PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO DE LA FUNDACIÓN MEJORHABITAT

INTRODUCCIÓN

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos **LA FUNDACIÓN MEJORHABITAT** ha establecido procedimientos y técnicas de limpieza, desinfección y saneamiento, basados en las Buenas Prácticas de Manufactura entregando así las herramientas básicas para mantener la inocuidad de las instalaciones, equipos y utensilios, estandarizar procesos, identificar plagas y manejar los desechos.

Este plan se divide en tres secciones principales: ***el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos y líquidos, y el programa de control de plagas***; esto, basado en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social es evidencia estandarizada y escrita de los procedimientos de higiene.

1. OBJETIVO.

Dar a conocer cada uno de los procedimientos estandarizados, en donde se establece detalladamente la forma adecuada de realizar las actividades de saneamiento relacionadas con instalaciones, equipos, utensilios y personal manipulador, soportándolos con registros diligenciados en el punto operativo y verificando la efectividad de estos procedimientos mediante muestreos microbiológicos, de tal forma que se pueda garantizar la inocuidad de los alimentos.

2. ALCANCE.

Los procedimientos estipulados en el plan abarcan todas las actividades relacionadas con limpieza, desinfección y saneamiento que debe desarrollar el personal operativo de **LA FUNDACIÓN MEJORHABITAT,** en todos los puntos operativos, siempre y cuando el contratante no estipule procesos diferentes. En caso que el cliente tenga estipulado otro esquema de saneamiento a nivel interno**, LA FUNDACIÓN MEJORHABITAT** se acoplará a dichas circunstancias.

DEFINICIONES.

AGUA POTABLE. Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

ANÁLISIS FISICO – QUÍMICO DE AGUA. Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para determinar sus características físicas y químicas.

ANÁLISIS MICROBIOLOGICO DEL AGUA. Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan en una muestra de agua para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

BIODEGRADABLE: Producto capaz de ser asimilado (descompuesto y metabolizado) por el ambiente gracias a su naturaleza química, estos no generan contaminación.

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de las bacterias por medio del empleo de sustancias químicas no perfumadas.

DESINFECTANTE: Sustancia química empleada para eliminar microorganismos.

DETERGENTE: Sustancia que se emplea para aumentar la eficacia del lavado.

DOSIS DE CHOQUE: Procedimiento mediante el cual se aplica bien sea un cambio de desinfectante o elevación de la concentración del mismo con el fin de lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección.

EQUIPO: Aparato usado para procesos de fabricación o transformación de los productos o para facilitar las operaciones de fabricación.

COLIFORMES: comprende todas las bacterias en forma de bastón que fermentan la lactosa (es un azúcar) a temperatura de 35º C – 37º C, en un plazo de 24 a 48 Horas, aerobias o anaerobias facultativas.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar y/o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

LAVAR: Limpiar con agua u otro líquido. Purificar o quitar un defecto o mancha.

LIMPIEZA: Es el proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables.

MICROORGANISMOS: Organismos microscópicos como bacterias, hongos, levaduras y virus que pueden estar presentes en los alimentos y/o en las superficies de contacto o ambientes. Estos pueden causar enfermedades al hombre y transformaciones en el alimento.

MUESTRA DE CARÁCTER PUNTUAL. Es aquella que se ha de tomar en un solo punto, sin mezclarse con las que provienen de otros puntos en un momento determinado.

PLAGAS: Se refiere a cualquier animal, insecto, pájaro, roedor, mosca o larva que pueda estar presente en las instalaciones o cualquier otro sitio y causan daño o contaminación de alimentos.

PROCEDIMIENTO: Una manera especificada de efectuar una actividad.

PROCESO: Un conjunto de recursos y actividades interrelacionados que transforma entradas en salidas. Los recursos pueden incluir personal, finanzas, instalaciones, equipos, técnicas y métodos.

PRODUCTO: Tipo de limpiador utilizado bien sea para la acción de lavado o desinfección.

PROGRAMA DE SANEAMIENTO: Conjunto de actividades que se realizan con el fin de disminuir los riesgos de contaminación química, física o biológica que pueda llegar a los alimentos; esta contaminación se pueden presentar en el ambiente, instalaciones, superficies, equipos, desechos o personal manipulador.

TRAMPA DE GRASA: Es un sistema (Tanque Subterráneo) diseñado para capturar aceite, grasa y residuos provenientes del desagüe de un restaurante o establecimiento de comida.

UTENSILIO: Es aquel instrumento indispensable en las labores. Ej. Cuchillo, cuchara, espátula, etc.

TÉCNICAS DE LIMPIEZAY DESINFECCIÓN.

ASPECTOS A CONSIDERAR.

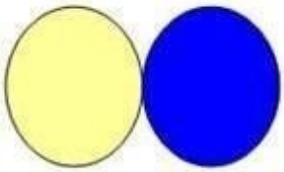
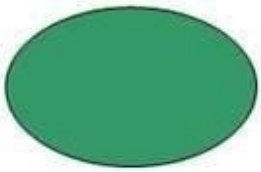
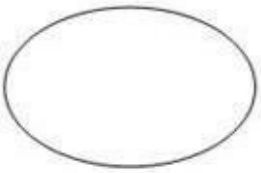
Durante los procedimientos de limpieza y desinfección, ya sea de superficies, instalaciones, utensilios o cualquier otro elemento, se debe tener en cuenta:

- No mezclar solución jabonosa con desinfectante (hipoclorito o cualquiera que se utilice), ya que la mezcla puede ocasionar una reacción y liberar gases que irritan las mucosas.
- Utilizar el jabón en polvo **siempre disuelto** en agua.
- Siempre que disponga de agua caliente para el enjuague utilícela ya que el agua caliente facilita las labores de desengrasar y la desinfección.
- Cuando se disponga de máquina lavaplatos: NUNCA UTILICE JABON EN POLVO YA QUE ESTE AFECTA EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO (Ver cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Cuando se realiza la limpieza de baños suelen emplearse limpiadores desinfectantes con aroma; estos deben ser empleados al finalizar la labor de limpieza después del desinfectante, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

- Igualmente se debe utilizar un overol para la limpieza y desinfección de los baños, o el personal que realiza esta labor es exclusivo para la misma, el cual no se podrá ingresar a las áreas de producción y almacenamiento con la misa ropa. No se debe usar gorro. Tener en cuenta usar guantes negros para recoger las bolsasde basura proveniente de los mismos.
- Se debe verificar la limpieza y orden de las **zonas aledañas y alrededores** del casino.
- Los implementos utilizados para realizar el aseo correspondiente **deben estar marcados por área**, de manera que se puedan identificar fácilmente, esto con el objetivo de impedir la contaminación cruzada entre áreas. Ej.: escoba baño, escoba cocina o trapero baño, trapero cocina.

CÓDIGO DE COLORES PARA GUANTES.

Los guantes se deben utilizar de los siguientes colores:

AZUL CON AMARILLO	Para labores de aseo, trapear, lavar pisos, traperos, baños, etc.	
VERDES	Guantes de nitrilo largos. Para limpieza de menaje: vajilla, ollas, bandejas, equipos, utensilios, entre otros que entran en contacto con los alimentos.	
TRANSPARENTES	Se utilizan para la manipulación de los alimentos durante su distribución, sea en la línea de servicio, empaque o entrega.	

TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS.

ALCANCE.

La técnica de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en todos los pisos de las diferentes zonas de los puntos operativos: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonasde servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreasla desinfección.

MATERIALES.

- Escoba.
- Recogedor.
- Contenedor identificado para basura.
- Trapeador.
- Cepillo.
- Jalador de agua.
- Balde o escurridor de trapeadores.
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Detergente y desinfectante (ver cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Bolsa para basura (ver plan de saneamiento: de manejo de residuos sólidos).

RESPONSABLE.

- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto Operativo.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

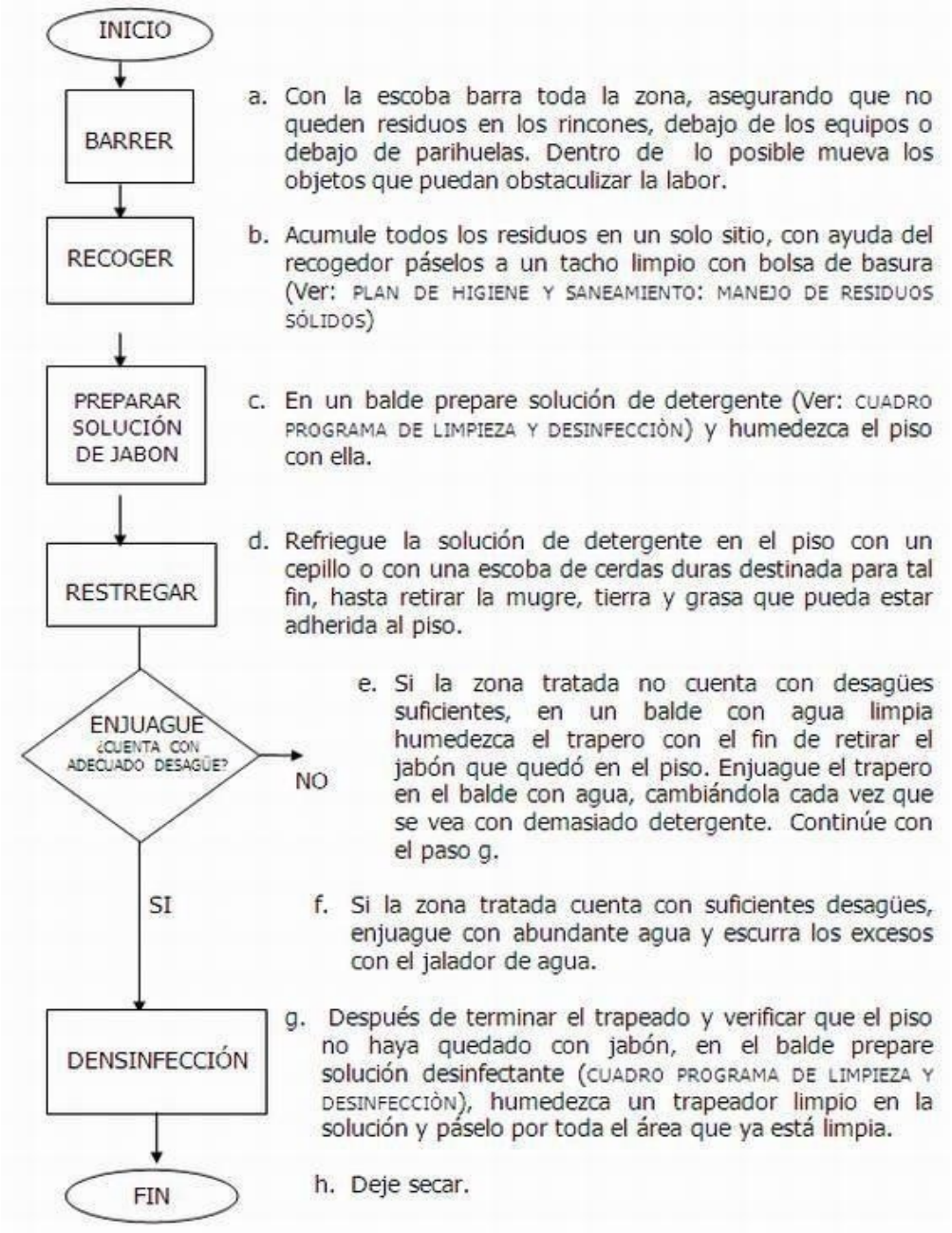
FRECUENCIA.

Este procedimiento se debe realizar con frecuencia diaria, al terminar las labores del día y durante la jornada, aplican etapas del procedimiento cada vez que se evidencie suciedad.

REGISTRO.

Rutina diaria de aseo y desinfección, inspección de comedores.

PASOS A SEGUIR:



a. Con la escoba barra toda la zona, asegurando que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos o debajo de parihuelas. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar la labor.

b. Acumule todos los residuos en un solo sitio, con ayuda del recogedor páselos a un tacho limpio con bolsa de basura (Ver: PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS)

c. En un balde prepare solución de detergente (Ver: CUADRO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN) y humedezca el piso con ella.

d. Refriegue la solución de detergente en el piso con un cepillo o con una escoba de cerdas duras destinada para tal fin, hasta retirar la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherida al piso.

e. Si la zona tratada no cuenta con desagües suficientes, en un balde con agua limpia humedezca el trapero con el fin de retirar el jabón que quedó en el piso. Enjuague el trapero en el balde con agua, cambiándola cada vez que se vea con demasiado detergente. Continúe con el paso g.

f. Si la zona tratada cuenta con suficientes desagües, enjuague con abundante agua y escurra los excesos con el jalador de agua.

g. Después de terminar el trapeado y verificar que el piso no haya quedado con jabón, en el balde prepare solución desinfectante (CUADRO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN), humedezca un trapeador limpio en la solución y páselo por toda el área que ya está limpia.

h. Deje secar.

TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES.

ALCANCE.

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas que se encuentran en los puntos operativos. También aplica para las paredes y puertas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.

MATERIALES.

- Cepillo
- Paño abrasivo
- Detergente
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Atomizador
- Balde
- Detergente (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Desinfectante (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).

RESPONSABLE.

- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto Operativo.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

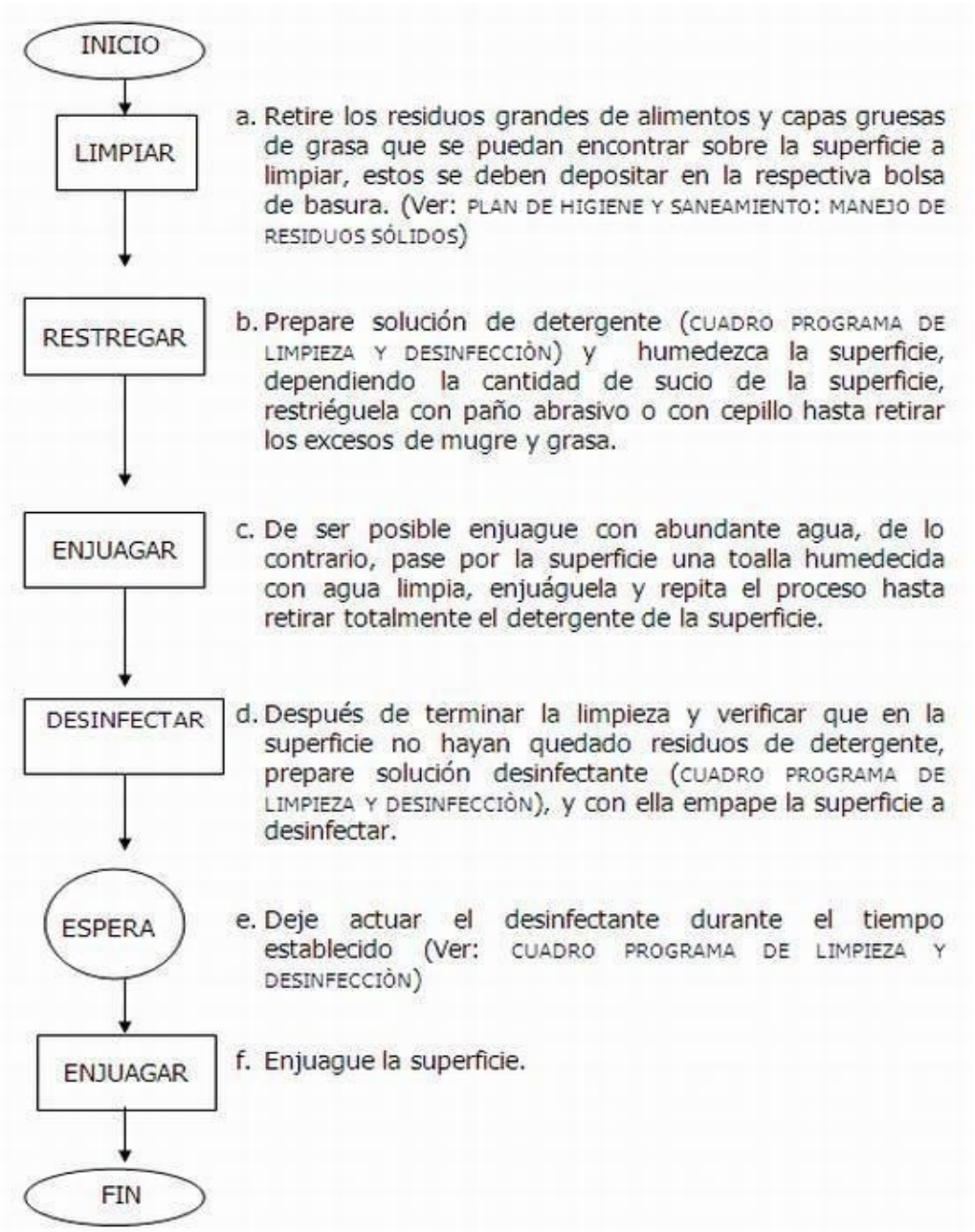
FRECUENCIA.

Diario y/o de acuerdo con la necesidad de uso.

REGISTRO.

RUTINA DIARIA DE ASEO Y DESINFECCIÓN
INSPECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
INSPECCIÓN DE COMEDORES

PASOS A SEGUIR:



TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y UTENSILIOS MENORES.

ALCANCE.

La técnica de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios que menores que se encuentren en el punto operativo.

MATERIALES.

- Recipientes hondos o jabas cerradas
- Paño abrasivo
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Detergente (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Desinfectante (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).

RESPONSABLE.

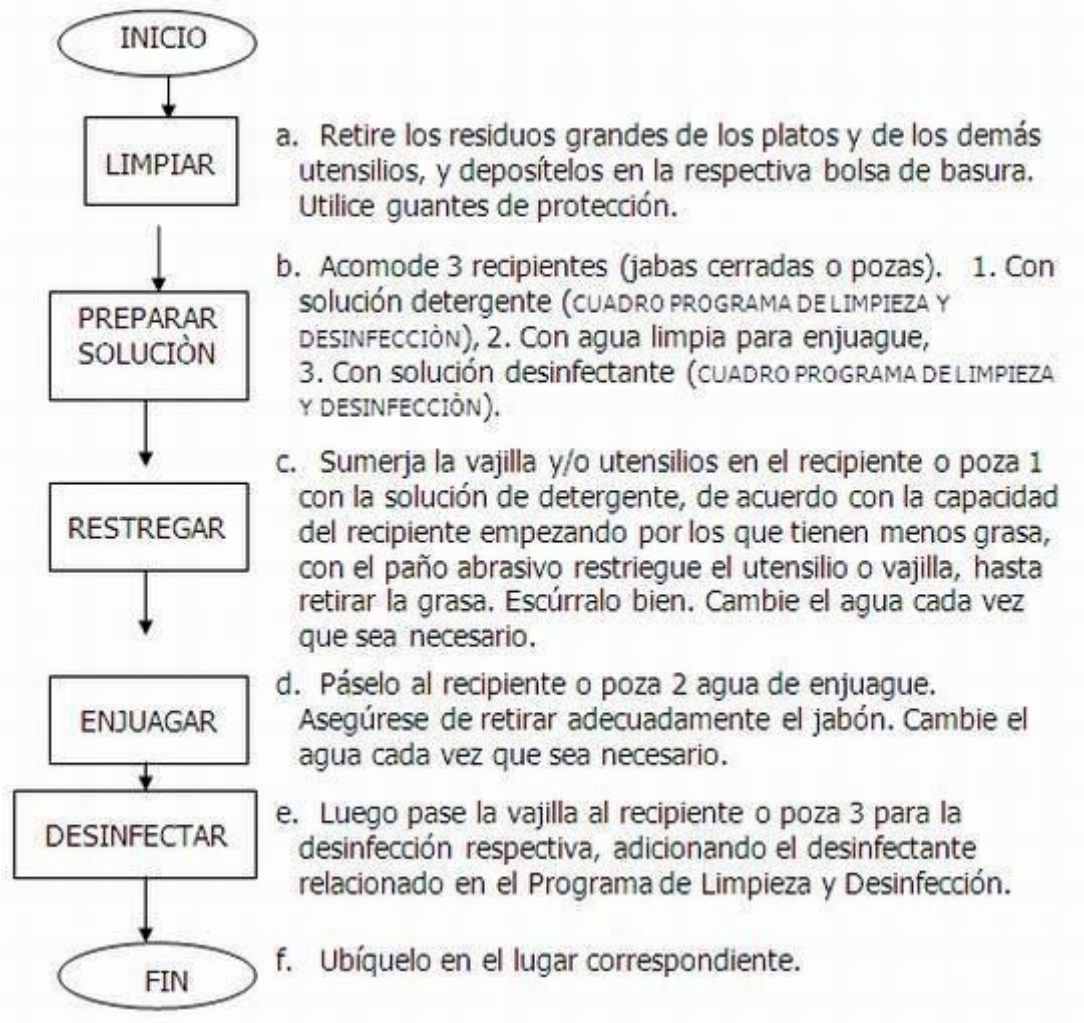
- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto Operativo.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

REGISTRO.

RUTINA DIARIA DE ASEO Y DESINFECCIÓN
INSPECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

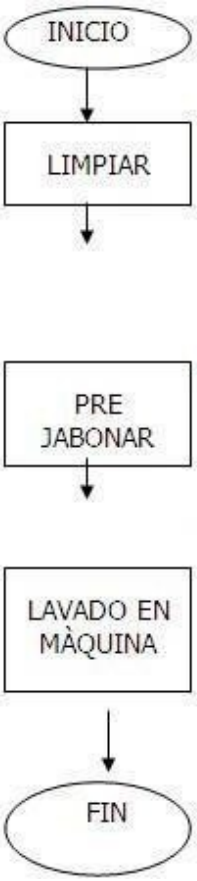
PASOS A SEGUIR:

Para Puntos operativos con espacio de lavaplatos reducido



Nota. En ningún caso deje los utensilios escurriendo sobre toallas de algodón.

Pasos a seguir para puntos operativos con Máquina lavaplatos



a. Retire los residuos grandes de los platos y de los demás utensilios, y deposítelos en la respectiva bolsa de basura (Ver: PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS).

b. Realice un pre jabonado con paño abrasivo y solución de jabón.

c. Introduzca los platos y utensilios en la máquina de acuerdo con la capacidad y verificando que los utensilios queden bien acomodados. La máquina se encargará de realizar el proceso de lavado y desinfección con agua caliente.

TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS.

ALCANCE.

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos que se pueden encontrar en los puntos operativos.
Por espacio y manejabilidad no todos están en cada punto operativo.

MATERIALES.

- Balde
- Paño abrasivo
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Detergente (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Desinfectante (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Atomizador

REGISTRO.

RUTINA DIARIA DE ASEO Y DESINFECCIÓN
INSPECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

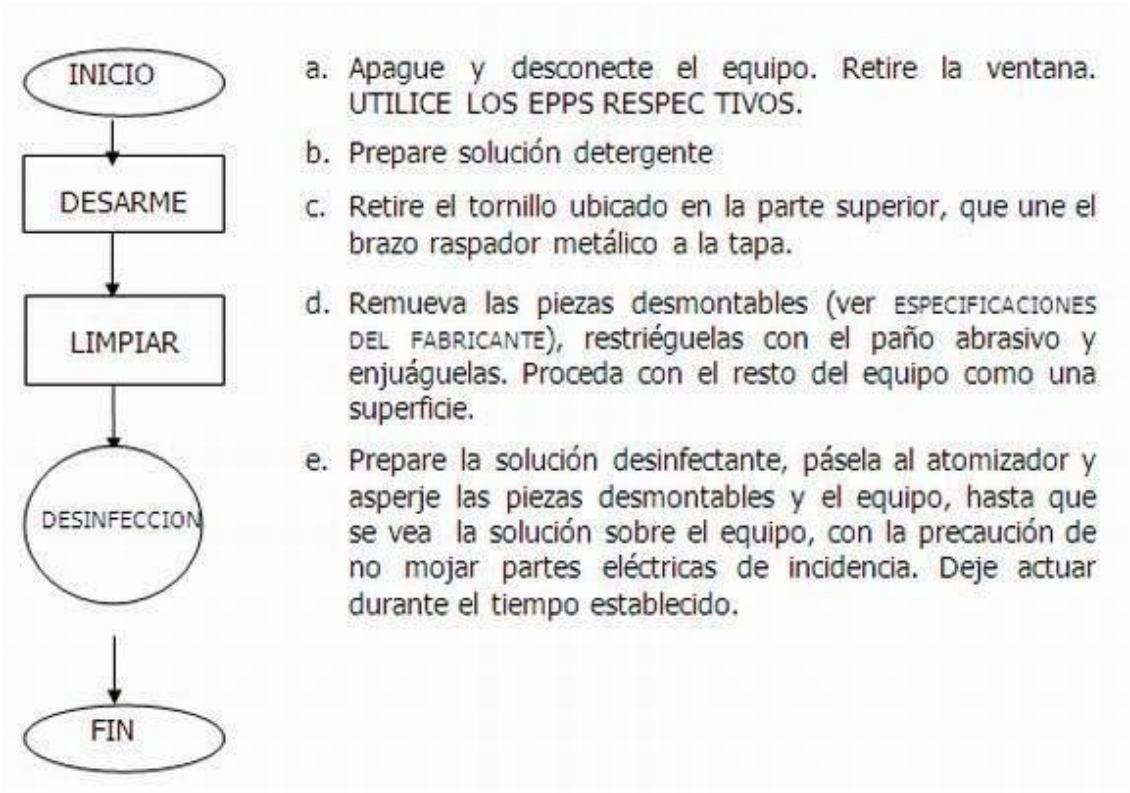
RESPONSABLE.

- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto Operativo.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

PROCESADOR DE ALIMENTOS.

FRECUENCIA.

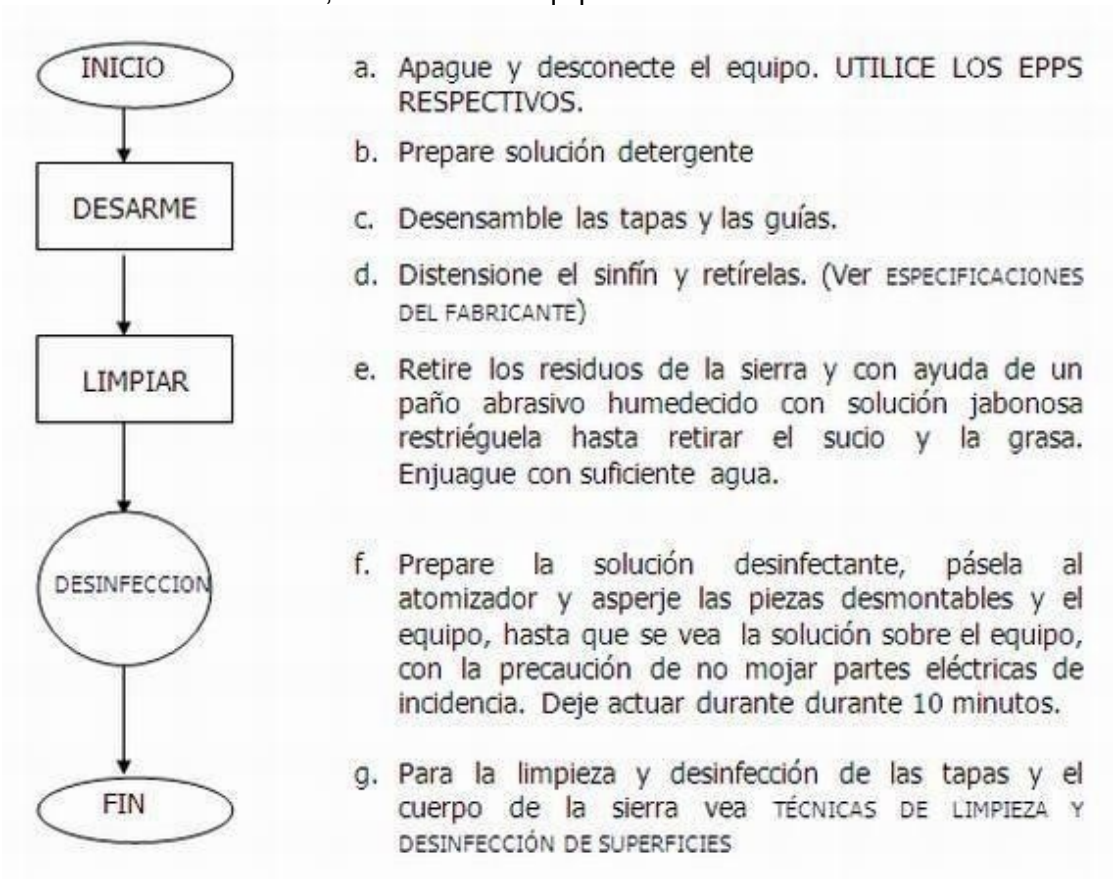
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



SIERRA ELÉCTRICA.

FRECUENCIA.

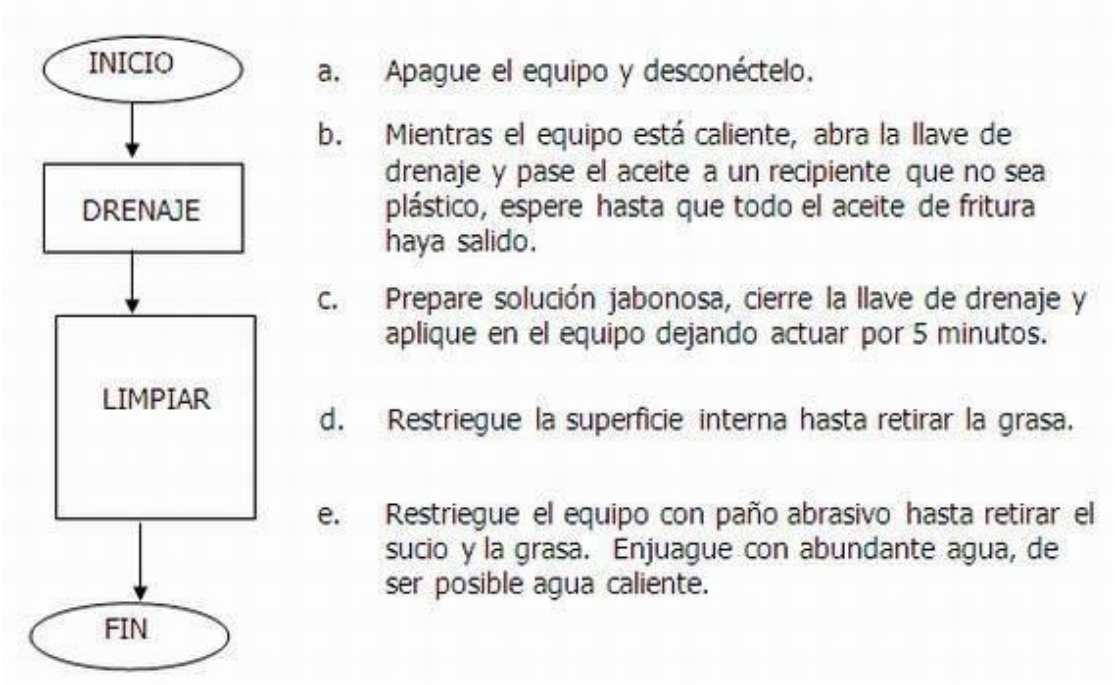
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



FREIDORES.

FRECUENCIA

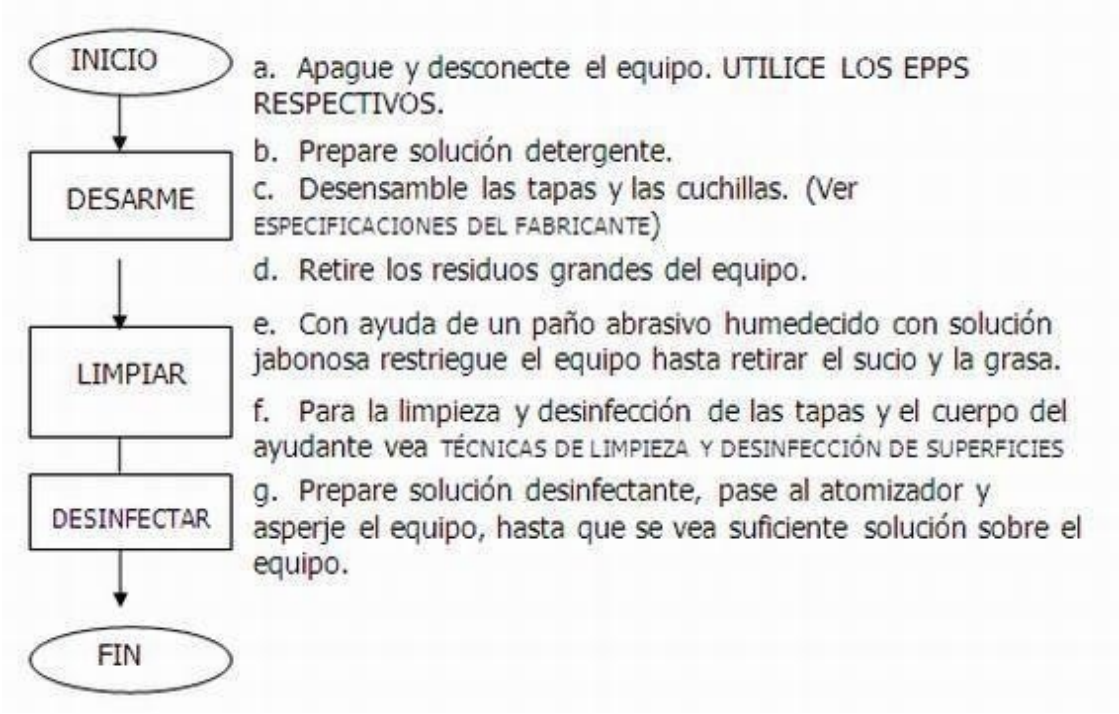
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo. UTILICE LOS EPPS RESPECTIVOS.



AYUDANTES DE COCINA.

FRECUENCIA.

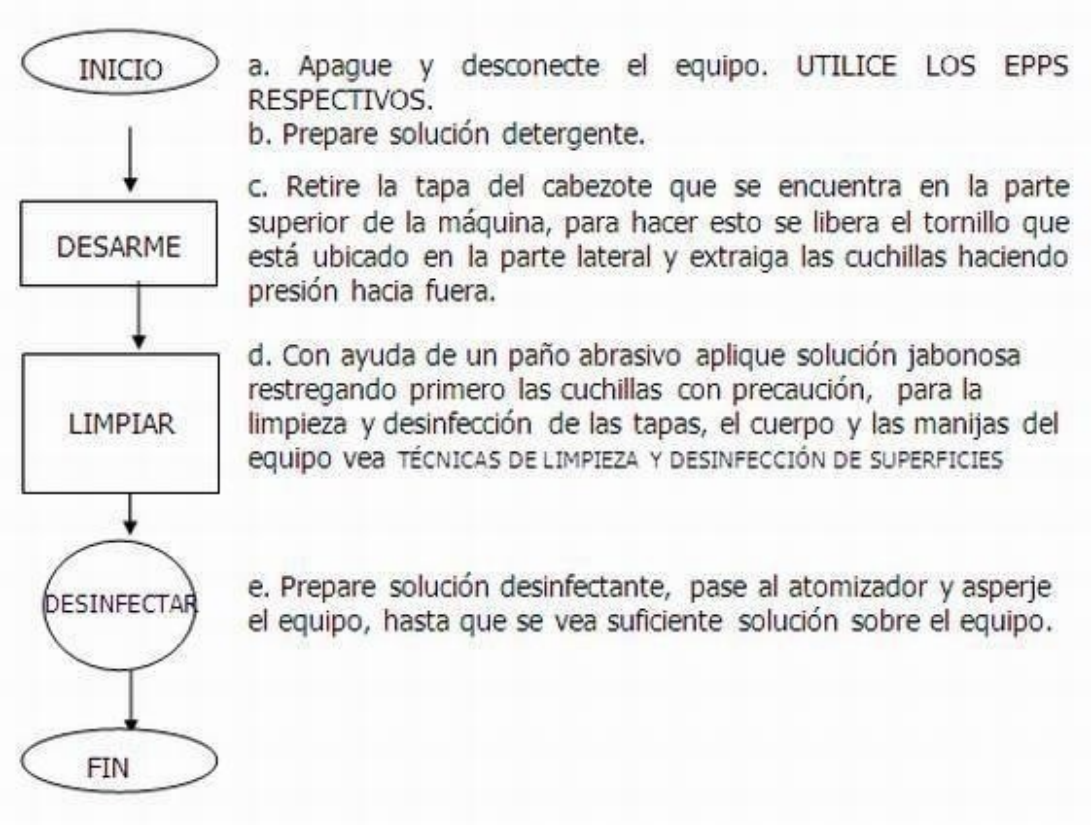
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



BATIDORA.

FRECUENCIA.

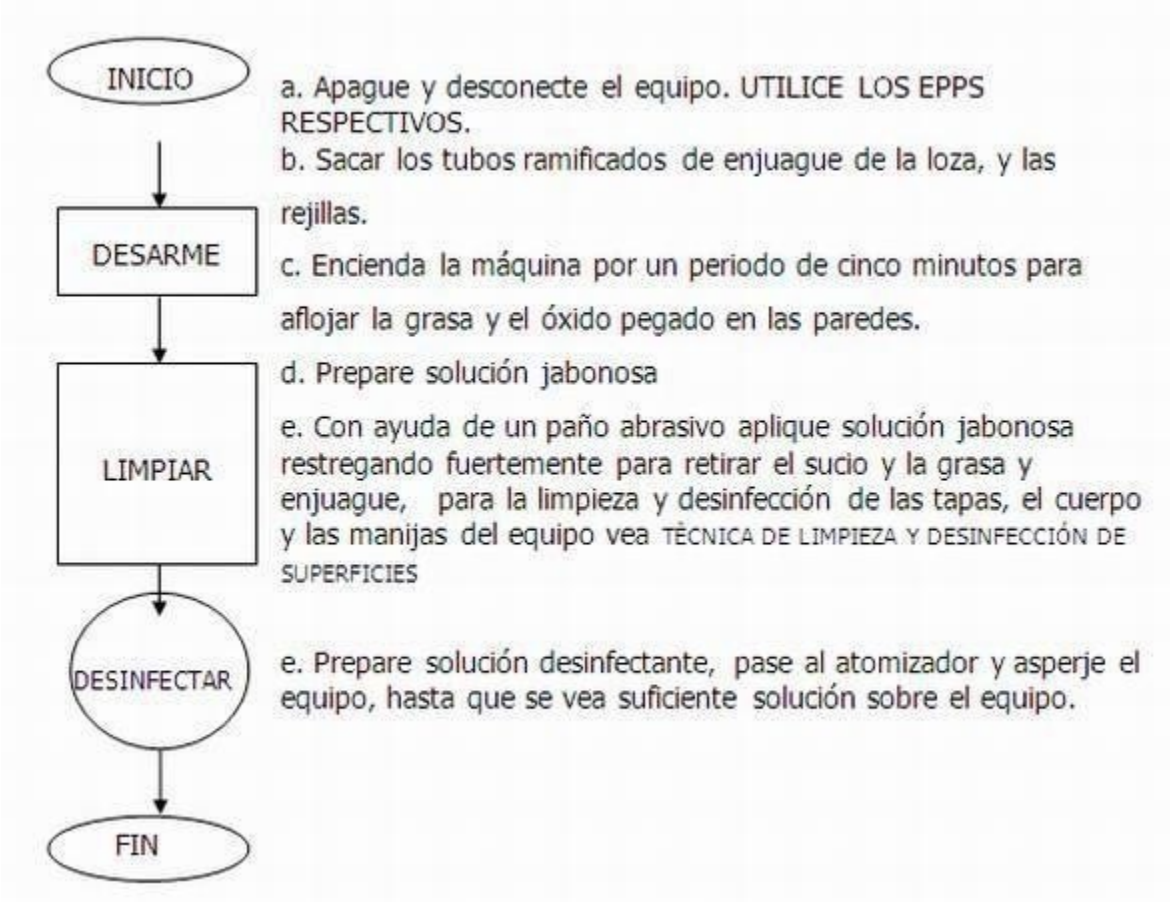
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



MÁQUINALAVAPLATOS.

FRECUENCIA.

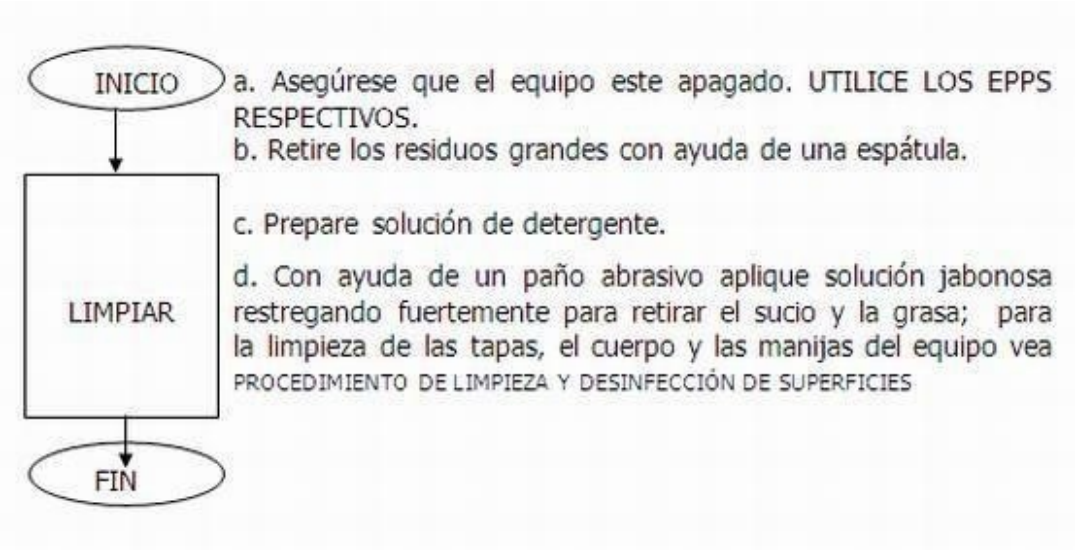
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



MARMITA.

FRECUENCIA.

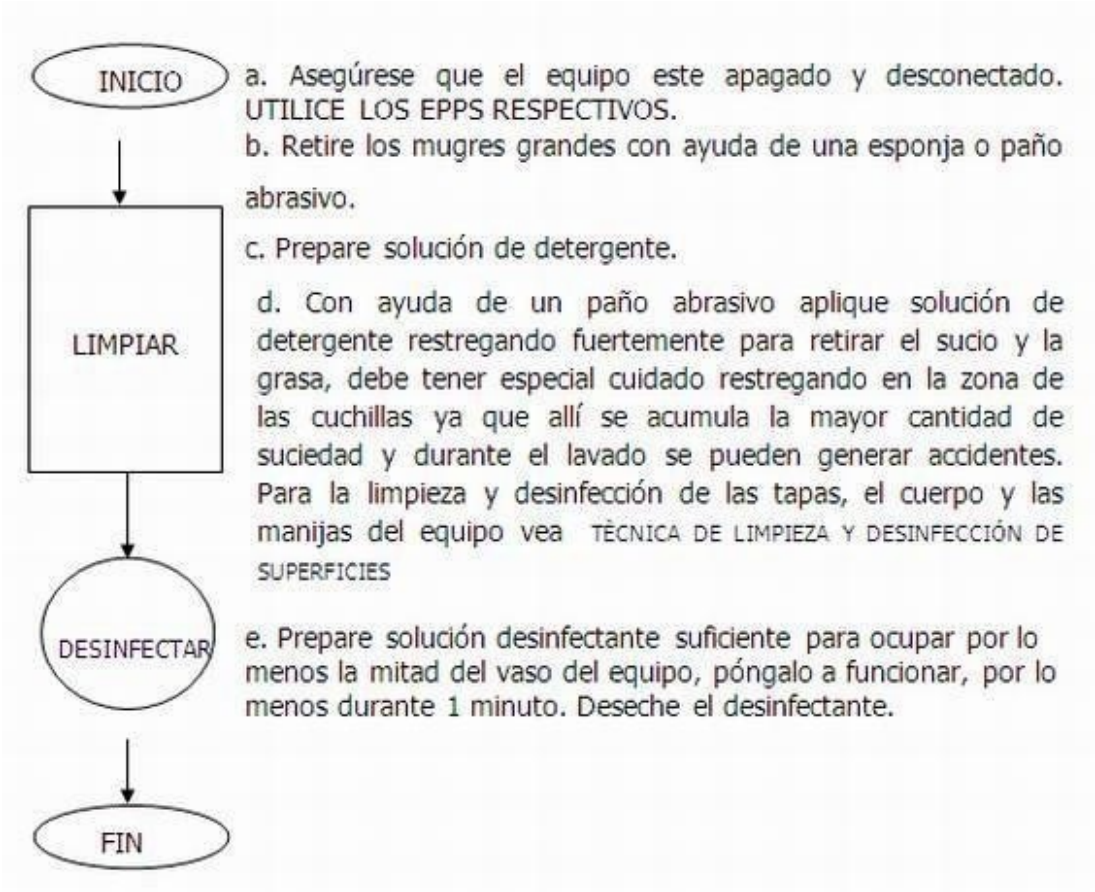
Todos los días, de acuerdo con el uso del equipo.



LICUADORA.

FRECUENCIA.

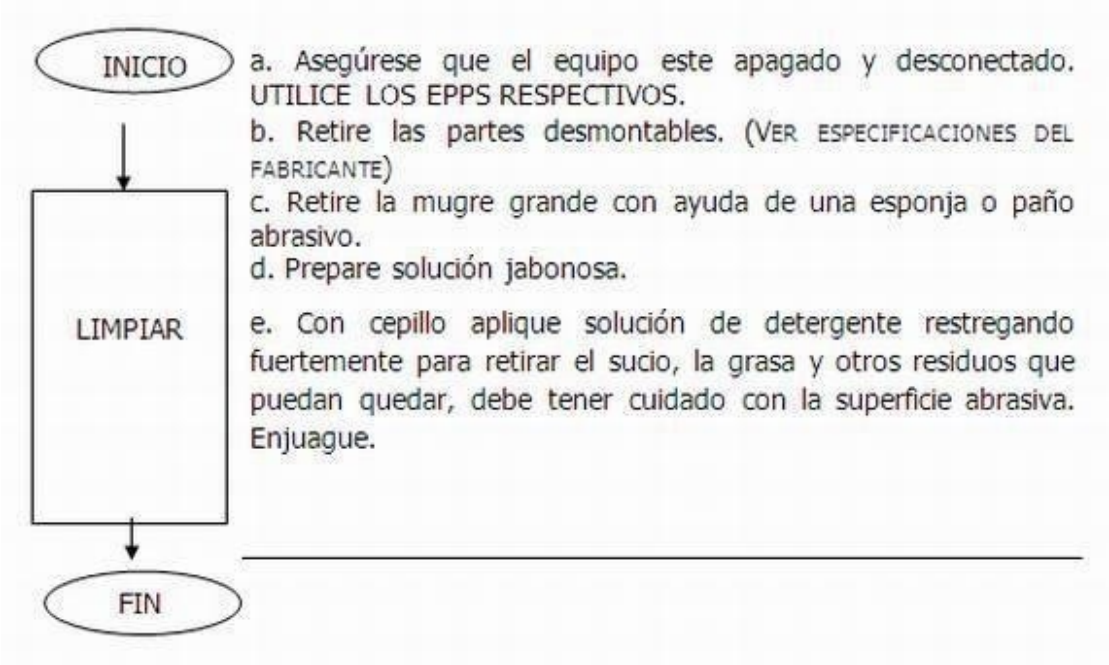
Todos los días, de acuerdo con el uso del equipo.



PELAPAPAS.

FRECUENCIA.

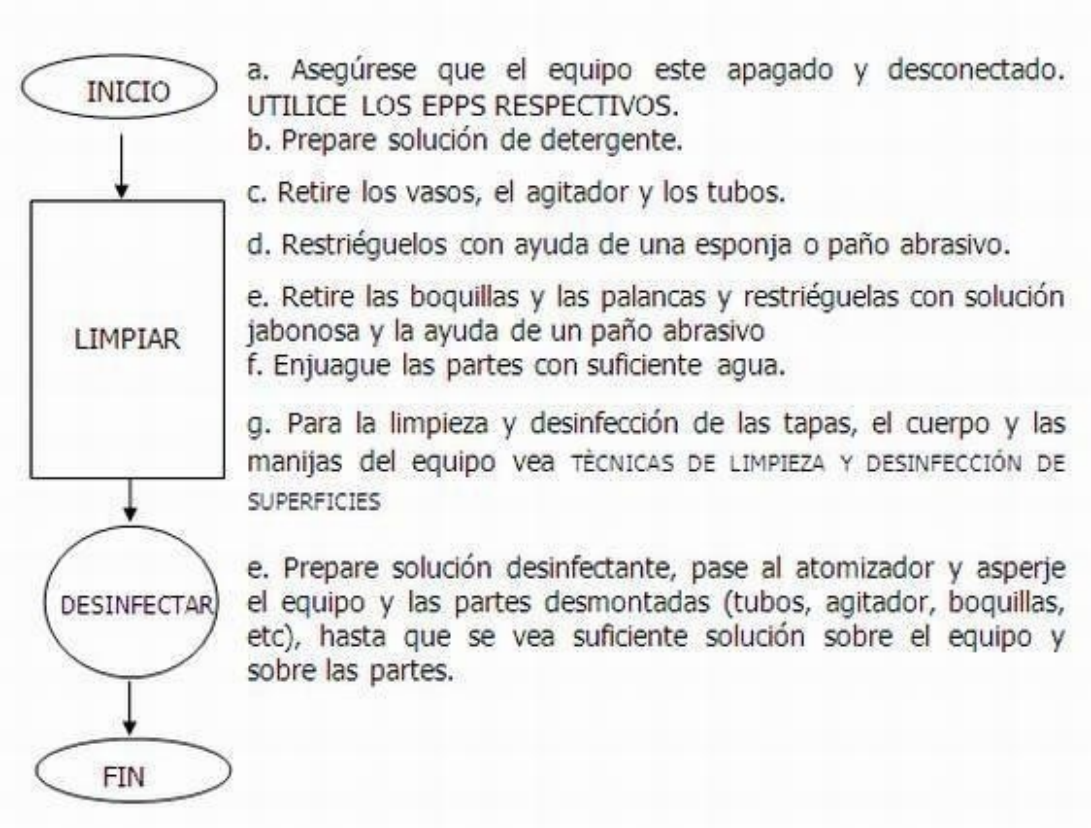
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



DISPENSADOR DE BEBIDAS.

FRECUENCIA.

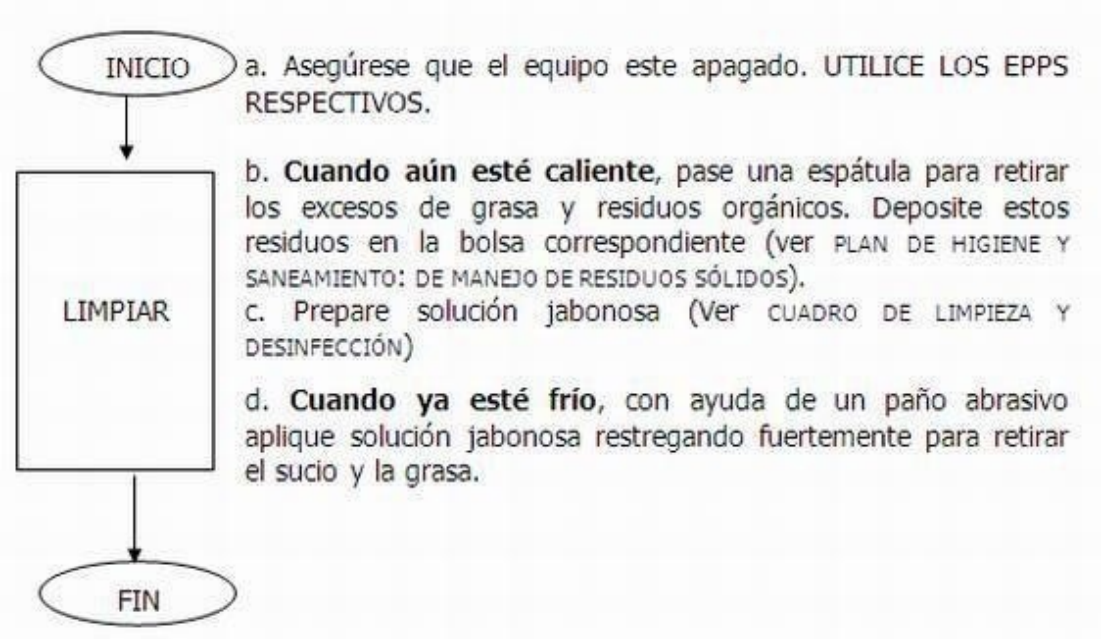
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



PLANCHAS.

FRECUENCIA.

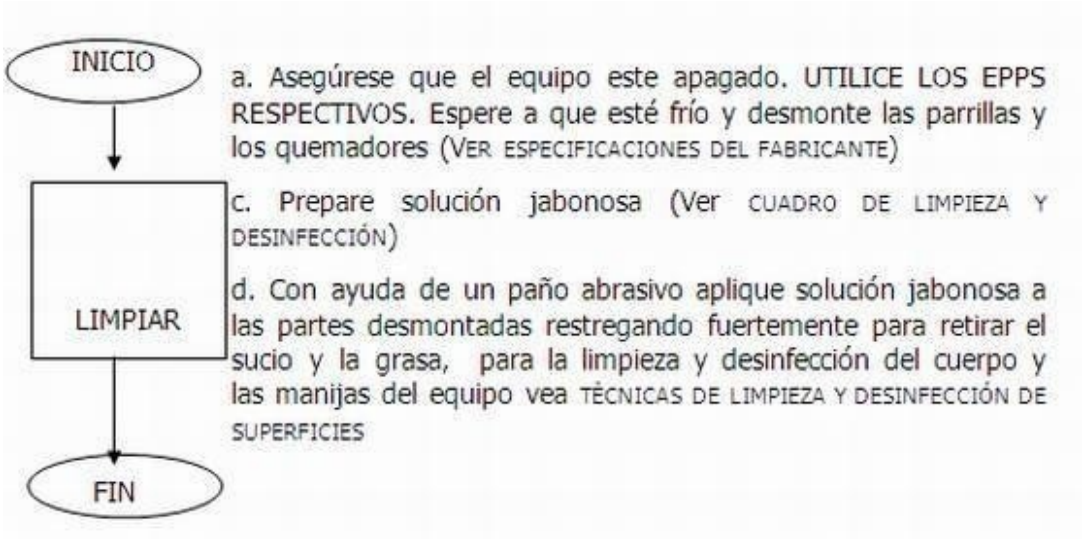
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



COCINAS O ESTUFAS.

FRECUENCIA.

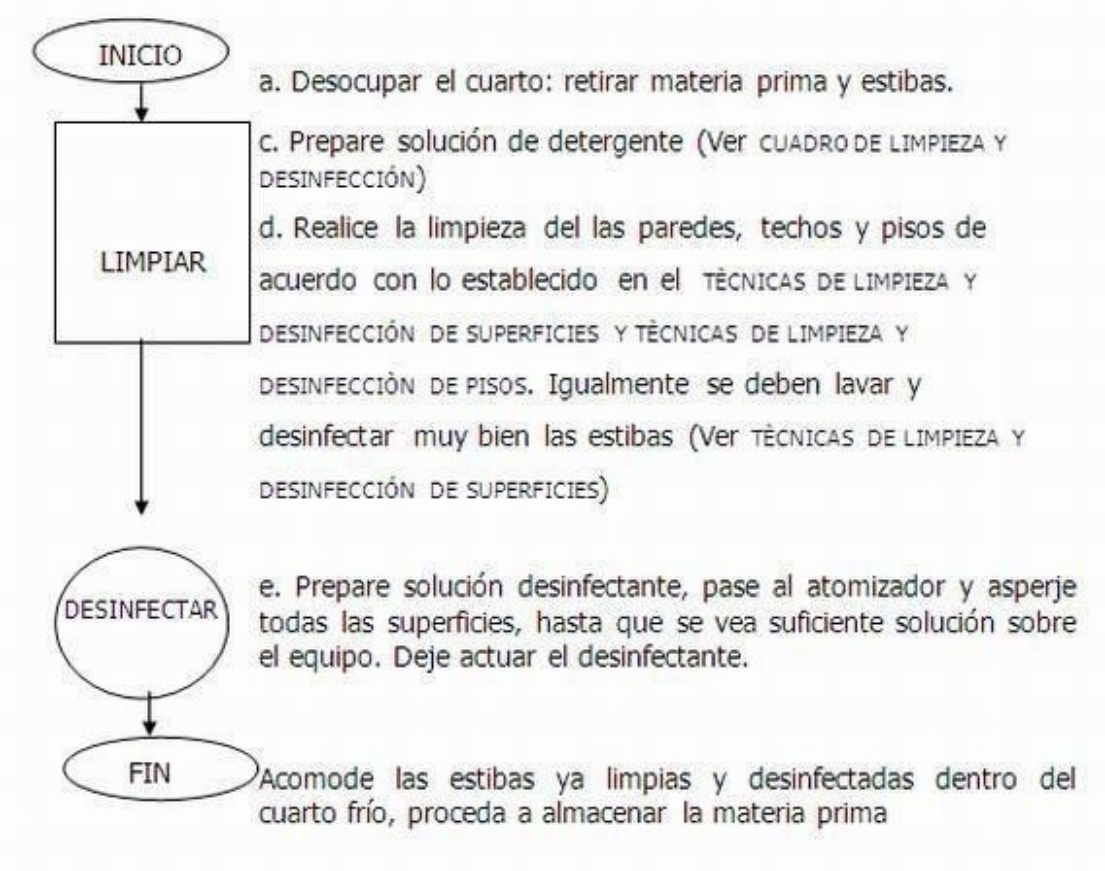
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



CUARTOS FRÍOS – NEVERAS.

FRECUENCIA.

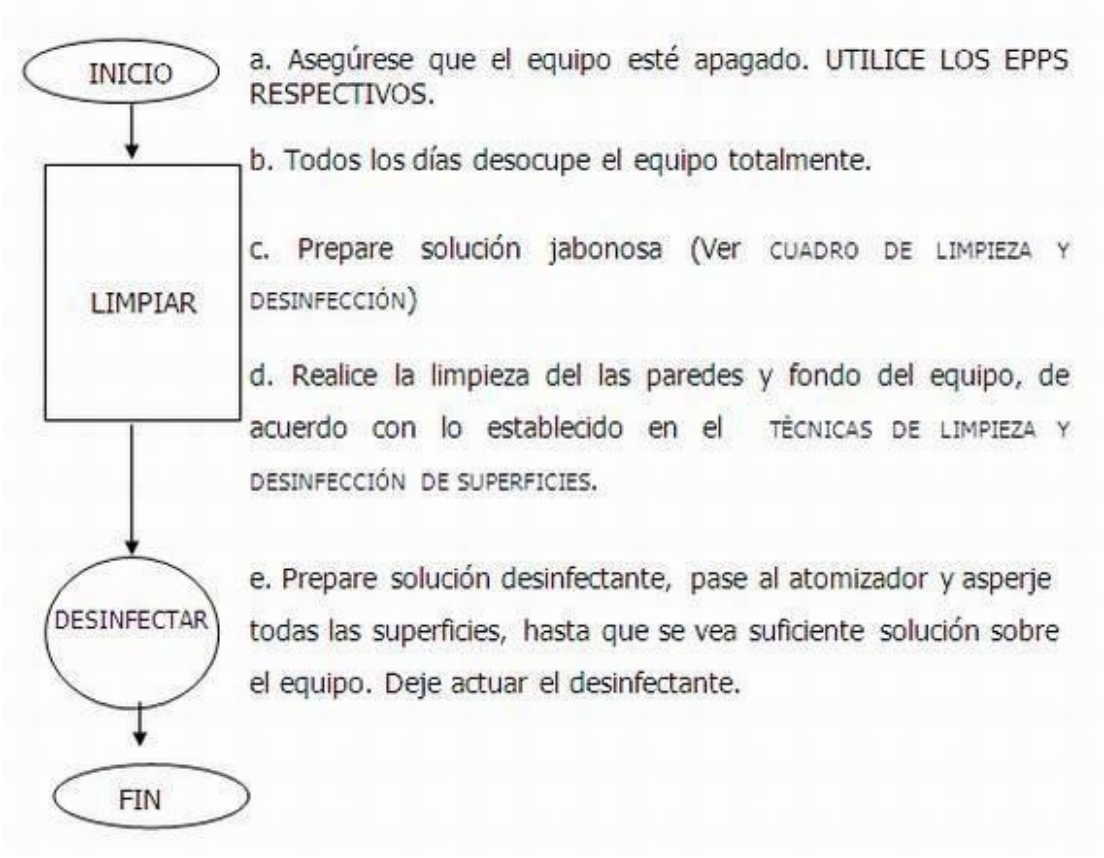
El interior y exterior de las neveras se deben limpiar todos los días (ver técnicas de limpieza y desinfección de superficies) y un lavado general una vez por semana.
Los cuartos de refrigeración deben ser lavados mínimo una vez por semana, Los cuartos de congelación deben ser lavados 1 o 2 veces al mes, teniendo en cuenta que las estibas deben ser retiradas y lavadas con frecuencia para evitar excesiva acumulación de sucio.
La limpieza general de los cuartos se debe ajustar al día de menor cantidad de materia prima almacenada. SIEMPRE UTILIZAR LOS EPPS RESPECTIVOS.



LÍNEACALIENTE.

FRECUENCIA.

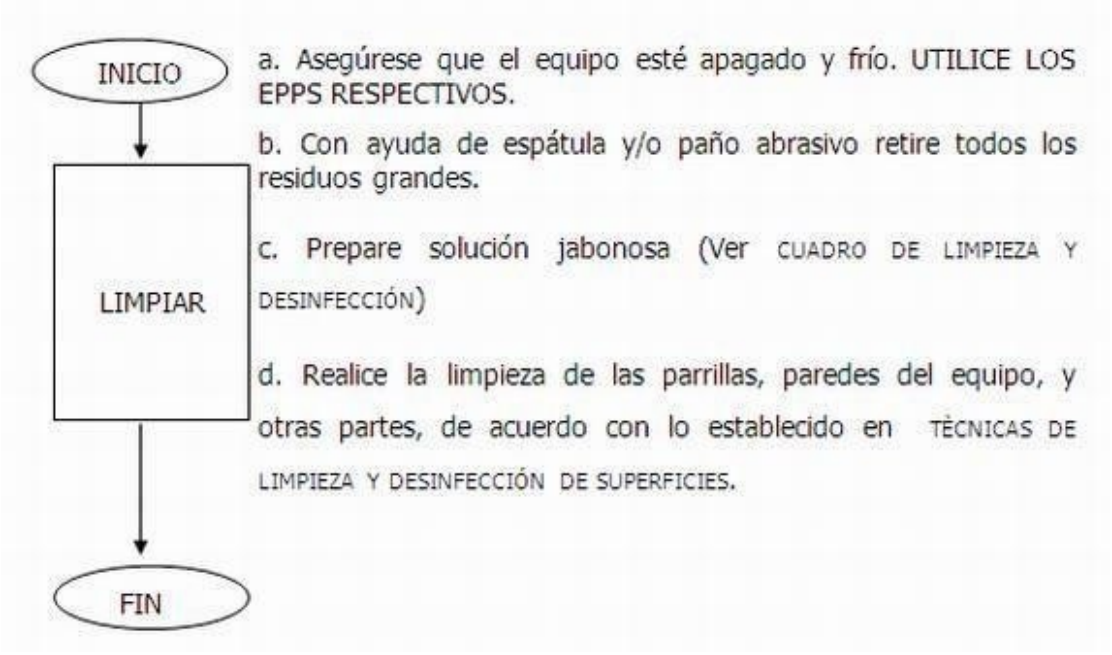
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



HORNO.

FRECUENCIA.

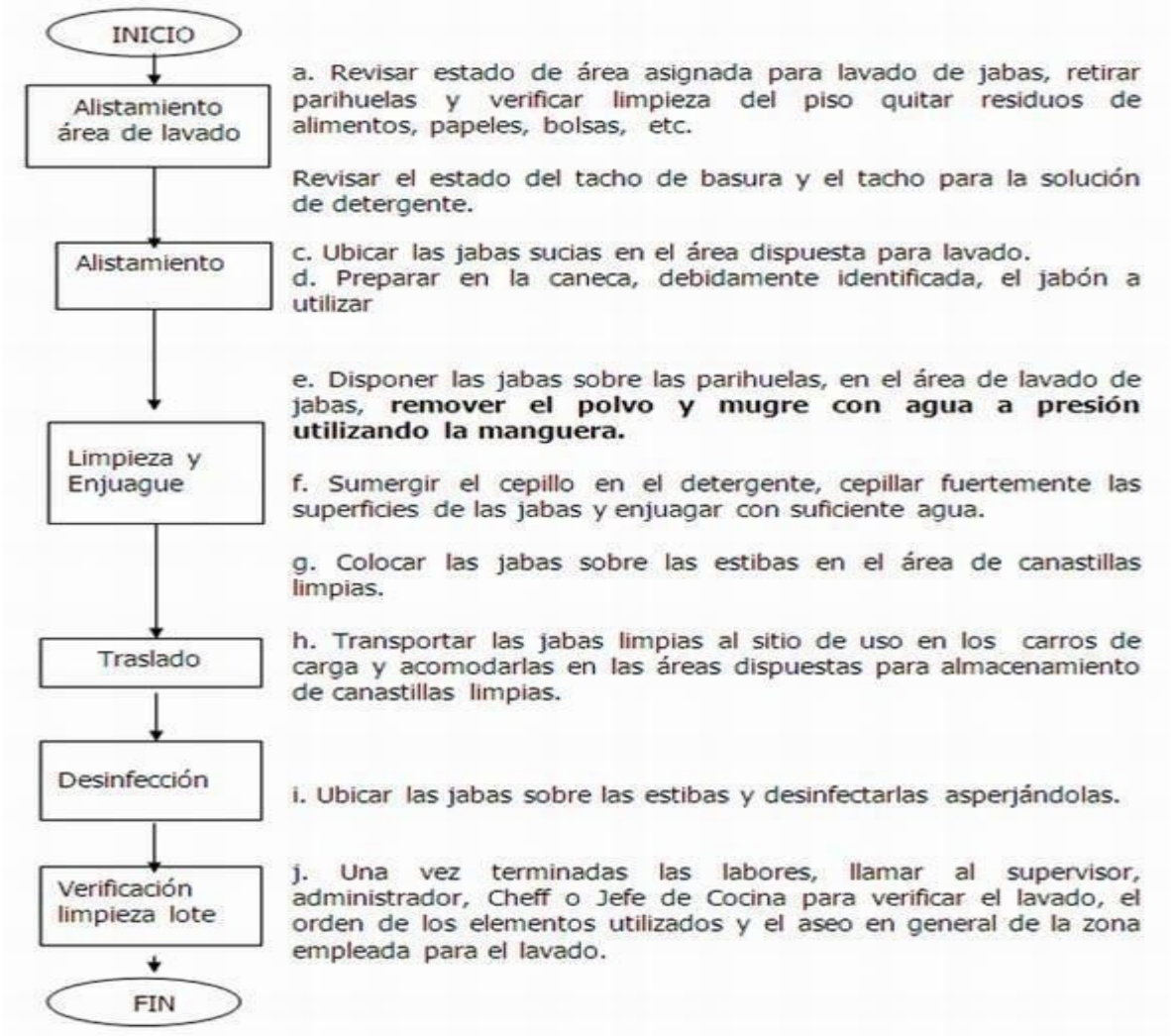
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



JABAS.

FRECUENCIA.

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



Nota: Se debe cambiar el detergente cada vez que se oscurezca por suciedad y siempre solicitar los elementos a primera al encargado de los mismos.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - FUNDACIÓN MEJORHABITAT

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE LYD - VERIFICACIÓN ESTADO EQUIPOS Y UTENSILIOS											
ÁREA O MATERIALES OBJETOS DE LYD	**FRECUENCIA DIARIA**							**FRECUENCIA SEMANAL**	**FRECUENCIA QUINCENAL**	**FRECUENCIA MENSUAL**	**FRECUENCIA SEMESTRAL**
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**				
BAÑOS (LAVAMANOS, SANITARIOS)	X	X	X	X	X	X					
BÁSCULAS	X	X	X	X	X	X					
ESTANTERIA - ESTIBAS										X	
PAREDES, TECHOS Y VENTANAS								X			
BOTIQUIN-CAMILLA-EXTINTOR										X	
LOCKERS								X			
OFICINA Y EQUIPOS	X	X	X	X	X	X					
PISOS-REJILLAS	X	X	X	X	X	X					
ESTUFAS	X	X	X	X	X	X					
EXTRACTORES								X			
FREIDORAS, PARRILLAS, OLLAS	X	X	X	X	X	X					
EQUIPOS ELÉCTRICOS (LICUADORA, PELADORAS, PLANCHAS, BATIDORA, PROCESADOR DE ALIMENTOS, OTROS)	X	X	X	X	X	X					
LINEA DE AUTOSERVICIO	X	X	X	X	X	X					
MAQUINA LAVAPLATOS	X	X	X	X	X	X					
MARMITAS	X	X	X	X	X	X					
MENAJE (CUCHARAS, CUCHILLOS, CACEROLAS, CUCHARONES, SARTENES, PELAPAPAS, OTROS)	X	X	X	X	X	X					
DISPENSADOR DE BEBIDAS	X	X	X	X	X	X					
MESAS DE TRABAJO Y TABLAS DE PICADO	X	X	X	X	X	X					
NEVERAS, REFRIGERADORES	X	X	X	X	X	X					
ENFRIADOR	X	X	X	X	X	X					
TOSTADORA								X			
JABAS	X	X	X	X	X	X					
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE											X
TRAMPAS DE GRASAS								X			
VERIFICACIÓN DE AREAS Y MATERIALES	X	X	X	X	X	X					

VERFICACIÓN DE PRODUCTOS LYD (FECHAS DE VENCIMIENTO)								**X**			
VERIFICACIÓN DE UTENSILIOS								**X**			
VERIFICACIÓN ASEO FUNCIONARIOS	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**					
VERIFICACIÓN DE EPP Y DOTACIÓN	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**					
CAPACITACIONES										**X**	
CONSOLIDACIÓN DE ACTIVIDADES DIARIAS										**X**	
*Este cronograma estará sujeto a cambios según las necesidades propias de cada área.											

Lista de chequeo registro programa limpieza y desinfección para todas las áreas:

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		**LUGAR:**	INSTALACIONES FUNDACIÓN MEJORHABITAT	**MES:**	

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	**REGISTRO**																													
	1° Semana						2° Semana						3° Semana						4° Semana						5° Semana					
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																														
SUPERFICIES-MESONES																														
EQUIPOS DE COCINA																														
BAÑO																														
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																														
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																														
SANITARIOS																														
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																														
LAVAPLATOS																														
MENAJE																														
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																														
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS, ENTRE OTROS.																														
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																														
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																														
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																														
(Incluir demás elementos)																														
(Incluir demás elementos)																														
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	ADMINISTRADOR PUNTO OPERATIVO/SERVICIOS GENERALES																													
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																														
ACCIÓN DE MEJORA																														

(Firma)

Nombre

Cedula

HIGIENE Y PRESENTACIÓN DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

ASPECTOS A CONSIDERAR.

Con el fin de establecer claramente las condiciones mínimas de higiene y presentación del personal manipulador, de manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en todas las operaciones **de LA FUNDACION MEJORHABITAT**, 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 alimentos de **LA FUNDACION MEJORHABITAT**.

NORMAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

ESTADO DE SALUD.

El personal manipulador que presenta afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

El administrador y/o supervisor del punto operativo tomará 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.

Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a su jefe inmediato: administrador y/o supervisor del punto operativo.
PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración 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. (Ver técnica de lavado de manos, plan de higiene y saneamiento).
• 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 hacer uso de 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).

TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS

ALCANCE.

Esta técnica debe ser desarrollada por todo el personal que labora en LA FUNDACION MEJORHABITAT, antes de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cada vez que vaya al baño, cada vez que cambie de actividad, cada vez que toque basura o la tapa de la caneca de basura y siempre que se considere necesario.

MATERIALES.

- Jabón desinfectante para manos.
- Cepillo para uñas.
- Lavamanos.
- Secador automático o toallas desechables.

RESPONSABLE.

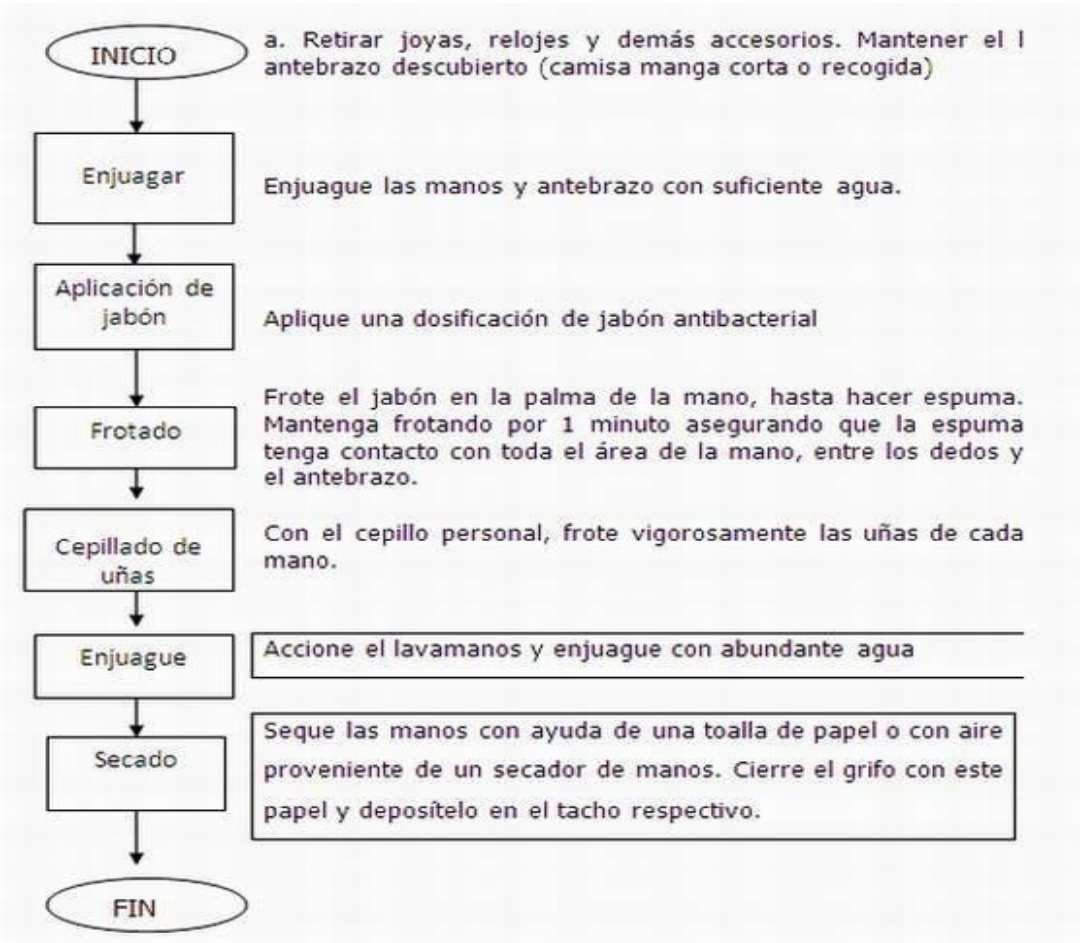
- Todo el personal que ingresa a las zonas de producción o servicio de los puntos operativos de **LA FUNDACION MEJORHABITAT**, y todo el personal que sea manipulador de alimentos de **LA FUNDACION MEJORHABITAT**.

¿Cómo lavarse las manos?

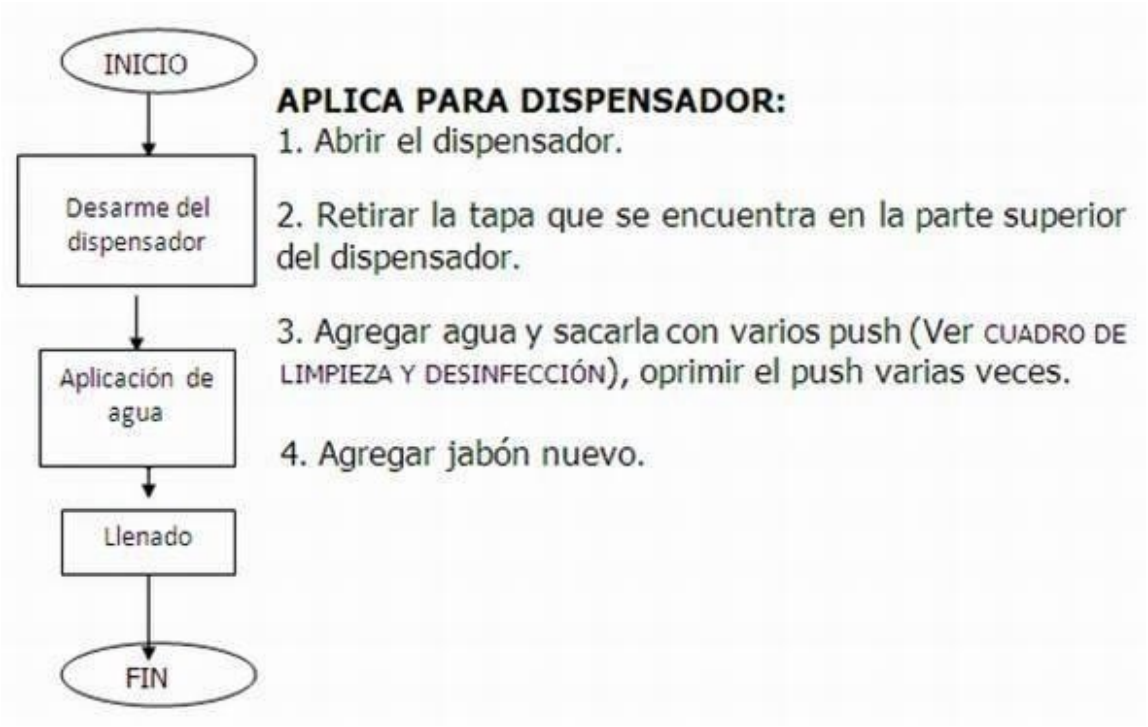
Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



PASOS A SEGUIR:



TÈCNICA PARA LIMPIEZA DE DISPENSADOR DE JABON Y GEL DESINFECTANTE PARA MANOS.



CONTROL YPREVENCIÓN DE PLAGAS.

No es conveniente para ningún establecimiento que expenda el servicio de alimentación que se encuentren moscas, zancudos, cucarachas o roedores en sus áreas de cocina, comedor y almacenaje. Ello denota ausencia de medidas higiénicas y lo que es peor aún, la posibilidad de que los alimentos se encuentren contaminados y en algunos casos envenenados. Por ello se hace necesario buscar la asesoría adecuada para mantener un control sobre las mismas y desterrar estos agentes contaminadores y desagradables.
Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el crecimiento de las siguientes plagas:

- Moscas
- Cucarachas
- Hormigas
- Roedores

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde posen.
Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".
Es importante saber identificar los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:
(Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
(Los excrementos de roedores u otras plagas.
(La alteración de sacos, envases, cajas causadas por estos al roerlas.
(La presencia de alimento derramado cerca del envase, que indican que las plagas lo han dañado.
(Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías.
Los lugares en donde pueden morar los animales plagas son sitios cálidos y recogidos, no desean ser molestados por lo que sienten especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contienen artículos que no se utilizan frecuentemente como son:

- Almacenes para equipos de limpieza
- Almacenes de alimentos
- Cuartos de máquinas en donde el ambiente es cálido.

- Lugares de almacenamiento de utensilios o equipos para reparar.
  - Cualquier lugar que no se mantenga limpio y aseado de forma regular.

- Edificaciones abandonadas, tejados, garajes.
- Los cobertizos utilizados para guardar cosas de uso poco frecuente.

Para destruir estos flagelos no basta con mantener aseado e higienizados los lugares, alimentos y equipos, debe coadyuvar en su extinción el uso de químicos que liberen y protejan a los lugares que se hallan libres o no de estas plagas. Pero el uso de plaguicidas y/o insecticidas no debe ser indiscriminado, algunos de los que se hallan en el mercado son eficaces pero nocivos para la salud, por tal motivo **LA FUNDACION MEJORHABITAT**, además del plan de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos, cuenta con el apoyo de una entidad externa experta en el manejo de plagas y realiza fumigaciones preventivas mensualmente (ver **contrato con empresa de fumigación**), igualmente se realizan revisiones enlos puntos operativos semanalmente, después de la fumigación, llevando el formato **rutina de saneamiento** con el fin de detectar posibles apariciones de plagas.
Al conocer cuáles son los signos que indican la posible presencia de una plaga, se realiza en cada punto operativo una revisión general para verificar que no se estén presentando. En caso de evidenciar algún signo de presencia de plagas el encargado del punto o administrador se comunica con el departamento de Calidad para hacer el respectivo llamado a la empresa de fumigación contratante para que tome las medidas del caso y establezca la severidad y las acciones correctivas inmediatas.

PREVENCIÒN DE PLAGAS.

Para prevenir la aparición de pestes dentro del Servicio de Alimentos, **LA FUNDACION MEJORHABITAT** tiene en cuenta lo siguiente:

- Se determinan claramente las zonas de ingreso de los alimentos. Estos se inspeccionan periódicamente, se remueven los objetos que se encuentren allí, tales como, cestos, bolsas, etc., y se adecuan de forma que no pueda el área ser tomada como nido de pestes.
- Se evita colocar los alimentos en el piso y se protegen de la humedad, todos los alimentos se mantienen tapados.
- 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 de los empleados 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.

ÁREAS A CONTROLAR.

Según la experiencia registrada por la Organización y de acuerdo con las recomendaciones entregadas por la empresa encargada de realizar la fumigación se ha determinado que las áreas que deben ser fumigadas son las siguientes:

- Entradas.
- Cocina
- Cuartos de almacenamiento.
- Áreas verdes, plantas de decoración.
- Baños.
- Etc.

QUE HACER ANTES DE LA FUMIGACION.

- En la zona de **ALMACENAJE** evacuar los alimentos que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- En las cocinas proteger el menaje y equipos.
- Despejar de las áreas a fumigar, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto.
  Otras precauciones
- Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación
- No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos
- No fumar, comer o beber durante la aplicación.

QUE ACTIVIDADES DEBE REALIZAR EL TECNICO DURANTE LA FUMIGACION.

- Aplica el producto por todas las áreas de la planta de ensamblaje, paredes, pisos y techos.

QUE DEBE HACERSE DESPUES DE LA FUMIGACIÓN.

- Se lavan todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.

- Lavado se realiza inicialmente con agua y jabón
- Enjuagar y se realizar desinfección.
- 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.

QUE SE DEBE HACER ANTES DEL PROXIMO CONTROL.

Es preciso tener en cuenta que se deben evitar todas aquellas condiciones para que los insectos se posesionen de un sitio. Para ello es necesario tomar todas las medidas necesarias que incluyen:

- Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.
- Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera de las áreas del centro hospitalario .se mantengan destapadas.
- Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizado, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso, como los que se
- Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos en descomposición, pues esto atrae a las cucarachas.

FRECUENCIA DE LA FUMIGACION

Según la variedad de situaciones presentadas la Organización, ha estipulado que la fumigación debe realizarse con una frecuencia mensual en las áreas del centro hospitalario. 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 Salud y por las fichas técnicas de los productos usados. Se tiene acordado realizar seguimiento una semana después de realizada la fumigación.

Lista de chequeo registro programa control de plagas y vectores para las instalaciones de la Fundación:

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:					LUGAR:								FECHA:								
AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA																				
BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES																				
AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																				
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS.

CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS.

LA FUNDACION MEJORHABITAT ha identificado los residuos en sus puntos operativos de dos tipos: Los sólidos y líquidos.

MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS.

Los líquidos se tratan de acuerdo a la infraestructura de cada punto a nivel de desagües y trampas de grasa. Las instalaciones de cada punto operativo son diferentes y se manejan de diferente manera debido a que en algunos es el contratante quien se encarga del manejo de residuos líquidos; en estos casos el control realizado por nuestra compañía se basa en la supervisión de la limpieza de las trampas, las frecuencias de aseo, en estos casos, están sujetas a las estipuladas por el contratante.

Para la limpieza de las trampas de grasa de las que se encarga Catering de los Andes se cuenta con **técnica de limpieza de trampas de grasa**, que realiza el

personal operativo del punto operativo apoyándose en las instrucciones de personal de mantenimiento y en las que el documento plantea. La frecuencia de este procedimiento depende del volumen de servicios del punto operativo y del tamaño de la trampa, la evidencia de este procedimiento se plasma en el formato Rutina de Saneamiento.

TECNICA DE LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASA.

ALCANCE.

El procedimiento se desarrolla en todas las operaciones de **LA FUNDACION MEJORHABITAT**, en las que la empresa es responsable de la limpieza de trampas de grasa.



FRECUENCIA.

Esta se determina de acuerdo con el número de servicios y la capacidad específica de cada trampa de grasa, puede ser 1 o dos veces por semana.

RESPONSABLE.

Auxiliar encargado por el administrador, capacitado para tal fin.
El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

REGISTRO.

RUTINA DE SANEAMIENTO.

MATERIALES.

- Guantes negros industriales (Ver: plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes)
- Mascarilla y monogafas de protección.
- Colador
- Cal según contrato
- Bolsas para residuos orgánicos (Ver: plan de higiene y saneamiento: manejo de residuos líquidos)
-

PASOS A SEGUIR:

Remitirse al procedimiento de limpieza de trampas de grasa.

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Para el manejo de residuos sólidos **LA FUNDACION MEJORHABITAT** ha implementado una forma clara y sencilla de clasificación basándose en la legislación legal vigente y en lo establecido por el cliente.
Los residuos que resultan de nuestro servicio son de dos tipos: orgánicos e inorgánicos.
Los residuos inorgánicos son aquellos que no sufren de descomposición. Ej.Papel, plástico, etc.

Los residuos orgánicos son aquellos que sufren procesos de descomposición. Ejemplo: sobrantes de alimentos.

Los tachos de desechos sólidos son diferenciados por los colores de las bolsas que éstas deben llevar, es decir, un color para la bolsa de residuos inorgánicos y otro para los residuos orgánicos.

Esta diferenciación se debe realizar de la siguiente forma, o de acuerdo con la solicitud del cliente, pueden existir varias clasificaciones ya que se han generado ciertas clasificaciones legales para la clasificación de residuos.

Durante las operaciones de limpieza los residuos son clasificados en la bolsa correspondiente, principalmente como residuos orgánicos y residuos inorgánicos y colocados en los tachos respectivos.

La frecuencia de evacuación de residuos depende del volumen generado por cada uno de los puntos operativos, sin embargo, esta debe hacerse mínimo una vez al día. Sale de cocina, comedor y almacenes y se ubica en el área destinada para tal fin para luego ser llevada hacia celdas de compostaje y área de reciclaje.

Los residuos inorgánicos son dispuestos en contenedores de basura correspondientes o en la zona con que cuente el cliente para la disposición de los mismos.

La evacuación de residuos orgánicos de cada punto operativo se realiza de acuerdo con un cronograma establecido por el contratista correspondiente (este puede ser diferente para cada punto), quien dispone y aprovecha este material o de acuerdo a lo estipulado por el cliente.

El control de limpieza del área de basuras, por parte de **LA FUNDACIÓN MEJORHABITAT**, se registra en el formato registro de rutina diaria de aseo y desinfección. Esta actividad se debe efectuar utilizando un overol exclusivo para la misma o por personal exclusivo para desarrollar esta labor, con el fin de evitar la contaminación cruzada en las áreas de producción, almacenamiento o aquellas donde se manipulen alimentos. Esta prenda no debe ser ingresada a dichas zonas, debe guardarse en un sitio separado de las mismas y lavarse por lo menos una vez a la semana. Si es personal exclusivo para la labor, este no deberá manipular alimentos.

En caso que el contratante tenga estipulada una clasificación y recolección diferente a la aquí planteada, el punto operativo deberá acogerse a lo establecido a la normatividad de su empresa contratante.

CONTROL DE AGUA POTABLE.

OBJETIVO.

Determinar los parámetros a tener en cuenta, para el adecuado control de agua de suministro para consumo y preparación en los Puntos Operativos de **LA FUNDACION MEJORHABITAT.**

ALCANCE.

Dirigido a los puntos operativos de **LA FUNDACION MEJORHABITAT**, en los cuales el control de agua es responsabilidad de la empresa.
De igual forma abarca a aquellos puntos operativos, donde el control de agua está a cargo del cliente, en donde se verificará que los procesos desarrollados por el mismo se estén cumpliendo según la hayan desarrollado.

COMPONENTE TEÓRICO.

El empleo de agua potable, tal como se define en la legislación actual, es obligatorio para todos los usos en las industrias de alimentación.

Únicamente se contempla el empleo de agua no potable de forma excepcional para la producción de vapor, la extinción de incendios o la refrigeración, siempre que las tuberías instaladas para ello imposibiliten que esa agua pueda ser utilizada para otros fines o suponga un riesgo de contaminación para los productos. Las tuberías de agua no potable deben diferenciarse claramente de las del agua potable.

De aquí, destaca la gran importancia que tiene la potabilidad del agua, ya que agua en mal estado o simplemente con sustancias nocivas para el hombre, pero inherentes en ella, pueden provocar, como ya se ha visto en numerosas ocasiones, enfermedades tales como la difteria.

Lista de chequeo registro programa de Desechos Sólidos para las instalaciones de la Fundación:

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									CRITERIOS DE EVALUACION
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.
BAÑOS																										
SALON																										
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

TIPO DE RESIDUO	PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																									TOTAL MES
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
ORGANICOS																										
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										0
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										0
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										0

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

CONTROLES DEL AGUA DE SUMINISTRO.

MUESTREO.

CONSIDERACIONES GENERALES.

Para el control de agua se contemplan la siguiente condición general:

Se realizaran a disposición de **LA FUNDACION MEJORHABITAT**, muestreo de las tomas de agua alternativamente en los diferentes grifos dentro del establecimiento, siempre bajo el cumplimiento de los parámetros legales vigentes establecidos. Esta muestra será de carácter puntual.

MUESTREO. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS.

Dentro de los análisis contemplados, para el control de agua se contemplan los siguientes.

- **A. Análisis Microbiológicos:** enfocados al cumplimiento de las Normas Microbiológicas Vigentes, según la entidad territorial de salud correspondiente.
- B. FRECUENCIA: de acuerdo con los requerimientos del cliente o mensual.
- **A. Análisis Fisicoquímicos**: enfocados al cumplimiento de las Normas Fisicoquímicas Vigentes, según la entidad territorial de salud correspondiente. Se realiza determinación de cloro residual y pH, de acuerdo con la técnica establecida. Si el cliente realiza sus propios análisis es válido suplirlos por el Kit de Cloro, siempre y cuando se realice el seguimiento a la ejecución de los mismos, dejando evidencia de esta actividad en el Registro de Rutina y Saneamiento.
- B. FRECUENCIA: Una vez a la semana seleccionando sólo un punto de uso utilizando el Kit de Cloro o de acuerdo al manejo dado por el cliente.

TÈCNICA DE DETERMINACIÒN DE CLORO Y PH.

ALCANCE.

Este procedimiento se desarrolla en cada uno de los puntos operativos de LA FUNDACION MEJORHABITAT, para el agua potable de suministro.

FRECUENCIA.

Este procedimiento se aplicará una vez por semana escogiendo un grifo al azar, teniendo en cuenta que todas las llaves se muestren cuando exista más de una. El procedimiento relacionado a continuación lo efectúa **LA FUNDACION MEJORHABITAT**. Cuando el cliente maneja y controla el agua potable, LA EMPRESA ENCARGADA se acoge a su procedimiento interno.

MATERIALES.

- Oto Test Kit: Celda o recipiente, rojo de fenol y reactivo oto.
- Agua de suministro para análisis

RESPONSABLE.

Administrador del punto operativo y/o Supervisor de A y B.

REGISTRO.

CONTROL DE AGUA POTABLE.

METODO DE ANALISIS.

1. Aspecto: Observar la muestra tomada a contra luz, se debe observar un líquido transparente libre de sustancias o materiales en suspensión o precipitados.
2. Color: Observar la muestra sobre un fondo blanco, esta debe ser incolora
3. Olor: Oler la muestra y determinar si existe olor o no. La muestra debe ser inodora.
Los pasos a seguir para esta actividad, se llevarán a cabo de acuerdo a lo estipulado por el fabricante del kit de cloro y pH.

MEDIDAS CORRECTIVAS -AGUA DE SUMINISTRO.

Si de los resultados de dichos análisis se detectaran desviaciones respecto a los valores de referencia establecidos en la legislación, se deberá informar por escrito al cliente y/o al Jefe de Campamento, quienes deberán tomar las medidas correctivas oportunas: cloración y cambio de fuente de abastecimiento; posterior a esto se deben repetir los análisis para confirmar la corrección del defecto detectado. Si se presentan datos por fuera de especificación en el punto muestreado, se procede a tomar muestra de otro punto de uso (grifo o llave) para saber si el problema está en toda la tubería o si es puntual; si es puntual se procederá a clausurarlo mientras el cliente toma las acciones correctivas respectivas. Dejar diligenciadas las acciones correctivas establecidas en el formato "Control de agua potable".

LÌMITES DE CALIDAD DEL AGUA.

Los valores tanto microbiológicos como físico-químicos del agua, así como los métodos de análisis, se encuentran recogidos en la legislación legal vigente decada país.

TANQUES DE AGUA.

CONDICIONES GENERALES.

Como medio de mantenimiento, prevención y garantía de inocuidad, **LA FUNDACION MEJORHABITAT**, realiza la limpieza de los tanques de agua con una frecuencia establecida en los puntos en los que esta parte sea manejada por la empresa. En el caso que, este procedimiento sea ejecutado por el cliente, **LA FUNDACION MEJORHABITAT**, asumirá el procedimiento y la frecuencia dispuesta por el mismo, y se regirá solamente, a verificar el cumplimiento de la misma.

TÉCNICA DE LIMPIEZA DE TANQUES DE AGUA.

ALCANCE.

Esta técnica se desarrolla en los puntos operativos en donde **LA FUNDACION MEJORHABITAT**, sea responsable.

FRECUENCIA

Este procedimiento aplica cada tres (3) meses, para los puntos operativos de los cuales **LA FUNDACION MEJORHABITAT** sea responsable, en los que no, **LA FUNDACION MEJORHABITAT**, verificará el cumplimiento establecido por el cliente registrándolo en el formato correspondiente.

MATERIALES.

- Balde
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Detergente (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Desinfectante (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Atomizador

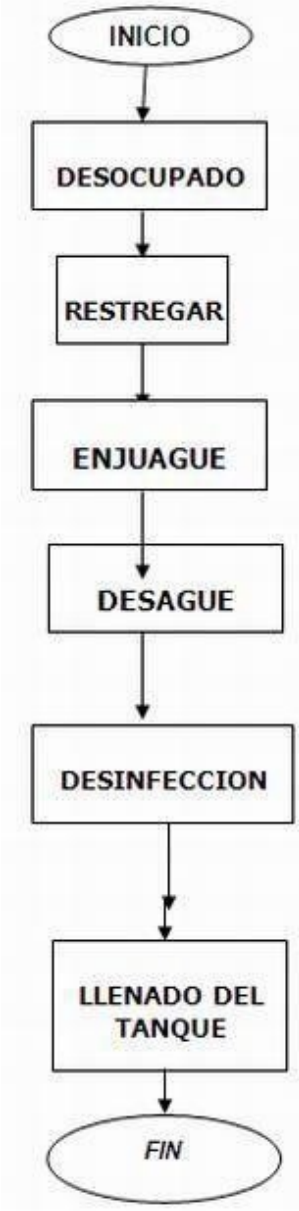
RESPONSABLE

- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto Operativo.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

REGISTRO.

Rutina de saneamiento

PASOS A SEGUIR:



a. Utilizar chaqueta y pantalón en PVC amarillo para iniciar la actividad. Este EPP se debe usar solamente para el lavado de tanques de agua mayores a 1000 litros.

a. Desocupe totalmente el tanque a lavar. El agua allí contenida en lo posible será usada para actividades paralelas de saneamiento como lavado de pisos, traperos y otras actividades que la puedan requerir.

b. Prepare solución jabonosa y aplíquela al tanque restregando con cepillo o escoba de cerdas duras.

c. De ser posible esta etapa se realizara con agua a alta presión lo que permitirá una mejor salida de la Solución Detergente, además que ayudará a retirar las incrustaciones que se provocan por el contenido normal de sales.

d. Se realizara tantas veces sea necesario, para que la solución de detergente se remueva totalmente.

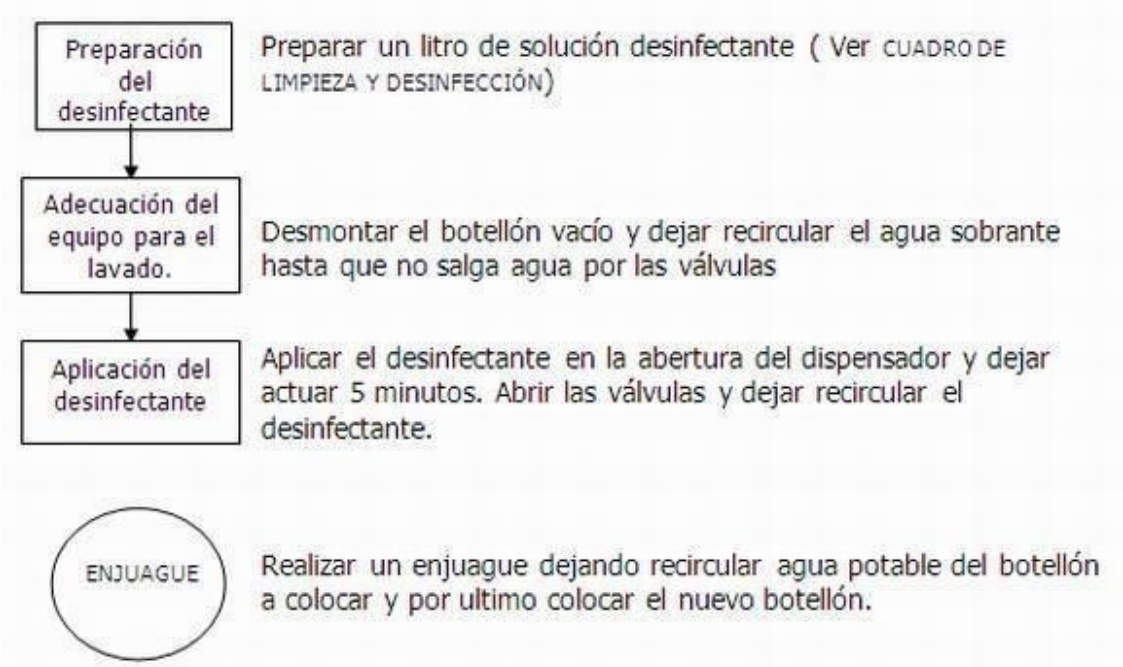
Aplicado el enjuague, se procederá a dejar desaguar el tanque de agua, para evacuar toda el agua residual del proceso de enjuague del tanque. De ser necesario en esta etapa se puede ayudar de una Escoba o un Haragán, que ayude a evacuar el agua.

e. Después de haberse cerciorado que no se presentan ya residuos de jabón, se procede aplicar solución de Hipoclorito de Sodio según lo establecido en el CUADRO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Este se debe dejar actuar por un tiempo de 20 Minutos, antes de proceder a llenar el tanque. Proceder a enjuagar con agua potable las paredes internas del tanque.

f. Finalmente, se procede a llenar el tanque de agua, teniendo en cuenta el nivel de capacidad establecido por el fabricante. Se registra la operación en el registro **Rutina de Saneamiento**, escribiendo los datos solicitados en el mismo.

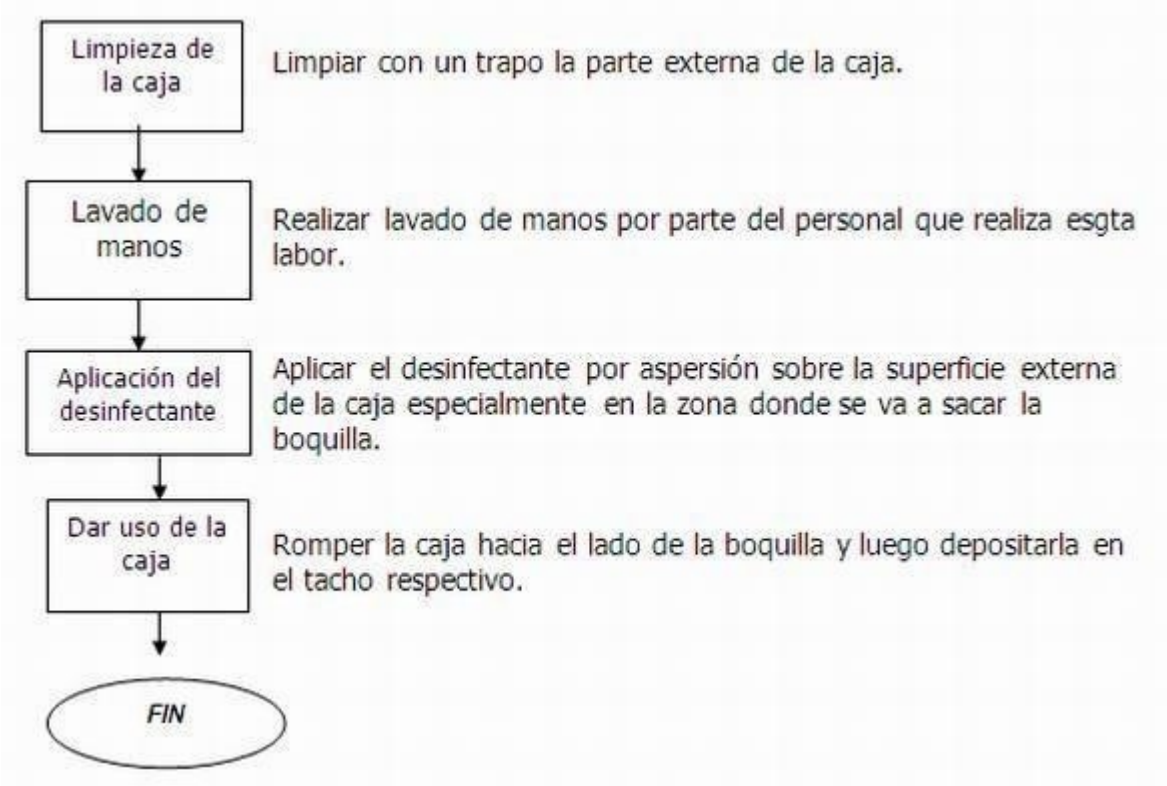
TECNICA DE LIMPIEZA DE DISPENSADOR DE BOTELLÓN DE AGUA.

PASOS A SEGUIR:



TECNICA DE LIMPIEZA DE CAJAS DE AGUA

PASOS A SEGUIR:



Lista de chequeo registro programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable para las instalaciones de la Fundación:

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																								
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR																										
OLOR																										
COLOR																										
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA																										
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																									
	CUMPLE O NO CUMPLE																									

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
(incluir otros)			

(Firma)
Nombre
Cedula

Cordialmente,

CRHISTIAN GIANI JIMENEZ BECERRA
C.C. N° 16.944.187 de Cali
Representante Legal
FUNDACIÓN MEJORHABITAT
Nit. 805.016.076-1
Km. 4 Vía a Pto. Tejada No. 292- Cascajal, Cali
Cel. 316-6777469
gerencia@fundacionmejorhabitat.org