ACTA N°2

FECHA: Bogotá, 10 De Mayo 2024
HORA: 9:00am 10:00 am
LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Independencia
TEMA: Cualificación sobre Plan de Saneamiento Básico
ASISTENTES: Talento humano de la unidad operativa Jardín Infantil Cofinanciado Independencia

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÒN:

Capacitar al talento humano sobre el plan de saneamiento básico con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

DESCRIPCIÒN DE LA JORNADA

Se inicia la jornada con el abordaje de los siguientes temas:

La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capítulo VI del decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997 y Resolución 2674 del 2013 Capítulo VI.
El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que busca controlar las prácticas correctas de higiene para disminuir sensiblemente el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).
El PSB contempla el uso de protocolos con instrucciones estrictas y detalladas que describan los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar los aspectos que inciden en la contaminación.
El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registros, fichas técnicas.
Dichos cambios serán hechos en coordinación con el responsable o responsables de la ejecución eficiente del Plan de Saneamiento Básico y la dirección de la unidad operativa.

La unidad operativa debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos el cual debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente y entes de control.

Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico
El documento del Plan de Saneamiento Básico debe ser elaborado exclusivamente para el lugar donde se piensa implementar, ya que cada lugar presenta condiciones específicas y no puede adaptarse un Plan de saneamiento de un lugar que no corresponde.
Debido a que el plan, es semejante a un manual de procedimientos, es imperativo que dicho documento, se mantenga permanentemente al alcance de todo el personal que participa en las actividades que contempla el plan y esto involucra a toda persona que realice las labores de saneamiento, como a la dirección de la unidad; como dicho documento es un compromiso, éste facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento, por parte del personal las veces necesarias.

Powered by CamScanner

El documento deberá ser revisado y aprobado por el equipo de acompañamiento a los servicios de alimentación de la SDIS, y estar disponible en caso de requerirlo cualquiera de las entidades que visita rutinariamente la unidad operativa como la SDIS, interventoría, o la Secretaría Distrital de Salud; esto con el fin de comprobar que las labores propias del Plan de Saneamiento se están ejecutando conforme a los lineamientos de la SDIS.

Bases para elaborar el Plan de Saneamiento

Las bases mínimas requeridas para la elaboración del Plan de saneamiento son las siguientes:

- Introducción: La introducción de cada uno de los programas, tiene como propósito sintetizar el contenido del mismo, al leer la introducción se espera que el lector se ponga al tanto de los antecedentes necesarios para comprender y evaluar la importancia, necesidad y objetivos del documento.
- Objetivos (generales y específicos): Se deben proyectar los resultados que se esperan lograr como consecuencia de realizar dicha actividad.

El objetivo general pretende definir de una forma clara el resultado de las actividades e indicar las pautas que se deben seguir en el proceso

Los objetivos específicos indican las formas específicas de llevar a cabo las diversas actividades para que se cumpla el objetivo general.

Los objetivos en un proceso, nos ayudan a predecir con anticipación los resultados y es el inicio de la planeación y nos proporciona las siguientes ventajas:

- Señala los logros que deberán ser alcanzados.
- Proporciona guías a los ejecutores del trabajo.
- Indica las formas específicas de llevar a cabo la actividad.
- Define la responsabilidad de cada uno de las personas que intervienen.
- Indica la forma como se llevará a cabo la evaluación de la actividad.

- Alcance: Define el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descrita en los procedimientos de los programas que constituyen el Plan de saneamiento Básico.
- Definiciones: Lista de conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para que el adecuado desempeño del personal.
- Procedimiento: Presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización de las actividades en los programas que componen el Plan de saneamiento, se incluyen las áreas o elementos a intervenir como: pisos, paredes, mesas, equipos, utensilios etc. En el se encuentra registrada y transmitida sin distorsión la información básica referente en las actividades de cada uno de los programas del Plan de Saneamiento Básico, permite conocer el funcionamiento interno por lo que respecta a descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.

Programas del Plan de Saneamiento Básico

Los programas que hacen parte del plan de saneamiento básico son los siguientes:

- Programa de limpieza y desinfección. Garantizar que todas las áreas de la unidad operativa, se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.
- Programa de control de plagas. Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Powered by CamScanner

- Programa de Desechos sólidos. Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente de la unidad, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.
- Programa de abastecimiento o suministro de agua potable. La calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la unidad operativa, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

Programa de limpieza y desinfección Definición

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

La higienización (L&D) es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos. Se definen dos pasos fundamentales:

- Limpieza que es la eliminación de la mugre visible, escombros, partículas visibles, polvo.
- Desinfección que es la eliminación o reducción de la mugre no visible o Microorganismos a niveles seguros, que no generen riesgo de contaminación.

Procedimiento para las actividades de limpieza y desinfección.

- Agentes de limpieza o limpiadores
- Técnicas de aseo
- Desinfección
- Técnicas de desinfección
- Hipoclorito de sodio como desinfectante
- Requisitos para conseguir una máxima eficacia
- Normas de bioseguridad
- Formula de dilución del hipoclorito

Para realizar esta actividad se deben diligenciar los formatos “Lista de Verificación de Limpieza, Desinfección y Acciones Correctivas” y “Seguimiento a Soluciones Desinfectantes.”

Métodos de limpieza

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

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

Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que esta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies. El detergente ideal debe tener las siguientes funciones y propiedades:

- Biodegradable.
- Inodoro.

Powered by CamScanner

- Económico.
- Acción emulsionante de la grasa.
- Soluble en agua.
- No corrosivo.
- Estable durante el almacenamiento.
- Fácil de dosificar.
- No tóxico en el uso indicado.
- Fácil eliminación por enjuague.

Funciones:

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

Pasos para la limpieza y desinfección

- Limpieza principal: Consiste en la remoción o eliminación de la residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, etc., de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja, para el caso de los alimentos se realizara a chorro de agua. Aplicación de producto químico el cual consiste en la aplicación de un producto detergente, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para alimentos.
- Enjuague: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente empleado en la fase anterior. Usando agua para su eliminación.

- Desinfección: Es la eliminación de las bacterias mediante el empleo de un agente 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.

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

Técnicas de aseo

- Técnica de arrastre: Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante evitar los desconchados y grietas en los cuales Se coloca el motoso o trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio haciendo esta operación para asegurarse que todo el piso queda debidamente trapeado.

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

Técnicas de desinfección

La desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometan la inocuidad del alimento.

Powered by CamScanner

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos.
- Alta actividad antimicrobiana
- Bajo costo.
- Cumplir con la legislación legal.

Desinfección por calor:

Uno de los métodos más comunes y útiles, consistentes en la aplicación de calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80 °C. Se deben eliminar todos los residuos de los productos antes de proceder a la aplicación de calor como desinfectante.

Desinfección con agua caliente:

Es una técnica muy utilizada para sumergir utensilios o piezas desmotadas de equipos, la cual tiene que mantenerse a la temperatura de desinfección de 80 °C, durante un período de 2 minutos por lo menos.

Desinfección por sustancias químicas:

Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría.

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

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

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

Dosificación para desinfección

A continuación se presenta la tabla de dosificaciones a usar en los diferentes componentes, la dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto. En este caso el desinfectante es compuesto clorado -Hipoclorito de Sodio al 5.25 %, la tabla debe fijarse en un lugar visible para quienes realizan el proceso.

Powered by CamScanner

TABLA DE DOSIFICACION CON HIPOCLORITO DE SODIO

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

Para la preparación de la solución desinfectante, es indispensable usar un recipiente para dosificar el desinfectante el cual debe ser aforado, pueden destinarse para este fin recipientes como tazas medidoras, vasos, jeringas y otros, siempre y cuando se utilicen únicamente para esta actividad y facilite la medición; de la misma forma los recipientes en el cual se va a preparar la solución desinfectante como baldes o canecas deben tener aforo con el propósito de asegurar la correcta concentración de la misma.

Debe tenerse en cuenta también la importancia de higienizar los alimentos de consumo crudo como verduras y frutas, las cuales se contaminan fácilmente debido a la acción de los microorganismos que se encuentran en la tierra, el agua y el aire.

Antes de desinfectar las frutas y verduras con el producto de su elección, lávelas bajo el chorro de agua para eliminar la tierra, luego realice el proceso de desinfección, por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados
Documentación:

- Fichas técnicas de sustancias
- Cuadro de preparación de sustancias
- Procedimientos

Registros de verificación Algunos cuidados importantes para tener en cuenta en el proceso de desinfección:

Powered by CamScanner

- Es imprescindible una adecuada limpieza de las superficies, alimentos y áreas, antes de desinfectar.
- Para obtener buenos resultados asegúrese de cumplir con la dosis y el tiempo de exposición.
- 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 se deben mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico, esto tiende a formar soluciones poco estables.
- Solo preparar la cantidad de desinfectante que se van a usar durante el día y no guardar producto terminado para otro ciclo.
- No se debe mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir, esto disminuye su principio activo.
- Siempre prepare la solución en recipientes limpios.
- Almacene los desinfectantes en áreas secas, no soleadas, separadas de los alimentos y bajo llave.
- No adquiera desinfectantes para almacenarlos por más de seis meses

Programa de Control de Plagas

Definición: Es un sistema de vigilancia y control que previene y protege todas las áreas de la unidad operativa.

Medidas a tener presente en el programa:

- Identificar el tipo de infestación de plagas, desinsectación o desratización.
- Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.
- Contactar a la empresa prestadora del servicio y definir la fecha y hora de la actividad. Según el estado de sanidad de los alrededores de la Unidad Operativa, es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de Primer Nivel de la localidad para que sea aplicada en los alrededores de la unidad operativa.
- La empresa que ejecute el control debe contar con:
  - Concepto Sanitario Favorable, emitido por la autoridad sanitaria competente
  - Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
  - Ficha técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
  - Procedimientos de fumigación y desratización.
  - Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
  - Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.
  - En el cuadro de registro de control de plagas debe figurar fecha de fumigación o desratización, nombre de la empresa que presta el servicio, nombre del producto a aplicar, ingrediente activo, dosis aplicada y la plaga a erradicar.

Nota: Si la unidad operativa no presenta indicios de plagas, esta no se encuentra obligada a realizar la fumigación.
Procedimiento para la inspección de la hermeticidad de la unidad operativa:

Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Powered by CamScanner

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato modelo "Verificación de Hermeticidad", para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

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

La unidad operativa debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato anteriormente enunciado.

Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas:

Este procedimiento pretende detectar la presencia de plagas en la unidad operativa (comedor, cocina, bodega, almacén de basuras etc), como son evidencias de excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas, etc.

Las plagas se anidan en lugares difíciles de inspeccionar e higienizar, equipos que no se remueven frecuentemente, espacios oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos. Sí es necesario, la inspección se debe realizar arrodillándose para mirar a nivel del suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato modelo de "Inspección de presencia de plagas".

Para tener en cuenta:

- No dejar alimentos expuestos
- Mantener adecuada higiene en todas las áreas
- Remover equipos frecuentemente, de acuerdo a lo establecido en el PSB
- Adecuada disposición de los residuos
- Evitar acumulación de grasa y desperdicios de alimentos
- Establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato para tal fin.

La unidad operativa debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato anteriormente enunciado.

Procedimiento para el manejo adecuado de elementos en desuso

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

Powered by CamScanner

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato modelo "Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques", para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la unidad, como muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Igualmente la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros. Estos se acumulan fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. y pueden convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos).
- Verificar e inspeccionar las zonas indicadas en formato.
- Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al jefe inmediato para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

La unidad operativa debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato anteriormente enunciado.

Procedimiento para realizar una jornada de desratización o desinsectación

Define los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato modelo del "Registro de control de plagas", para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.
- Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación y definir la fecha y hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores de la Unidad operativa es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de Primer Nivel de la localidad para que sea aplicada en los alrededores de la unidad operativa.

- Exigir la siguiente información a la empresa que ejecute este control:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido por la autoridad sanitaria del Distrito Capital.
- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
- Ficha técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Procedimientos de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

En el cuadro de registro de control de plagas se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

Programa de Desechos sólidos Definición

Powered by CamScanner

En las actividades propias de la unidad operativa se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

Procedimientos

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos depende de los siguientes procedimientos y registros:

Procedimiento para la clasificación de los desechos

Para realizar esta actividad se debe seguir los siguientes pasos:

- En cada una de las áreas del servicio de alimentación se deben ubicar canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual debe contener una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética.
- Las canecas no deben ser muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día. (Establecer plano con ubicación de recipientes).
- Las canecas solamente se pueden llenar ¾ partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos al recoger este material.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de la cocina y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento temporal de residuos de los contenedores de bolsas de residuos.
- Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos, se deben lavar y desinfectar semanalmente, deben ser cambiadas cuando se observe que están en mal estado.
- Los residuos se deben sacar al exterior del servicio de alimentación en los días establecidos para la recolección, sin que cause perjuicio a los alrededores.
- NO se debe botar basura al piso.
- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación o accidente.
- De acuerdo a las normas vigentes se debe contar con un programa de reciclaje el cual debe estar por escrito.
- Se debe realizar clasificación de residuos en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos.
- Especificar el material reciclado en la unidad operativa (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos.

La unidad operativa debe contar con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos, de acuerdo a la normatividad vigente:

- Cada recipiente debe estar dotado de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de insectos y roedores.
- Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

Powered by CamScanner

- La ubicación del sitio debe tener adecuada accesibilidad para los participantes, no debe causar molestias e impactos a la comunidad.
- Toda edificación deberá mantener este sitio en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.
- En caso de requerir almacenamiento de material retornable tipo bandejas, canastillas, debe hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.
- Los contenedores de las bolsas de residuos deben ser de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.
- El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos, debe estar alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza; permanecer limpia, ordenada y desinfectada.

Procedimiento para la evacuación de los desechos

Incluye las indicaciones que señala la ruta de evacuación de desechos, el responsable, frecuencia (los días y la hora especifica de evacuación), tipo de recipiente o bolsa en la cual deben ser mantenidos los desechos, el lugar donde serán dejados los desechos para que la empresa recolectora de basuras los recoja con el propósito de evitar los riesgos de contaminación y el riesgo de infestación por plagas.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato de "Registro para la evacuación de residuos", para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Verifique que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos, y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno,R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro.
- Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales etc.).
- Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.).
- Los desechos líquidos como el aceite de cocina debe ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.
- Verifique el estado de higiene de las canecas distribuidas en la unidad operativa y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro.
- Evacue 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 escriba la hora de evacuación de basura.

La unidad operativa debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato anteriormente enunciado.

Programa de abastecimiento o suministro de agua potable Definiciones

Es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en la unidad operativa con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos.

La higienización se deberá realizar cada seis (6) meses según lo exigido en el Decreto 1575 de 2007, por una empresa especializada en estos procesos.
Para realizar esta actividad se debe diligenciar el "Control del lavado y desinfección del tanque de agua potable" pérdida del Cloro por volatilización.

Powered by CamScanner

Es de aclarar que la empresa idónea para realizar el procedimiento de limpieza y desinfección de tanques de agua debe contar con:

- Concepto Sanitario Favorable emitido por la autoridad sanitaria del Distrito Capital.
- Ficha técnica del químico utilizado en el proceso de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, incluyendo los elementos de protección personal que utilizó el operario.
- Formato de control y seguimiento de la actividad realizada.

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO







JARDÍN COFINANCIADO INDEPENDENCIA

TEMA: Socializacion Plan de saneamiento
FECHA: 10-Mayo-2024.

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Nidia Bustamante	RESPONSABLE DE SERVICIO	
Andrea Sanchez	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	
Karen Preciado C	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	Karen P
Margy Sanchez	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	
Anyi liliana Borda	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	Anyi Borda
Cejay Martinez	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	
Daisy Ramos Arroyo	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	
Ganana Barreto	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	
Yeny Lorca Rivera	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	
Ana Isabel Ochoa	AUXILIAR DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	
Estefanía Omaña Rodríguez	AUXILIAR DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	Estefanía O.R
Nayiba Cerquera M	APOYO ADMINISTRATIVO	
Edilce Marin P	PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTO	Edilce Marin P
Leidy Lorena Rico	PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTO	Leidy Lorena Rico
Mercedes Mancilla Parra	PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTO	Merg Mancilla
Luz Mery Anaya Gomez	PERSONAL DE ASEO E HIGIENE	Luz Mery
Lidia Rodriguez Rodriguez	PERSONAL DE ASEO E HIGIENE	
Nelly Valenzuela R.	PERSONAL DE ASEO E HIGIENE	Nelly VR.