito de sodio. Por cada litrode agua agregue 4 mililitros de hipoclorito al 5,25%
- ✓ Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión
- ✓ Dejar actuar durante 5 minutos

- ✓ Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable
- ✓ Dejar secar.

## PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES



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

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de manipulación de alimentos | Mesones, pare-des, pisos, puertas y ventanas. | Solución de hipoclorito-to de sodio al 5,25%, agua potable, cepillo,solución jabonosa , esponja, escoba, re- cogedor, trapero,. Es-tos elementos deben ser de uso exclusivo el área de manipulación de alimentos. | Manipuladoras de alimentos |

- ✓ Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor.
- ✓ Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
- ✓ Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente. Se adiciona primero el agua y luego deter- gente.
- ✓ Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
- ✓ Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita lospuntos 3 y 4.

- ✓ Aplicar solución desinfectante, 6 mililitros de hipoclorito de sodio por cada li-tro de agua. Para 5 litros de agua agregue 30 mililitros de hipoclorito de so- dio al 5,25%.
- ✓ Dejar actuar por 15 minutos
- ✓ Enjuagar con agua potable.

## PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE BAÑOS



**Frecuencia:** Diaria

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de servicios generales | Baños, paredes, pisos, baterías sanitarias. | Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, agua potable, cepillo, solución jabonosa, esponja, escoba, re-cogedor, trapero, es-cobillón. Estos ele-mentos deben ser de uso exclusivo el área de manipulación de alimentos. | Servicios generales |

- ✓ Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y las de las papeleras en el lugar destinado para ello.
- ✓ Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
- ✓ Por cada litro de agua agregue 2 gramos de detergente en polvo. Ejemplo: A 5 litros de agua agregue 10 gramos de detergente.
- ✓ Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
- ✓ Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
- ✓ Aplicar solución desinfectante, 15 mililitros de hipoclorito de sodio al 5,25% por litro de agua.
- ✓ Dejar actuar por 15 minutos
- ✓ Enjuagar con abundante agua potable.

**PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LIMPIONES Y TRAPEROS**



**Frecuencia:** Diaria

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de servicios generales | Limpiones, traperos. | Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, solución jabonosa de detergente, agua potabley baldes. | Servicios generales |

- ✓ Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el traperopor separado.
- ✓ Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y lostraperos en los recipientes o baldes destinados para esta labor. Por cada litrode agua agregue 30 gramos de detergente durante 5 a 10 minutos. Estregarmuy bien.
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
- ✓ Preparar una solución de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 15 mili-litros de hipoclorito de sodio al 5,25%. Ejemplo: para 10 litros de agua agregue 150 mililitros de hipoclorito de sodio al 5,25%. Utilice 5 litros de agua para limpiones y 1 litro de agua para traperos.
- ✓ Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 13 minutos los limpiones
- ✓ Enjuagar con suficiente aguan y escurrir.
- ✓ Hervir los limpiones 2 veces por semana durante 5 a 10 minutos.
- ✓ Los guantes deben mantenerse en buen estado de conservación, limpieza ehigiene. Mejor si son desechables.

# PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE POCETAS Y LAVADEROS




**Frecuencia:** Diaria

| SECCION | UTENSILIOS | IMPLEMENTOS A UTILIZAR | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| Área de servicios generales | Lavaderos y pocetas | Solución de hipoclorito de sodio al 5,25%, solución jabonosa de detergente, agua potabley cepillo. | Servicios generales |

- ✓ Humedecer con suficiente agua las pocetas y lavaderos.
- ✓ Aplicar solución jabonosa
- ✓ Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente aguahasta que desaparezca la espuma.
- ✓ Utilizar un litro de la solución desinfectante de la preparada para la desinfección de traperos y limpiones y esparcir la solución desinfectante.

- ✓ Dejar actuar durante 20 minutos
- ✓ Enjuagar con abundante agua potable.

## PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Toda persona que trabaja directamente en la preparación o elaboración, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos, debe cumplir con las condiciones mínimas de higiene y presentación personal, de manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados y deben adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

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

## CUIDADOS IMPORTANTES PARA TENER EN CUENTA

- ✓ Imprescindible una limpieza previa de las superficies, alimentos y áreas a tratar.
- ✓ Las disoluciones se realizan de acuerdo a la necesidad de cada área, teniendo como base la tabla de dosificación que enuncia el presente documento.
- ✓ Es necesario un nuevo enjuague con agua potable después de aplicado el desinfectante.
- ✓ No puede mezclarse el jabón con el desinfectante, debe realizarse por separado, ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- ✓ Nunca mezclar dos o más desinfectantes de distinta base, esto tiende a formar soluciones poco estables y confiables.

- ✓ Solo se debe preparar la cantidad de desinfectante que se va a utilizar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- ✓ Jamás verter solución preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- ✓ Tenga en cuenta que el desinfectante debe presentar la concentración determinada en la ficha técnica y se debe diluir con las cantidades de agua establecidas en la tabla de dosificaciones.

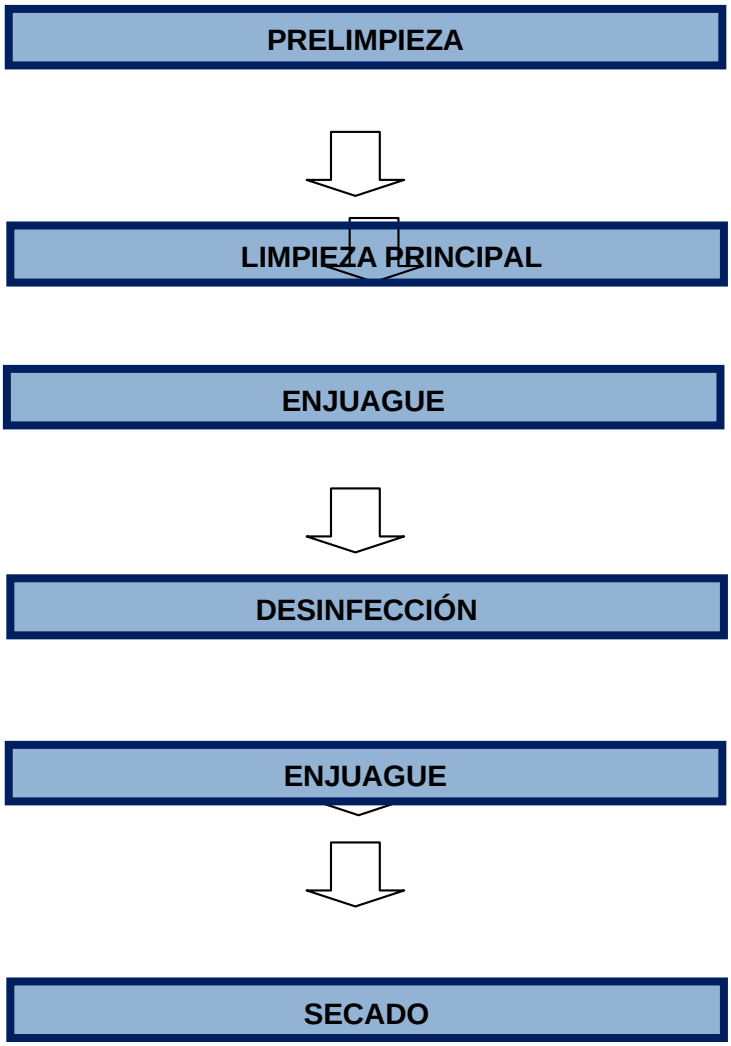
## CRONOGRAMA DE APLICACIÓN DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La aplicación del programa se hará de conformidad con lo descrito en el siguiente cuadro:

| ACTIVIDAD | FRECUENCIA | IMPLEMENTO UTILIZADO |
|---|---|---|
| Barrido de la unidad de servicio | 2 veces: al inicio y al final de la jornada | - Escoba<br>- Palas recoge basuras<br>- Bolsas para basuras<br>- Recipiente<br>- Recolector |
| Trapeado de la unidad | 1 vez al día: al inicio de la jornada y siempre que exista la necesidad. | - Trapero<br>- Desinfectante (hipoclorito)<br>- Balde para trapear<br>- Agua con solución de hipoclorito |
| Limpieza de almacenamiento de losalimentos | 2 veces al día: al inicio y al final de la jornada | - Jabón<br>- Desinfectante<br>- Agua con solución de cloro<br>- Tasa de capacidad apropiada<br>- Cepillo |
| Eliminación de telaraña | 2 veces al día: al inicio y al final de la jornada | - Desliñado |
| Estantería, gabinetes | Diario | - Limpión<br>- Desinfección con soluciónde hipoclorito |

## Plan de limpieza y desinfección

Fases básicas en la operación de higienización




**Pre- limpieza:** consiste en la eliminación manual por medio de limpiones de residuos como polvo y restos de alimentos en superficie

**Limpieza principal:** consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

- ✓ **Enjuagado:** Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la elimi- nación del detergente empleado en la fase anterior.
- ✓ **Desinfección:** Es la destrucción de las bacterias mediante el empleode un

desinfectante. En este procedimiento, se debe tener en cuentala forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.

- ✓ **Enjuagado final:** Para eliminar los restos del desinfectante.
- ✓ **Secado:** Para ellos es mejor emplear aire seco.

# PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE RESIDUOS SOLIDOS YLIQUIDOS

En el programa de residuos sólidos y líquidos se identifican y caracterizan los tiposde residuos que se obtienen en la unidad de servicio, con el fin de tomarlas accionesnecesarias para la prevención de fuentes de contaminación. Adicionalmente, se dacumplimiento a la ruta de evacuación de los residuos tres veces a la semana.

Para los residuos líquidos es necesario realizar un proceso separación de materialsolido contenido en él y contenido de sustancias grasas, para evitar que estas ta- ponen las tuberías de desagüe.

## CLASIFICACION DE LAS RESIDUOS

**RESIDUOS INORGÁNICOS:** Residuos no derivados directamente del servicio de alimentación, lo que impide degradarse fácilmente o rápidamente. Los derivados más comunes son los procedentes de metales, plásticos, vidrio y, en algunos casos, de papel/cartón.

**RESIDUOS ORGÁNICOS:** Residuos derivados de materiales vivos que permiten una degradación rápida.

**RESIDUOS PELIGROSOS:** Son los residuos generados por procesos industriales de naturaleza sólida, pastosa, líquida o gaseosa, con características corrosivas, reactivas, explosivas y tóxicas que presentan riesgos potenciales a la salud humanay al ambiente.

## MANEJO DE RESIDUOS

Una vez son producidos los residuos, se ubican en tanque plásticos previamente cubiertos por bolsa plásticas que permanecen tapados hasta que son recogidos porla empresa de transporte. Este proceso se realiza 3 veces/semana por el servicio de aseo.

Esto se realiza con el fin de evitar:

- ✓ La contaminación y producción de olores desagradables gracias a la descomposición de residuos orgánicos, creando ambientes saludables al interior de la unidad de servicio.

- ✓ Proliferación de insectos y roedores, previniendo de esta manera las enfermedades transmitidas por alimentos y la Leptospirosis.

# PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA PARA CONSUMO

El agua es recurso natural escaso, indispensable para la vida.

La contaminación del agua puede producirse por desechos de origen humano o animal, que contengan bacterias, virus y protozoos patógenos, lo que implica un riesgo de sufrir brotes de afecciones intestinales y otras enfermedades infecciosas.En el agua también pueden encontrarse sustancias químicas tóxicas.

Las fuentes de contaminación no sólo se encuentran en el agua de origen y las captaciones sino también es posible encontrarse con diferentes problemas en las distintas partes de un sistema de abastecimiento:

1. En los depósitos que no se mantienen correctamente con un programa de mantenimiento, limpieza y desinfección.
2. En las conducciones del agua, cuyos materiales de construcción pueden trasmitir sustancias contaminantes al agua, así como su estructura, sobre todo si son abiertas, etc.
3. En el tratamiento de potabilización del agua debido, a los aditivos y sustancias que se utilizan en esos procesos, y que en determinadas circunstancias producen subproductos que podrían suponer un riesgo para la salud.
4. En las redes de distribución pública debido, bien a los materiales de construcción que transmiten sustancias al agua, o bien a problemas en el diseñocon fondos de saco en los finales de las redes que podrían facilitar la contaminación del agua de consumo.
5. En las instalaciones interiores y aparatos de potabilización doméstica, ya seapor los materiales de las tuberías o por el mal mantenimiento de las mismas,que pueden producir alteraciones del agua dentro de las casas y establecimientos. En un abastecimiento de agua no solo hay que poner a disposiciónde los consumidores agua en condiciones adecuadas desde el punto de vista sanitario que no entrañe ningún riesgo para la salud, también hay que asegurar que la cantidad de agua sea suficiente para satisfacer las necesidades higiénico–sanitarias de la población y el desarrollo de las actividades.

En la unidad de servicio se utiliza agua para consumo, la cual ha sido procesada por un filtro como medio de purificación del agua.

Se cuenta con tanques para la recolección y reserva de agua, la cual se encuentra disponible para el consumo, limpieza y desinfección de sillas, mesas plásticas, lavado de menaje.

Los tanques se lavan y desinfectan 3 veces por semana, haciendo gran énfasis con un cepillo de cerdas plásticas en la parte inferior, para retirar la mugre e impurezas que allí quedan contenidas.

## FORMATO PARA LA SUPERVISION DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE RESERVA DE AGUA

| FECHA | HORA | RESPONSABLE DEL LAVADO DE TANQUES | UBICACIÓN DEL TANQUE | ELEMENTOS UTILIZADOS | FIRMA DEL SU-PERVISOR | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

# PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS, INSECTOS Y ROEDORES

## (CONTROL DE VECTORES)

Para el cumplimiento del plan de saneamiento se requiere un programa que defina las actividades que se deben realizaren el control y prevención de la presencia de plagas en la fábrica. El programa debe ser desarrollado por profesionales y moni- toreado por la empresa. Los pasos por seguir son:

1. Realizar un diagnóstico con el fin de recorrer la planta y definir las plagas potenciales que hay en la unidad de servicio, su tipo, madrigueras, fuente de alimentación y proliferación.

2. Plan de acción en el que se definan los productos químicos utilizados, sistemas de control físico y un plano de la planta. Debe tener como actividades limpiar, organizar, resanar y reducir madrigueras de las plagas.

3. Seguimiento y control a fin de determinar la efectividad del programa. Se puedeutilizar el formato de avistamiento.

4. Se lleva a cabo un seguimiento y control de las plagas, mediante el diligenciamientoperiódico del formato de avistamiento de plagas.

5. Dentro de las instalaciones y áreas de la unidad de servicio se realiza fumigacionesperiódicas con el fin de controlar el ingreso de insectos y roedores y eliminar aquellos que se encuentren.

6. Las instalaciones se encuentran dotadas de angeos que impidan el ingreso deroedores a las instalaciones

## RECOMENDACIONES

Colocar puerta o barra de servicio a la entrada del área de preparación, cocción y servida de alimento.

No permitir entrada a personal diferente del Manipulador de alimento; Si algún personal diferente entra debe cumplir con lavado de mano y vestimenta adecuad.

No entrar alimentos sin ser desinfectados al área de preparación, cocción y servida de alimentos.

El Manipulador de Alimento, no debe realizar funciones diferentes a las que determine su cargo. (recibo de alimento, preparación, cocción, servida, lavado de utensilios y limpieza de su área).

Falta un auxiliar de SERVICIO DE GENERALES, quien sería responsable del recibo de alimentos, lavado, almacenamiento y limpieza general de las otras áreas.

# PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO




## FUNDASALUD 2024

## CDI AMOR POR EL SABER

## MODALIDAD INSTITUCIONAL

## INTRODUCCION

La Primera Infancia ha sido tema prioritario de la política social del país; en ese sentido el ICBF ha liderado y coordinado la política a favor de la infancia y la familia, la cual busca garantizar los derechos de los niños y niñas, asegurando su protección cuando se encuentran en situación de vulnerabilidad. El Acuerdo N° 021 de 1989 en su artículo 2°, contempla que el ICBF debe coordinar y ejecutar el Programa Hogares Comunitarios de Bienestar. La Modalidad Hogares Comunitarios de Bienestar, cuenta con un lineamiento técnico que data de 1996, por lo que es necesaria su actualización a la luz de la reciente promulgación de la Política Pública Nacional de Primera Infancia "COLOMBIA POR LA PRIMERA INFANCIA", y en atención a la expedición de la Ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y la Adolescencia, que en su Artículo 11 parágrafo único, establece que le corresponde al ICBF la definición de "los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes, y para asegurar su restablecimiento Así mismo en su Artículo 29 señala que "La primera infancia es la etapa del ciclo vital en la que se establecen las bases para el desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano"... Desde la primera infancia, los niños y las niñas son sujetos titulares de los derechos reconocidos en los tratados internacionales, en la Constitución Política y en este Código. Son derechos impostergables de la primera infancia, la atención en salud y nutrición, el esquema completo de vacunación, la protección contra los peligros físicos y la educación inicial. Desde esta perspectiva, la dinámica social del país exige que la prestación del Servicio Público de Bienestar Familiar responda a las necesidades actuales de esta población. Los Hogares Comunitarios de Bienestar deben cumplir con lo estipulado en el Título IV de la Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997 y demás regulación que establecen las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran el ambiente del Hogar poniendo en riesgo la salud de los niñas y niños que allí asisten.

## OBJETIVO GENERAL

Crear una herramienta que permita garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas en la UDSMODALIDAD INSTITUCIONAL se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los niños y niñas mujeres gestantes y en periodo de lactancia durante la prestación del servicio.

## OBJETIVOS ESPECIFICOS

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

- Aplicar cada uno de los programas, con sus respectivos formatos, para construir una referencia constante de calidad en cada uno de los procesos.

- Disponer de un documento básico en donde se desarrollen cada uno de los procedimientos de: limpieza y desinfección, de plagas y vectores, desechos sólidos y líquidos y abastecimiento de agua.

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

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

### DEFINICIONES BÁSICAS

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

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

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

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

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

**Buenas prácticas de manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con

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

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

**Contaminantes toxico ambientales:** Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar a los alimento por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.

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

## PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

### Área: Baño

| ÁREA DE APLICACIÓN | LIMPIEZA | DESINFECCIÓN | FRECUENCIA | ELEMENTOS UTILIZADOS | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| **PAREDES Y TECHOS** | 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad,<br>2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el baño.<br>3. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca.<br>4. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con cepillo hasta remover la suciedad del área.<br>5. Enjuague con abundante agua y se deja escurrir | La desinfección se realiza después de la limpieza, así:<br>1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico<br>2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito<br>3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos. 4. No enjuague. | Limpieza y Desinfección una vez por semana | • Tapabocas<br>• Guantes plásticos<br>• Cepillo<br>• Agua<br>• Detergente.<br>• Hipoclorito.<br>• Toallas | **Servicios generales** |
| **LAVAMANOS Y ACCESORIOS** | 1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad.<br>2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios.<br>3. Prepare una solución de agua con detergente<br>4. Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad.<br>5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir | La desinfección se realiza después de la limpieza, así:<br>1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro de agua en un balde plástico.<br>2. Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito.<br>3. Aplique en el área deje actuar por 30 minutos.<br>4. No enjuague | Limpieza y Desinfección a diario | • Tapabocas<br>• Guantes plásticos • Bolsa plástica<br>• Escoba<br>• Cepillo<br>• Balde plástico<br>• Agua<br>• Detergente<br>• Hipoclorito | **Servicios generales** |
| | 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad<br>2. Retire el polvo con una | La desinfección se realiza después de la limpieza, así: | Limpieza y Desinfecte una vez por semana | • Tapabocas<br>• Guantes plásticos,<br>• Toallas,<br>• Esponja abrasiva | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | actuar por 30 minutos<br>4. No enjuague | | | |
| **BACINETE** | 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad<br>2. Elimine las heces en el sanitario.<br>3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad y restos de heces.<br>4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir | La desinfección se realiza después de la limpieza, así:<br>1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un rociador.<br>2. Aplique por aspersión (rociar), iniciando desde la parte exterior hacia el interior.<br>3. No enjuague | Limpieza y desinfección a diario, cada vez que sea utilizada durante la jornada. | • Tapabocas<br>•Guantes plásticos.<br>• Cepillo<br>• Balde plástico<br>• Agua<br>• Detergente.<br>• Hipoclorito | **Servicios generales** |
| **CANECA** | 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.<br>2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación.<br>3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriega piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca.<br>4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir | La desinfección se realiza después de la limpieza, así:<br>1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico.<br>2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y<br>3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos.<br>4. No enjuague | Limpieza y desinfección a Diario | • Tapabocas<br>• guantes plásticos, • Toallas,<br>• Esponja abrasiva y/o cepillo<br>• Balde plástico<br>• Agua<br>• Detergente<br>• Hipoclorito | **Servicios generales** |

## Área de salones, cocina y demás instalaciones

| ÁREA DE APLICACIÓN | LIMPIEZA | DESINFECCIÓN | FRECUENCIA | ELEMENTOS UTILIZADOS | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| **PAREDES Y TECHO** | 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.<br>2. Recoja todos los juguetes, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón.<br>3. Retire la suciedad que se encuentre en el área con una toalla limpia y seca.<br>4. Prepare solución de agua con detergente y con un cepillo/esponja restriegue hasta remover la suciedad.<br>5. Limpie la suciedad disuelta en el detergente hasta secar el área de techo y pared con una toalla limpia y seca. | Desinfección se realiza después de la limpieza, así:<br>1. Prepare una solución de hipoclorito de 4ml por cada 1litro agua en un balde plástico.<br>2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito.<br>3. Aplique en el área y deje actuar por 30 minutos<br>4. No enjuague. | Limpieza y Desinfección semanal | • Tapabocas<br>• Guantes plásticos<br>• Toallas<br>• Cepillo/ esponja<br>• Agua<br>• Detergente<br>• Hipoclorito | **Servicios generales** |
| MESAS Y SILLAS | 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad<br>2. Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica.<br>3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la mugre y grasa del área.<br>4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir | Desinfección se realiza después de la limpieza, así:<br>1. Prepare una solución de hipoclorito de 2 ml por cada 1litro agua en un balde plástico.<br>2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito.<br>3. Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos<br>4. No enjuague | Limpieza y Desinfección a diario | • Tapabocas<br>• Guantes plásticos • Toallas<br>• Esponja abrasiva •Agua<br>•detergente hipoclorito | **Servicios generales** |
| | **1.** Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. | La desinfección se realiza después de la limpieza, así: | Limpieza y Desinfección a diario | ⍰ Tapabocas<br>⍰ Guantes plásticos<br>⍰ Escoba | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **4.** Enjuague con abundante agua y deje escurrir. | **3.** Aplique en el área y deje actuar por 30 | | | |
| **MATERIAL DIDACTICO Y MOBILIARIO** | **1.** Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad<br>**2.** Retire el polvo y suciedad adherida con una toalla limpia y seca.<br>**3.** Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la suciedad<br>**4.** Retire la suciedad disuelta en el detergente con una toalla limpia y seca. | Desinfección se realiza después de la limpieza, así:<br>**1.** Prepare una solución de hipoclorito de 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico.<br>**2.** Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito.<br>**3.** Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos<br>**4. No enjuague.** | Limpieza y desinfección a Diario | Tapabocas<br>Guantes plásticos<br>Toallas<br>Esponja abrasiva<br>Agua<br>Detergente<br>Hipoclorito | **Docentes y auxiliares encargadas de la unidad** |
| **CANECA** | 1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.<br>2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación.<br>3. Prepare una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva o cepillo restriega piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca.<br>4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir | La desinfección se realiza después de la limpieza, así:<br>1. Prepare una solución de hipoclorito de 5ml por cada 1litro agua en un balde plástico.<br>2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y<br>3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos.<br>4. No enjuague | Limpieza y desinfección a Diario | • Tapabocas<br>• guantes plásticos, • Toallas,<br>• Esponja abrasiva y/o cepillo<br>• Balde plástico<br>• Agua<br>• Detergente<br>• Hipoclorito | **Servicios generales** |
| **AMBIENTE** | | La desinfección se realizará diariamente así:<br>1. Prepare una solución de hipoclorito de 5 ml por cada 1litro agua.<br>2. Aplique por aspersión (rociar), | La desinfección se aplica por aspersión y se hace a diario. Mínimo 1veces al día antes de iniciar labores | • Atomizador<br>• Agua<br>• Hipoclorito | **Servicios generales** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | abrasiva restriegue hasta remover la suciedad.<br>**3.** Retire la suciedad disuelta en el detergente Con una toalla limpia y seca | 2ml por cada 1litro agua en un balde plástico.<br>2.Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito y aplique en el área deje actuar por 15 minutos<br>3. No enjuague | | Hipoclorito | |

## Neveras

| | | | |
|---|---|---|---|
| **OBJETIVO** | Garantizar que las superficies de la nevera se encuentren libres de contaminantes | | |
| **RESPONSABLES** | Manipuladores de alimentos | | |
| **DESCRIPCION** | **DIARIO** (Superficial)<br>• Humedecer con agua<br>• secar<br>**VIERNES**<br>• Apagar la nevera<br>• Retirar material.<br>• retirar los residuos<br>• Limpiar paredes con una Esponja humedecida con detergente líquido y enjuagar con agua<br>• Ubicar nuevamente material en su sitio | | |
| **ELEMENTOS DE PROTECCION.** | Guantes , gorro, zapatos de caucho | | |
| **MATERIALES UTILIZADOS** | Esponjilla, balde, limpión, escoba trapeador | | |
| **PRODUCTOS QUIMICOS** | | **DOSIFICACION** | **TIEMPO DE ACCION** |
| | | | |
| | Detergente<br>líquido | Depende de la suciedad | Inmediato |

## ABASTECIMIENTO DE AGUA

## OBJETIVO

Garantizar que el agua que se utiliza en todos los procesos, ya sea para la elaboración de los alimentos o para limpieza o desinfección de la UDS y esté en condiciones de inocuidad.

## ALCANCE

Se aplicará para todo el agua a utilizar en las unidades de la Unión Temporal Educando.

## RESPONSABLES

Se encarga de la limpieza y desinfección de los tanques que contienen el agua potable

## ASPECTOS LEGALES

Decreto 1575 de 2007: por el cual el ministerio de salud de Colombia expide normas técnicas de calidad de agua potable

Resolución 2115 de 2007: por medio del cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano

Resolución 2674 de 2013: por medio del cual habla sobre el plan de saneamiento

## PLAN DE ACCION

1. Realizar limpieza y desinfección de los tanques de agua potable
2. Realizar el mantenimiento de filtro de agua
3. Adecuar las tapas de los tanques de almacenamiento y mantenerlas debidamente cerradas evitando ingreso de aguas lluvias y animales
4. Llevar registro de los trabajos realizados en el mantenimiento de los tanques.

## LAVADO DE TANQUES

Este procedimiento se realiza cada 30 días, usando agua y cepillo de cerda y sabrá, el procedimiento es muy sencillo ya que es un proceso manual el cual consiste en restregar las paredes, terminada esta operación se continua con la aplicación de un desinfectante el cual es Hipoclorito al 5.25%. Terminada esta operación se llena nuevamente el tanque y se tapa nuevamente.

| PROGRAMA DE MANEJO DE ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCION DE LOS TANQUES DE AGUA | | | | | |
| Fecha actual de higienización | Próxima fecha de higienización | Nombre del desinfectante usado | Ingrediente activo | Concentración utilizada | Responsable |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

- **CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE A EMPLEAR**

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

- **PROTOCOLO LAVADO DE MANO**




- Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Luego de manipular dinero.
- Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Luego de manipular basura.
- Luego de hacer uso del baño.
- Si ha estado en contacto con animales o insectos.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.
- Las uñas siempre deben estar cortas y limpias para ello utilice un cepillo adecuado.
- Seque correctamente las manos utilizando toallas desechables
- Por último el lavado de manos debe hacerse antes y después de cualquier actividad

## 2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

### OBJETIVOS

### General

Garantizar que en todas las áreas de las unidades de atención de la modalidad Institucional de fundasalud primera infancia 2024 se encuentren libres de plagas que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos.

### Específicos

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

### ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas de las unidades de atención de la UDS institucional y busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas en las siguientes áreas:

**Baño:** paredes, techo, piso, sifón, sanitario, lavamanos, puerta, bacinete, caneca.

**Cocina:** paredes, techo, piso, sifón, lavaplatos, mesón, parte posterior de la estufa, nevera, caneca.

**Salón comedor y otros:** paredes, techo, piso, mobiliario, puertas, ventanas, mesas, sillas, muebles.

### DEFINICIONES

**Actividad de Saneamiento Ambiental.** Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son

**Infestación.** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

**Medida Preventiva.** Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

**Plaguicida.** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

**Vector.** Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

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

**Aspersión.** Esparcimiento de agua u otro liquido en forma de pequeña gotas, método de aplicación de sustancias.

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

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

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

Diversos microorganismos (bacterias, virus y parásitos) tienen en los roedores sus reservorios naturales. Los agentes patógenos son eliminados por los mismos a través de secreciones y/o excreciones al ambiente. Las vías de Infección pueden ser: aerosoles, contacto directo a través de piel y mucosas, b'

## MEDIDAS PREVENTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

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

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo, si existen.
- Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.
- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.
- No está permitido ningún tipo de mascota en las unidades, mientras se presta el servicio.
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerrados.
- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.
- En las áreas del hogar donde existan sifones deben tener rejilla en perfecto estado
- La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.
- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores

**Procedimientos Operativos Estándar para la Prevención de Aparición de Plagas**

***Baños***

| AREA DE APLICACION | PROCEDIMIENTO | FRECUENCIA | ELEMENTOS | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| BAÑOS | **1.** Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección del baño.<br>**2.** Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) el baño. | Quincenal | Registre las observaciones en el formato de hermeticidad. | **Servicios generales, Docente y auxiliar a cargo de la unidad de atención, Apoyo Nutricional** |

***Salón y otros***

| AREA DE APLICACION | PROCEDIMIENTO | FRECUENCIA | ELEMENTOS | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| SALONES Y OTROS | **1.** Verifique diariamente las condiciones de limpieza y desinfección de salones y resto de instalaciones<br>**2.** Verifique las condiciones de hermeticidad (fisuras, aberturas en angeos/mallas, sifones y rejillas; aberturas de puertas; claraboyas y otras aberturas) el baño. | Quincenal | Registre las observaciones en el formato de hermeticidad. | **Servicios generales, Docente y auxiliar a cargo de la unidad de atención, Apoyo Nutricional** |

## MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA UNIDAD DE SERVICIO

En la modalidad familiar deberá contar con asesoría de una empresa experta que cuente con licencia expedida por la Secretaría Distrital de Salud.

El control de plagas se hace de una manera integrada; el control integrado es un concepto globalizador que incluye el conjunto de actividades dirigidas a controlar la población de animales nocivas de forma selectiva y especifica

## MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

### OBJETIVOS

### General

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

### Específicos

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados en la unidad de servicios.
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997.

### ALCANCE

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

### DEFINICIONES

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

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

**Desperdicio**: Todo residuo sólido o semisólido, de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos

**Tratamiento:** Es el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido de características diferentes.

**Clasificación de los residuos solidos**

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

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

**Practicas usuales en el manejo de los residuos solidos**

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

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

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

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

# PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDAR PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

## Baños

| PROCEDIMIENTO: **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS** | ACTIVIDAD: **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE BAÑOS** | | |
|---|---|---|---|
| RESPONSABLE: **Servicios generales y/o Docentes y Auxiliar Pedagógico** | | | |
| OPERACIÓN | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **PROCEDIMIENTO** |
| RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORDINARIOS | Diario al inicio y al finalizar la jornada | Recipiente plástico con bolsa plástica tapa y pedal | **1.** Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño.<br>**2. Recolección** por servicios generales |
| **OBSERVACIONES: Recuerde sacar los residuos generados en el baño de acuerdo a la programación de recolección de basuras por sector; Así como aplicar procedimiento de limpieza y desinfección a la caneca.** | | | |

## Salones y otros

| PROCEDIMIENTO: **MANEJO DE RESIDUOS** | ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA SALA COMEDOR Y OTRO | | |
|---|---|---|---|
| RESPONSABLE: **Servicios generales y/o Docentes y Auxiliar Pedagógico** | | | |
| **OPERACIÓN** | **FRECUENCIA** | **IMPLEMENTOS** | **PROCEDIMIENTO** |
| RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS | Diario<br>Al inicio y al final de la jornada | Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con bolsa<br>Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con bolsa | Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con bolsa.<br><br>Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con bolsa. |
| OBSERVACIONES: recuerde sacar los residuos generados en la unidad de atención de acuerdo a la programación de recolección de basuras de cada sector. | | | |

## BIBLIOGRAFIA


- Decreto-Ley 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 1096 del Noviembre 17 de 2000 (adopta reglamento técnico para el sector de agua potable y saneamiento básico – RAS, Capítulo V Articulo 100 y 101).
- Lineamientos Técnico Administrativos HCB Marzo 2011.ICBF
- Protocolo de lavado, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable E.S.E Hospital La Victoria Nivel III Bogotá, D.C 2011
- Manual lavado de tanques de almacenamiento de agua para el consumo humano. Dirección de Sanidad del Ejercito.2013
- www.juanncorpas.edu.co/uplods/GHG-MAN-002.2_Plan de Saneamiento
- www.chemistry.co.nz./deterginfo.htm
- www.epa.gov.
- www.bioterios.com Métodos de Limpieza y Desinfección, Autora: Verónica Casanova.
- www.scielos.org Salud ambiental conceptos y actividades Gonzalo Ordoñez
- www.osakidetza.euskad.net/ medidas que se pueden aplicar para el control de plagas
- www.mutualcl./capacita/cont/imagenes/099-pla.pdf
- www.bolsamercantil.com.co
- www.anmat.gov.ar Campaña de Educación y Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.
- http://www.monografias.com/trabajos89/limpieza-desinfeccion-materiales-laboratorio-clinico/limpieza-desinfeccion-materiales-laboratorio-clinico.shtml#ixzz39B6hx4qC
- Monografias.com Manual de Limpieza desinfección y esterilización de materiales en el laboratorio clínico.
- www.ecopibes.com /problemas/contaminación.
- www.ambiente-ecologico.com/revista65/roedor65htm