Corporación
La Conciencia del Amor



Plan de Saneamiento Detallado

Por Saneamos.com con amor

Contenido

INTRODUCCION 4

1. Objetivo 5

2. Alcance 5

3. Definiciones 6

4. Condiciones Generales 6

5. Responsables 7

6. PROGRAMAS 8

6.1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 8

Introducción 8

Objetivo 8

Alcance 8

Definiciones 8

Métodos de Limpieza 10

Agentes de Limpieza 11

Agentes Desinfectantes 11

Técnicas de Aseo, Limpieza y Desinfección 12

Procedimiento General de Limpieza y Desinfección 16

Área de Preparación y Almacenamiento de Alimentos - Cocina 28

6.2. PROGRAMA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS 34

Introducción 34

Definiciones 34

Alcance 35

Procedimiento 36

6.3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 39

Introducción 39

Objetivo 39

Alcance 39

Definiciones 39

Procedimiento 41

6.4. PROGRAMA SUMINISTRO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO 44

Introducción 44

Alcance.....44

Aspectos Generales 44

Procedimiento de Operación y mantenimiento.....45

Procedimiento para el control de los parámetros de Agua para Consumo Humano.....45

Aspectos Importantes para la Implementación del Plan de Saneamiento y la mejora continua.....46

Programa de Capacitación, Monitoreo y Evaluación 46

SANEAMOS

INTRODUCCION

La Corporación La Consciencia del Amor, comprometida con su Misión de brindar apoyo a poblaciones vulnerables, reconoce la importancia de mantener un entorno seguro e higiénico en todas sus instalaciones.

Saneamos, como empresa especializada en servicios de saneamiento, ha elaborado este Plan de Saneamiento integral para garantizar la salud y el bienestar de los beneficiarios, el personal y la comunidad, cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013 y otras normas, que incluyen el Decreto 4112.010.20.0985 del 2021 por medio del cual se adopta el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos de Santiago de Cali 2021-2027 y se dictan otras disposiciones.

El Plan de Saneamiento, detalla los procedimientos y medidas necesarias para prevenir riesgos sanitarios en todas las áreas de la Corporación, incluyendo la manipulación de alimentos, la gestión de residuos, el control de plagas y el suministro de agua; además de cumplir con los requisitos legales, se busca promover una cultura de higiene y cuidado, asegurando un ambiente saludable y libre de riesgos.

En el presente documento se consignan los objetivos, alcances, programas y responsables del Plan de Saneamiento que la Corporación La Conciencia del Amor debe implementar para cumplir con la normatividad vigente y garantizar un ambiente sano, seguro e higiénico.

Con su implementación sistemática, se espera tomar medidas preventivas para mejorar y preservar las condiciones sanitarias, que disminuya el riesgo de contaminación, mediante protocolos con instrucciones estrictas que describan los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos inciden en la contaminación.

Cada uno de los programas se encuentra enmarcado en la normatividad vigente, teniendo en cuenta las actividades desarrolladas en las instalaciones de la Corporación:

- Preparación y servido de alimentos: Resolución 2674 de 2013
- Gestión de Residuos: Decreto 4112.010.20.0985 del 2021 Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos de Santiago de Cali 2021-2027 y se dictan otras disposiciones.
- Control de Plagas: Resolución Municipal 1094 de 2000
- Suministro de Agua para consumo humano: Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007.

1. Objetivo

Conocer los Programas y procedimientos que componen el Plan de Saneamiento de la Corporación La Conciencia del Amor, los cuales deben ser adoptados e implementados para garantizar un ambiente seguro e higiénico en todas sus áreas, en aspectos relacionados a: la manipulación de alimentos, la gestión de residuos, el control de plagas y el suministro de agua, con el fin de proteger la salud de los beneficiarios, el talento humano y la comunidad, cumpliendo así con normas vigentes y promoviendo prácticas higiénico sanitarias seguras y sostenibles.

2. Alcance

El Plan de Saneamiento de la Corporación La Conciencia del Amor, abarca todas sus instalaciones, desde las áreas de preparación y consumo de alimentos hasta las zonas administrativas y de servicio, asegurando un entorno saludable y libre de riesgos.

La instalación física de la Corporación se encuentra distribuida en una edificación de dos (pisos) cuya distribución se describe en la siguiente tabla:

Piso 1	
Cantidad	**Área**
1	Patio, Huerta y Jardín
1	Área de recepción, administrativa y técnica
1	Baño auxiliar
1	Cuarto de archivo
1	Cocina con distribución externa de alimentos (cuenta con un (1) área de preparación, dotada de mesón recubierto en cerámica blanca con compartimientos para el almacenamiento de equipos, utensilios y alimentos no perecederos, una (1) nevera, un (1 refrigerador), una (1) estufa industrial dotada de gas domiciliario, un (1) gabinete para el almacenamiento de condimentos, lavaplatos y lavamanos juntos, jabón lavaloza sólido, escurridor de platos.
1	Zona de oficios (cuenta con lavadero, estanterías para el almacenamiento de equipos, alimentos perecederos, no perecederos, lavadero, armario para el almacenamiento de herramientas y un (1) comedor auxiliar para el uso de colaboradores)
1	Escalera de acceso al 2do, Piso
Piso 2	
4	Oficinas
2	Baños principales
1	Hall para ubicación de lockers

3. Definiciones

a. **Contaminación:** es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos.

b. **Contaminación ambiental:** es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas.

c. **Desinfección:** proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

d. **Limpieza:** se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo.

e. **Saneamiento ambiental:** es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.

SANEAMOS

4. Condiciones Generales

a. El Plan de Saneamiento está disponible en medio escrito y magnético, a disposición de la autoridad sanitaria competente.

b. El Plan de Saneamiento tiene como base los programas en los que se incluyen una serie de normas o disposiciones, que permitirán mantener sus instalaciones libres de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas a sus beneficiarios y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura; su acatamiento asegura una reducción en la contaminación de los alimentos, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones interpersonales.

5. Responsables

Es responsabilidad del Representante Legal y el personal encargado de las labores de aseo, limpieza, desinfección y verificación, que los productos utilizados, concentraciones y usos cumplan el objetivo del Plan de Saneamiento.

La responsabilidad de la implementación y cumplimiento de los diferentes programas y directrices se define de la siguiente manera:

- **Representante Legal:** Luis Fernando Quintero Quintero, en su calidad de representante legal, asume la responsabilidad del cumplimiento cabal de este plan.
- **Apoyo al responsable de saneamiento general:** debidamente capacitado, supervisará la implementación diaria en cocina y áreas de alimentos.
- **Responsable de saneamiento general:** verificará y supervisará la higiene en las áreas.
- **Personal de Aseo y manipuladores de alimentos:** deberán implementar de manera correcta los procedimientos de limpieza y desinfección de cada una de las áreas, según corresponda.
- **Todo el personal:** se compromete a seguir las prácticas de higiene y saneamiento establecidas, conservando el orden y aseo.

La Secretaría de Salud, mediante visita de inspección sanitaria verificará su cumplimiento, realizando adicionalmente observaciones de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, calidad e inocuidad de alimentos, mediciones de temperaturas, muestreo de alimentos, entre otros, en el caso de las áreas de preparación, servido y consumo de alimentos y las que considere necesarias.

Otras organizaciones como ICBF, la Arquidiócesis de Cali, Aldeas Infantiles SOS u otras podrán de acuerdo al caso, solicitar el cumplimiento de lo consignado en el Plan de Saneamiento.

Saneamos realizará el seguimiento y vigilancia al cumplimiento de los lineamientos definidos, a través de los diferentes cronogramas de mantenimiento, siempre y cuando la Corporación lo solicite.

6. PROGRAMAS

6.1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Introducción

El proceso de limpieza y desinfección, comprende un conjunto de actividades sistemáticas destinadas a reducir significativamente la carga microbiana presente en las superficies y equipos, y evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en todas las personas que visitan y trabajan en la Corporación.

La higienización es una actividad que enlaza la limpieza y desinfección, y conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en las superficies y los equipos.

Objetivo

Brindar a la Corporación una guía con orientaciones y herramientas para las labores de limpieza y desinfección, conforme a la normativa, de conocimiento de todo el personal y que sea implementado por el personal administrativo y operativo.

Alcance

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el personal que labora en la Corporación.

Definiciones

Agente desinfectante: Los agentes desinfectantes son agentes antimicrobianos capaces de matar los microorganismos patógenos de un material.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forme parte de la Corporación, destinada al desarrollo de actividades humanas.

Amonios Cuaternarios: Compuestos antimicrobianos considerados activos potentes en cuanto a su potencial desinfectante como biocida. Sus mecanismos de acción se deben a la inactivación de enzimas productoras de energía, la desnaturalización de las proteínas celulares y la ruptura de la membrana celular. Su espectro es fungicida, bactericida y virucida sólo contra los virus lipofílicos (que poseen una capa de lípidos).

Área de alto riesgo: ambiente de la edificación donde se puede estar expuesto a cualquier agente biológico, químico o físico inaceptable que pueda afectar la salud humana.

Concentración: medida de una sustancia en una solución en relación de la cantidad de agua adicionada.

Contaminación: presencia de cualquier sustancia y/o agentes de naturaleza biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.

Contaminación biológica: contaminación causada por la presencia de microorganismos patógenos como hongos, levaduras, bacterias (mesófilos, sicrófilos, aerófilos, termófilos, etc.), virus o de fluidos como sangre, saliva, entre otros.

Contaminación física: causada por la presencia de material extraño como cartón, cabuya, vidrio, metales, caucho, madera, pintura, cabellos, polvo, fibras, lana, tela, insectos, hilo, piedras, etc.

Contaminación química: causada por la presencia de sustancias como detergentes, insecticidas, plaguicidas, fertilizantes, etc.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

Desinfectante: agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

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

Elementos de protección personal: elementos utilizados para proteger diferentes partes del cuerpo, evitando el contacto directo con factores de riesgo que pueden ocasionar una lesión o enfermedad, tales como, gafas de seguridad, guantes de caucho, tapabocas, entre otros.

Enjuague: eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza y desinfección, usando agua potable.

EPP: Elementos de Protección Personal.

Equipo: cualquier tipo de maquinaria que participe en los procesos realizados, que le confiera características físicas, químicas o microbiológicas al ambiente o al producto elaborado.

Esterilización: destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.

Hipoclorito: desinfectante comúnmente utilizado. Tiene un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos y es el más apropiado para la desinfección general. Sus propiedades desinfectantes producen la corrosión de metales, tiene efecto decolorante, razón por la cual, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies que son desinfectadas con su uso.

Implementos de limpieza: artículos de trabajo utilizados para la ejecución de las prácticas de limpieza y desinfección tales como, cepillos, secadores de piso, limpiones, atomizadores, entre otros.

Limpieza: eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante acciones que comprende: barrer, recoger, trapear, lavar, aspirar, entre otras. Su objetivo es eliminar la suciedad visible en el medio ambiente que rodea las áreas de la Corporación.

Microorganismo: cualquier organismo vivo de tamaño microscópico, incluyendo bacterias, virus, levaduras, hongos, algunas algas y protozoos.

Solución: combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada componente.

Suciedad: todo tipo de residuo indeseable, tanto de naturaleza orgánica como inorgánica, que permanece adherida a las superficies y que se requiera remover de la superficie que se limpiará; incluye impurezas, manchas y polvo.

Verificación: confirmación mediante examen visual y/o estudio de pruebas objetivas para definir si la limpieza y la desinfección se hicieron correctamente.

Métodos de Limpieza

Las áreas con las que cuenta la Corporación en su mayoría, corresponden a áreas de riesgo medio, debido a que en estas áreas las personas pueden permanecer largos periodos o pueden estar de manera transitoria, pueden tener contacto con elementos o mobiliario y además puede o no presentarse contacto con fluidos corporales.

Por lo anterior se requiere realizar de manera separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos que implican el uso de detergentes. Se debe tener especial cuidado con las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento y consumo de los mismos y los lugares donde se concentran las personas como oficinas y área técnica.

Las áreas de cocina y almacenamiento de alimentos deben seguir los procedimientos de limpieza y desinfección, otorgados por Aldeas Infantiles SOS Colombia, identificados con el Código: PS-LD, Versión 2, los cuales se unificarán en el presente documento para facilidades de implementación y seguimiento interno y por parte de la autoridad sanitaria. Las demás áreas deberán implementar lo consignado en los métodos descritos en el presente Plan de Saneamiento.
La limpieza hace referencia a la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante acciones que comprende: barrer, recoger, trapear, lavar, aspirar, limpiar, en áreas como pisos, techos, gabinetes, paredes, y demás; para estas labores, es indispensable contar con disponibilidad de agua potable y al menos un buen agente de limpieza.

De igual manera, las labores de limpieza a realizar en la Corporación, requiere de métodos manuales, es decir no se requiere la ayuda de equipos especializados para tales fines; por tal razón, se recomienda usar los elementos básicos como escobas, cepillos, trapeadores y paños según el área a limpiar y el uso de elementos de protección personal como guantes y tapabocas para las personas encargadas de dichas labores.

Se recomienda preparar en un recipiente aparte una solución de detergente en partes fáciles de remover de los utensilios y áreas a limpiar con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar una labor manual, posteriormente remojar el elemento para limpieza (trapeador, cepillo o paño) en el recipiente en el cual se preparó la solución de detergente.

Limpieza in situ, es realizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de los mismos.

Agentes de Limpieza

Los agentes de limpieza, son los empleados para retirar la suciedad, como lo son los detergentes; estos modifican las propiedades físicas y químicas del agua, con el fin de penetrar, eliminar y arrastrar los residuos e impurezas que se endurecen sobre las superficies.

Es importante que la Corporación seleccione detergentes que cuenten con las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- De fácil dosificación
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil de eliminar por enjuague, que separe suciedades, disminuya la tensión superficial y destruya las grasas.
- Económico

Agentes Desinfectantes

Los agentes desinfectantes son agentes antimicrobianos capaces de matar los microorganismos patógenos de un material. El desinfectante ideal debe ser efectivo contra una amplia gama de agentes, incluyendo virus y proteínas crónicas transmitidas por vía hemática, no debe ser irritante, debe ser seguro para los usuarios y permitir una interacción saludable con el medio ambiente.

La Corporación debe tener en cuenta que los desinfectantes deben ser utilizados a la temperatura correcta de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las recomendaciones dadas en sus fichas técnicas.

SANEAMOS

Los agentes desinfectantes más conocidos y usados son las sales de Amonio Cuaternario y el Hipoclorito de Sodio, debido a su fácil adquisición y economía. Los aspectos más importantes a destacar de ellos, son:

ASPECTOS	Amonio cuaternario	Hipoclorito de Sodio
Principio activo	Cloruro de amonio cuaternario de quinta generación	Hipoclorito de Sodio
Mecanismo de acción	Los compuestos de amonio cuaternario se fijan a la superficie de los microorganismos, ejerciendo su actividad biocida, inhibiendo las funciones de la pared celular y de la membrana citoplasmática o por interacción física con la membrana celular.	El hipoclorito de sodio inactiva los ácidos nucleicos, desnaturaliza las proteínas e inhibe las reacciones enzimáticas.
Actividad microbiológica	Actividad bactericida, fungicida, virucida y tuberculicida en 1 minuto. De acuerdo con información bibliográfica, los cloruros de amonio cuaternario tienen acción sobre virus envueltos en capa lipídica.	El hipoclorito de sodio tiene actividad bactericida, fungicida, virucida y tuberculicida, dependiendo de la concentración del activo, el tiempo de contacto y la presencia de materia orgánica.
Tiempo de acción	1 minuto, de acuerdo con los resultados de análisis microbiológicos desarrollados por algunos proveedores.	10 minutos para acción desinfectante. Debe tenerse en cuenta que se requiere lavado previo y enjuague posterior de la superficie.
Nivel de Desinfección	Intermedio	Intermedio

Teniendo en cuenta la facilidad de adquisición y uso, la Corporación empleará como agente desinfectante Hipoclorito de Sodio, razón por la cual las técnicas de desinfección se basarán en su uso.

Técnicas de Aseo, Limpieza y Desinfección

El aseo, limpieza y desinfección de las todas las áreas que conforman la planta física de la Corporación, deberán realizarse diariamente, empleando los elementos, herramientas y equipos descritos en el Formato de control programa de limpieza y desinfección de áreas V-01, en el cual también se identificarán los registros que aplican a todas las actividades realizadas en los procedimientos de limpieza y desinfección, adicionalmente sirve para verificar que dicha actividad fue ejecutada en forma adecuada y oportuna.

En la Corporación la técnica de desinfección a utilizar por nivel de riesgo medio, será la más comúnmente utilizada como es la desinfección por sustancias químicas, específicamente desinfección con hipoclorito de sodio, cuya eficacia se puede afectar por los siguientes factores:

- **Suciedad:** la presencia de suciedad y otros materiales, reduce la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.

- **Temperatura:** el hipoclorito de sodio debe ser usado a temperatura ambiente. La exposición a la luz solar y a altas temperaturas puede descomponerlo, reduciendo su eficacia.
- **Tiempo de almacenamiento:** con el tiempo, el hipoclorito de sodio puede degradarse, especialmente si no se almacena adecuadamente en un lugar fresco y oscuro.
- **Tiempo de contacto:** la acción desinfectante del hipoclorito de sodio es de 10 minutos, razón por la cual debe dejarse actuar por este periodo de tiempo antes de su enjuague.
- **Dilución:** la dilución del hipoclorito de sodio debe hacerse en agua apta para consumo humano, su poder desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará. Mezclar hipoclorito de sodio con ácidos o amoníaco puede producir gases tóxicos y reducir su eficacia desinfectante.
- **Estabilidad:** la solución preparada de hipoclorito de sodio debe utilizarse rápidamente posterior a la limpieza de los equipos, utensilios, áreas y superficies. No se recomienda mantener soluciones diluidas de manera prolongada, esto puede reducir su eficacia o convertirse en un depósito de microorganismos resistentes. Debido a ser una sustancia inestable puede disminuir su eficiencia en presencia de luz y calor.

Otros factores a tener en cuenta para el uso del hipoclorito de sodio como agente desinfectante son:

- Al presenta un nivel intermedio como agente desinfectante, su acción oxidante provoca quemaduras de las paredes celulares de los microorganismos.
- Es ideal para remojar el material usado antes de ser lavado.
- Inactiva secreciones corporales.
- Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de 30 minutos, ni repetidas veces en material de acero inoxidable.
- Es un líquido económico asequible de gran aplicabilidad.

Instrucciones de uso:

- Preparar la dilución a utilizar de manera diaria antes de su empleo.
- Para la preparación de la dilución y su uso, se deben utilizar recipientes no metálicos.
- Mantener el producto almacenado en un lugar fresco y protegido de la luz (envases oscuros, tapados).
- Utilizar la concentración según lo indicado en la guía técnica del producto y el requerimiento de desinfección, principalmente en la tabla de diluciones de Hipoclorito Comercial 5.25%, adjunta a este documento (Pág. 13).

Normas de Bioseguridad:

- Prepare las soluciones para cada día.
- Mantenga los elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.

- Evite preparar y usar el producto en espacios cerrados.
- Evite el uso de producto puro, prepare diluciones de concentraciones no mayores a 3 mg/L.
- Emplee mascarillas y protectores durante procedimientos que le puedan generar salpicaduras del producto.
- Almacene a temperaturas menores de 20°C.
- Almacene en envases oscuros no transparentes y cerrados.

Fórmula recomendada para la dilución del hipoclorito de sodio:
Es importante considerar que se debe realizar un cálculo matemático para la preparación de diluciones de Hipoclorito de Sodio, cuando va a ser usado como desinfectante, debido a que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones.

Las diluciones deben ser preparadas teniendo en cuenta que su propósito, es garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son para uso industrial, a una concentración de 13% y uso doméstico a una concentración de 5.25%.

La Corporación deberá tener en cuenta la siguiente fórmula para la preparación de diluciones de Hipoclorito de Sodio, teniendo en cuenta que cualquier concentración puede ser utilizada para obtener una solución de hipoclorito diluida:

Fórmula:

$$\left[\frac{\text{\% de hipoclorito de sodio concentrado}}{\text{\% de hipoclorito de sodio deseado}}\right] - 1$$

Por ejemplo, para preparar una solución 0.5% a partir de una 4.5% de hipoclorito de sodio se utilizarán 8 partes de agua con 1 parte de hipoclorito de sodio. Donde "parte" puede ser utilizado para cualquier unidad de medida (litro, mililitro, galones, entre otros), o utilizando cualquier medidor (taza, frasco, garrafón, gotas, entre otros):

Ejemplo:

$$\left[\frac{4.5\ \%}{0.5\%}\right] - 1 = 9 - 1 = \mathbf{8}$$ partes de agua por cada parte de hipoclorito

La Corporación utiliza hipoclorito de sodio teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante (hoja de seguridad y ficha técnica) en las concentraciones y la dosificación para la preparación de la solución desinfectante según el área a desinfectar:

Tabla de diluciones Hipoclorito de Sodio en concentración comercial 5.25%

Elementos a Desinfectar	Cantidad de Agua	Cantidad de Desinfectante	Tiempo de Acción
Utensilios y Equipos	1 litro	2ml – 4ml	5 – 10 min
Superficies	1 litro	4ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	4ml – 6ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	7ml – 8ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	4ml	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	6ml	----------

Para preparar la correspondiente solución desinfectante se utilizará una jeringa, con la cual se medirá la cantidad de hipoclorito de sodio a utilizar.

Es importante que el personal tenga presente que las concentraciones y dosificaciones son eficaces en cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.

En caso de encontrarse condiciones locativas y sanitarias que representen riesgos higiénicos sanitarios por aspectos locativos u operacionales, la Corporación deberá aplicar las medidas correctivas pertinentes de manera inmediata.

Limpieza, descontaminación y desinfección de áreas:
Este lineamiento es fundamental en la limpieza y desinfección de todos los elementos que hayan tenido algún contacto directo o indirecto con las personas; aplica para techos, paredes, pisos, puertas, ventanas, muebles, interruptores de luz, chapas, tableros, sillas, mesas, teclado, mouse, soporte mouse, pantalla, papeleras, estanterías, entre otros.

Para la limpieza se emplean detergentes de uso comercial y esta debe preceder a los procesos de desinfección; durante el proceso de limpieza se debe evitar levantar polvo y realizar preferiblemente antes de la jornada o al final de la misma, para evitar posibles intoxicaciones, teniendo en cuenta que la población beneficiaria en su mayoría son menores de edad.

Los objetivos de las labores de aseo, limpieza y desinfección son principalmente:

- Reducir el número de microorganismos presentes en las áreas.
- Eliminar restos de materia orgánica e inorgánica de las áreas.
- Ayudar en los procesos de desinfección.

Deben tenerse en cuenta dos tipos de limpieza y desinfección:

- Rutinaria: la que se realiza en forma diaria o entre jornadas.
- Terminal: la que se realiza en todas las áreas de la Corporación en forma minuciosa incluyendo sistemas de ventilación, iluminación y almacenamientos, como mínimo una vez a la semana o si las condiciones del área lo ameritan.

Técnicas de limpieza y desinfección de superficies:

Las técnicas de limpieza y desinfección en superficies a emplear en la Corporación, son:

a) *Técnica de arrastre:* esta técnica se debe emplear para la limpieza y desinfección de superficies planas. La limpieza se realiza de arriba a abajo y en el techo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio, se debe hacer énfasis en bordes y uniones entre techo y pared. Gráfico 1



Gráfico 1

b) *Técnica del ocho:* se emplea para la limpieza de pisos, puede ser realizada con trapero o mopa. La mopa o trapero debe ser desplazado de derecha a izquierda o viceversa haciendo un movimiento en ocho. Gráfico 2

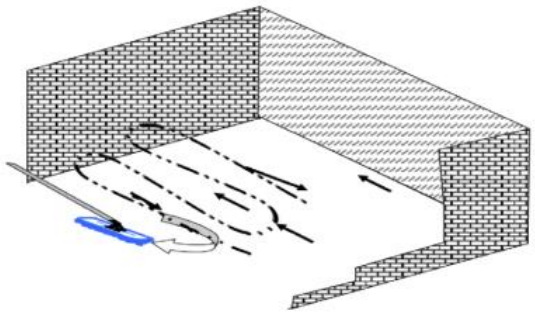


Gráfico 2

Procedimiento General de Limpieza y Desinfección

ACTIVIDAD	DETALLE	RESPONSABLE
1. ALISTAMIENTO Y USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN	Utilizar los elementos de protección individual para realizar la limpieza y desinfección de superficies y equipos.	Auxiliares servicios generales

2. REQUISITOS PARA REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RUTINARIA.	**Equipo** ✓ Balde con agua. ✓ Recipiente con jabón biodegradable. ✓ Paños – compresas. ✓ Desinfectante (Hipoclorito 5.25%), teniendo en cuenta tabla de diluciones ✓ Atomizador. ✓ Carro de aseo. ✓ Bolsa para desecho ✓ Trapero. ✓ Haragán (escurridor que trae el extremo del cepillo) ✓ Cepillo **Procedimiento** ✓ Aliste el equipo necesario. Desplácese hasta el área a limpiar con el equipo y material necesario. ✓ Frotar paredes con agua y jabón detergente, realizando el avance desde la zona más limpia a la más sucia, trapear el piso de acuerdo con el procedimiento establecido. ✓ Retirar los residuos de jabón con agua. ✓ Aplicar el desinfectante	Auxiliares servicios generales
3. REQUISITOS PARA REALIZAR REMOCIÓN DE POLVO	La limpieza de partículas de suciedad “suelta”, es la alineación del polvo o mugre que se deposita en muebles, techos u otros objetos en general, se deben emplear mopas o paños para retirarlo. Para la realización del procedimiento se deben tener en cuenta las partes altas de estantes, paredes, ventanas, las partes bajas como patas, bases de escritorios o sillas. **Equipo** ✓ Un paño húmedo. ✓ Un paño seco. ✓ Bolsa para recoger desechos. **Procedimiento** ✓ Organice el equipo completo para llevarlo al lugar que va a limpiar.	Auxiliares servicios generales

	✓ Doble los paños en una serie de cuadros, para proporcionar muchas superficies limpias, puede voltear el lado cada vez que se ensucia. ✓ Use pasadas rectas y largas para sacudir tanto en sentido horizontal como vertical. ✓ Pase el paño seco primero y luego el húmedo, así previene que se manche con el polvo, utilizando la "técnica de arrastre" (siempre de arriba hacia abajo, evitando repetir el paso de la toalla varias veces por el mismo sitio). ✓ Pase la mano en línea recta. Evitará que se olviden los bordes. ✓ Lave sus manos siguiendo el Protocolo de higiene de manos	
4. REQUISITOS PARA REALIZAR LAVADO DE ÁREAS EN CASO DE DERRAME DE FLUIDOS CORPORALES	En caso de presentarse derrame o contaminación accidental de sangre u otros fluidos corporales sobre las superficies de trabajo, se deben realizar el siguiente procedimiento: 1. Inactivar el derrame con solución detergente Desinfectante - amonio cuaternario (surfanios) 0,25% sin diluir. 2. Cubrir el derrame con una toalla desechable o cualquier otro material absorbente. 3. Dejar actuar por 5 a 20 minutos. 4. Retirar las toallas y depositarlas en la bolsa de residuos biológicos. 5. Realizar limpieza con solución amonio cuaternario (surfanios) de acuerdo con lo establecido para limpieza de áreas comunes. 6. Realizar un registro escrito del incidente.	Auxiliares servicios Generales
5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RECEPCIÓN, AREA ADMINISTRATIVA Y SALA DE ESPERA.	✓ Realizar limpieza rutinaria o terminal de acuerdo al caso. ✓ Debido a que esta es un área de circulación continua se debe ubicar en el momento en que se están realizando las	Auxiliares servicios Generales

	labores de limpieza y desinfección, el aviso de precaución a la entrada. ✓ Usar los EPP (guantes, tapabocas y gafas) **Procedimiento:** ✓ Retirar inicialmente las canecas y bolsas de residuos, teniendo en cuenta las normas y técnicas de manejo de los mismos. ✓ Lavar las canecas con detergente, retirarlo y aplicar desinfectante, dejar actuar por 10 minutos, enjuagar, secar y colocar bolsas nuevas en las canecas, de acuerdo al código de colores para residuos. ✓ Limpiar el polvo siguiendo el procedimiento establecido, incluyendo: sillas, muebles accesorios, cuadros, computador y equipo telefónico. ✓ Limpiar las ventanas con líquido limpia vidrios, atomizando sobre un paño y luego frotando el cristal. ✓ Pasar una toalla húmeda con detergente sobre sillas, escritorios, buzones de correspondencia y mobiliario para atención al cliente. ✓ Retirar el detergente con una toalla húmeda con agua limpia. Luego pase el desinfectante. ✓ Trapear según la técnica indicada. ✓ Recoger los materiales e implementos utilizados, lavarlos, desinfectarlos y llevarlos al área de almacenamiento correspondiente. ✓ Lavar sus manos siguiendo el Protocolo de higiene de manos.	
6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS	✓ Retire los papeles de la papelera y cambie la bolsa por una nueva. ✓ Limpie las suciedades gruesas, acercándolas a un mismo sitio y recoja con el recogedor.	Auxiliares servicios Generales

SANEAMOS

		✓ Emplee dos paños diferentes (uno para el sanitario y otro para el lavamanos, prefiéralos de distinto color para distinguirlos). ✓ Baje la llave de la cisterna y aplique inicialmente el detergente con atomizador y paño limpio en la taza del baño. Posterior a la labor de limpieza aplique el desinfectante (hipoclorito a la concentración recomendada en la tabla de dosificación), deje actuar durante 10 minutos y luego enjuague; este mismo procedimiento debe ser realizado en el lavamanos con un paño diferente al usado para el sanitario. ✓ Limpie los espejos con líquido limpia vidrios, atomizando sobre un paño y luego frotando el cristal. ✓ Realice limpieza rutinaria o terminal, siguiendo el procedimiento establecido para cada una. ✓ Realice una inspección de verificación del trabajo. ✓ De acuerdo con el tráfico del baño, se realizará cuantas veces sea necesario. Es preciso verificar continuamente el estado del mismo. ✓ Los pisos y los baños se deben limpiar como mínimo una vez por día y cuando se encuentren visiblemente sucios. ✓ Desinfectar puertas de acceso, manijas, dispensadores de jabón, grifos, manijas o botones de cisternas, interruptores. ✓ Instale papel higiénico, toallas de papel en caso de ser necesario y revisar que el dispensador de jabón contenga producto. ✓ Las duchas deben ser lavadas y desinfectadas teniendo en cuenta su uso, preferiblemente de manera diaria para evitar posibles contaminaciones: lavar	

SANEAMOS

	con solución detergente usando cepillo para asegurar la remoción de suciedad tanto en paredes y pisos, verificando uniones entre baldosas, pisos y techos; luego de lavar, desinfectar con solución clorada de acuerdo a la tabla de diluciones, dejar actuar por mínimo 10 minutos y enjuagar con abundante agua. Tener presente el uso de EPP para esta labor (Guantes industriales, gafas, protección respiratoria), ser cuidadosos con el uso de las diluciones para evitar intoxicaciones y quemaduras en ojos y mucosas principalmente. La limpieza y desinfección deben ser realizadas con la técnica de arrastre en paredes y techos y de ocho en pisos. ✓ Registrar la actividad realizada en el Formato de control programa de limpieza y desinfección de áreas V-01	
7. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE OFICINAS Y AREA TÉCNICA	✓ Barrer y limpiar la superficie del suelo en estas áreas, con agua y jabón e hipoclorito de sodio con cepillo y trapeador. ✓ Limpiar con toallas, paños de fibra o microfibra las paredes. ✓ Los puestos de trabajo/pupitres/mesas/sillas deben ser limpiados teniendo en cuenta superficies, cajones, manijas de las cajoneras y en estaciones modulares cada uno de los paneles, sillas en su parte plástica, metálica y de tela. ✓ Desinfectar los puestos de trabajo/pupitres/mesas/sillas con soluciones de alcohol etílico al 70% o amonio cuaternario al 1%, incluidos teléfonos, dispositivos electrónicos, cargadores, puertas, barandas, manijas de cajones y puertas, interruptores,	Auxiliares servicios Generales

SANEAMOS

	botones, computadores, teclados, mouse, tableros, entre otros. ✓ Limpiar las superficies de manijas de puertas generales, archivos y manijas de puestos de trabajo con soluciones de alcohol etílico al 70% o amonio cuaternario al 1%.	
8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESCALERA	El personal de servicios generales debe conservar las escaleras libres de obstáculos y en perfecto estado de limpieza para lograr la seguridad de todos y realizar la limpieza desde el piso superior hasta el inferior. ✓ Se realizará barrido y posterior trapeado con detergente y enjuague con agua. ✓ Desprender las manchas que se observen en las paredes, y escalones, donde se acumula suciedad. Se debe verificar la limpieza de estos espacios con frecuencia. ✓ Se limpiará con un paño húmedo con sustancia desinfectante los pasamanos. ✓ Es conveniente en cada tramo colocar avisos de precauciones de piso húmedo para evitar accidentes. ✓ Instalar bandas antideslizantes para evitar accidentes, estas deben ser descontaminadas de mugre y polvo provocado por el tráfico peatonal. ✓ Lavar la banda antideslizante cada 6 meses con un cepillo de cerda gruesa y detergente industrial. Se recomiendo en un periodo de 3 años contados a partir de la instalación, realizar un mantenimiento o retoque.	Auxiliares servicios Generales
9. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE JUGUETES	Aunque la Corporación no cuenta con una amplia gama de jugueres, es importante que tenga presente que estos también deben ser lavados y desinfectados para prevenir la propagación de enfermedades y garantizar un entorno seguro e higiénico para los niños,	Auxiliares servicios Generales

SANEAMOS

		debe ser implementado en los juguetes incluyendo aquellos que son propiedad de la Corporación, así como los que los niños traen de casa. **Procedimiento de limpieza:** ✓ Los juguetes deben limpiarse al final de cada jornada, o con mayor frecuencia si se ensucian visiblemente o son utilizados por niños enfermos. ✓ La limpieza se realizará con agua y jabón neutro, utilizando un paño o esponja limpia. ✓ Los tipos de limpiadores y concentraciones recomendadas para la limpieza diaria, son Jabón líquido neutro, el cual se debe diluir en una pequeña cantidad y en agua tibia o usando un detergente suave, siguiendo las instrucciones del fabricante para la dilución. ✓ Los juguetes con piezas desmontables deben desarmarse para una limpieza más profunda. **Desinfección periódica:** ✓ Se realizará una desinfección profunda de todos los juguetes al menos una vez por semana, o con mayor frecuencia en caso de brotes de enfermedades. ✓ La desinfección se realizará con una solución de agua y cloro (hipoclorito de sodio) al 0.5% (teniendo en cuenta la tabla de preparación de soluciones), u otro desinfectante de uso doméstico autorizado por la autoridad sanitaria. ✓ Los juguetes deben sumergirse en la solución desinfectante durante al menos 10 minutos, o seguir las instrucciones del fabricante del desinfectante. ✓ Después de la desinfección, los juguetes deben enjuagarse con abundante agua	

SANEAMOS

	limpia y dejarse secar completamente al aire libre antes de volver a ser utilizados. *En caso de que los niños traigan juguetes a la Corporación:* ✓ Se recomienda evitar que los niños traigan juguetes de casa a la Corporación, a menos que sea estrictamente necesario. ✓ En caso de que ocurra, el juguete debe ser limpiado y desinfectado antes de ser utilizado en las instalaciones de la Corporación. ✓ Informar a los padres de familia sobre este protocolo, solicitar que eviten llevar juguetes y que colaboren con mantener la higiene de los juguetes que en algún caso sus hijos traen a la Corporación.	
10. ZONAS EXTERIORES	En las zonas exteriores andenes, senderos peatonales y patio, se realizarán de manera diaria las siguientes acciones, teniendo en cuenta que el personal usará guantes, escoba y tapabocas: ✓ Barrido con escoba de residuos, polvo, hojas, arenas, piedras, entre otros. ✓ En caso de contar con mucho polvo y el día esté muy soleado, rociar un poco de agua sobre la superficie antes de barrer para evitar el levantamiento de polvo. ✓ Realizar barrido con rastrillo en zonas de jardín. ✓ Realizar limpieza de cárcamo y bajantes de aguas lluvias. ✓ Mantenimiento y poda en zona de huerta de acuerdo con el crecimiento de las especies sembradas. ✓ Los residuos generados en estas zonas deben ser llevados a las canecas correspondientes (material vegetal en caneca verde y suciedad en caneca negra).	

SANEAMOS

11. LIMPIEZA, DESCONTAMINACIÓN Y DESINFECCIÓN DE CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	Se deben utilizar los elementos de protección individual para realizar la limpieza y desinfección de superficies. Todas las canecas tienen el mismo proceso de limpieza, pero la desinfección difiere de acuerdo con el área donde se encuentren ubicadas. La limpieza se realiza previa a la desinfección de la misma: **Equipo** ✓ Balde con agua. ✓ Recipiente con jabón detergente. ✓ Elementos de protección personal: Guantes industriales, gafas, protección respiratoria. ✓ Paños – compresas. ✓ Carro de aseo. ✓ Cepillo. **Procedimiento** ✓ Frotar las superficies con agua y jabón, detergente, realizando el avance desde la zona más limpia a la más sucia. ✓ Retirar la suciedad de todas las superficies. ✓ Retirar el jabón con abundante agua. ✓ Poner a escurrir el agua de las canecas. ✓ Realizar el secado de la caneca con compresas o paños. **Desinfección** Se realiza seguido del proceso de limpieza de las canecas. **Equipo** ✓ Desinfectante: Hipoclorito: para las canecas ubicadas en áreas críticas como cocina y baños con Hipoclorito a 5000 PPM y las canecas de áreas no críticas como oficinas y aulas, con Hipoclorito a 2000 PPM (dilución según presentación). ✓ Elementos de protección personal: Guantes industriales, gafas, gorro, protección respiratoria.	Auxiliares servicios Generales

SANEAMOS

	✓ Atomizador ✓ Carro de aseo. ✓ Paños – compresa **Procedimiento** ✓ Después de realizar el secado de las canecas se procede a aplicar el Hipoclorito en la concentración correspondiente al área donde está ubicada la caneca. ✓ Se atomiza la solución desinfectante por toda el área de la caneca. ✓ Se deja actuar por 10 minutos la solución desinfectante. ✓ Enjuagar el hipoclorito con agua. ✓ Retirar el exceso de agua con un paño, para que la caneca quede seca. ✓ Colocar bolsa de color negro en la canea para el caso de baños y dejar en el área. Recordar que para material reciclado debe utilizarse bolsa blanca y orgánicos de color verde, de acuerdo a lo establecido en el PGIRS.	
12. SISTEMAS DE AIRE ACONDICIONADO	Las recomendaciones para la prevención de posibles enfermedades o patologías respiratorias que se presentan en los espacios donde se tiene instalados mecanismos de aire acondicionado son las siguientes: ✓ Acondicionar el ambiente con una temperatura de entre 24 y 27 °C. ✓ Evitar el flujo del aire de manera directa sobre las personas. ✓ Mantener la humedad del ambiente, usando de manera continua la función de ventilación. ✓ Mantener los filtros limpios para evitar que se acumulen partículas alergénicas como polen, ácaros o polvo doméstico.	Todos los colaboradores (para las condiciones de funcionamiento) Auxiliares servicios Generales (labores de limpieza)

SANEAMOS

	✓ Evitar cambios bruscos de temperatura. Regular la entrada y salida del calor al frío y del frío al calor. ✓ Utilizar ventiladores como opción de confort. ✓ Limpiar y desinfectar de manera semanal las aspas y rejillas de ventiladores.	
13. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POR CASO SOSPECHOSO O CONFIRMADO DE CORONAVIRUS COVID-19	✓ Realizar la limpieza y desinfección de áreas y superficies en donde se ubicó la persona durante la estancia en la Corporación y tan pronto se retire de dicha zona. ✓ El personal de servicios generales será el encargado de realizar la labor, teniendo en cuenta los protocolos de la institución el cual debe estar preparado y capacitado y utilizar los elementos de protección Individual adecuado, con el fin de reforzar la importancia del tema en la prevención de la diseminación del virus. ✓ Realizar la limpieza y desinfección de techos, paredes y pisos, con los insumos necesarios y de acuerdo con los protocolos en las áreas donde se realizó la atención del caso confirmado o sospechoso. ✓ En cuanto a la limpieza y desinfección de las superficies limpiar todos los objetos no desechables, equipos, aparatos, mobiliario y enseres afectados, inicialmente con un paño húmedo con detergente para remover los microorganismos y el polvo de las superficies, posteriormente aplicar desinfectante. ✓ Realizar validación y seguimiento al procedimiento de limpieza y desinfección mediante verificación directa, así mismo comprobar que el personal encargado cuente con los elementos de protección	Auxiliares servicios Generales

SANEAMOS

	Individual y que los utilicen de manera adecuada. ✓ Los traperos deben ser exclusivos para cada área y se deben desinfectar entre un ambiente y otro. Las cabezas de traperos se deben mantener colgados en un perchero con la mecha hacia abajo antes de volver a utilizarse, lo que contribuye a minimizar el grado de contaminación cruzada. ✓ El material de limpieza debe ser exclusivo de cada área, no pudiéndose utilizar el material empleado en las áreas de alto riesgo en las zonas de bajo riesgo, ni el material usado en los baños fuera de ellos.	

Área de Preparación y Almacenamiento de Alimentos - Cocina		
Lo siguiente, corresponde a un resumen de los lineamientos dados por Aldeas Infantiles SOS en el Plan de Saneamiento PS-LD Versión 2 para el área de preparación de alimentos:		
ACTIVIDAD	**DETALLE**	**RESPONSABLE**
1. LAVADO DE MANOS	En el área de preparación de alimentos, los manipuladores deben realizar labores lavado de manos de manera frecuente, razón por la cual deben contar con disponibilidad de jabón, toallas desechables o secador de maños eléctrico y papel higiénico. En lo posible se deberá instalar un lavamanos sin contacto y colocar avisos sobre la importancia del lavado de manos, cumpliendo con el Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013. ✓ Las manos deben lavarse antes de comenzar o regresar al trabajo. ✓ Después de ir al baño. ✓ Si se rasca la cabeza u otra parte del cuerpo. ✓ Antes y después de ingerir alimentos.	Personal manipulador de alimentos

	✓ Al cambiar de labor, cada vez que se ensucie o contamine las manos. **Elementos:** Jabón antibacterial, cepillo de uñas, secador eléctrico o toallas de papel **Procedimiento:** ✓ Enjuague primero desde las manos hasta los codos. ✓ Use antibacterial. ✓ Frote las manos entre sí, los antebrazos, limpie los dedos, los espacios entre los dedos, pase un cepillo por las uñas o frótelas sobre las palmas de las manos. Este proceso debe tardar entre 15 y 20 segundos. ✓ Enjuague las manos y los antebrazos con abundante agua para remover el jabón ✓ Cierre el grifo (sino es automático) utilizando una toalla de papel limpia ✓ Seque bien las manos con papel desechable o secador eléctrico	
2. ALMACENAMIENTO DE IMPLEMENTOS DE ASEO Y DESINFECCION	✓ Los implementos de limpieza y desinfección deberán estar almacenados en una cómoda o estantería con control de acceso. ✓ Los agentes de limpieza y desinfección deben estar almacenados en un sitio adecuado, debidamente rotulados indicando el nombre de la sustancia que contienen. ✓ Todos los recipientes para trasvase de agentes de limpieza deberán estar etiquetados con el nombre de la sustancia que contienen. ✓ En las operaciones de desinfección no se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.	Personal manipulador de alimentos / Apoyo al responsable de saneamiento general
3. ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN EL DESARROLLO DE	Realizar la práctica de la siguiente manera:	Personal manipulador de alimentos

SANEAMOS

LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓ De arriba hacia abajo: iniciar en techos, continuando con paredes y terminando en la parte más baja (pisos). ✓ De adentro hacia fuera: iniciar en el interior del punto y posteriormente en áreas de acceso al público. ✓ De lo más limpio a lo más sucio o contaminado: Evita contaminaciones cruzadas en la realización de la actividad.	
4. LIMPIEZA DEL SITIO DE TRABAJO	✓ La limpieza del área de trabajo se planea cuidadosamente de modo que se realice en todos. ✓ Se enseñará a las colaboradoras de servicios generales los instrumentos y materiales de limpieza a utilizar y los riesgos de contaminación. ✓ El lavado normal no elimina todas las bacterias, y los microorganismos no eliminados se pueden multiplicar. Es por esto que después de realizar el proceso de limpieza se realiza el proceso de desinfección.	Personal manipulador de alimentos
5. DOSIFICACIÓN DE DETERGENTE PARA LAS LABORES DE LIMPIEZA	Los detergentes se deberán utilizar en las siguientes diluciones:	Personal manipulador de alimentos
6. DOSIFICACIÓN DE DESINFECTANTE PARA LAS LABORES DE DESINFECCIÓN	Aldeas Infantiles SOS Colombia, ha planteado la necesidad de definir el uso de sustancias químicas como el hipoclorito de Sodio como agente desinfectante, de la siguiente manera:	Personal manipulador de alimentos

PREPARACIÓN DE DETERGENTES Y SOLUCIONES

ELEMENTO	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DETERGENTE	MEDIDA CASERAS	FRECUENCIA
ESTUFAS	1 LT	20 GR	4 CUCHARADAS RASAS	DIARIO
OTROS EQUIPOS	1 LT	20GR	4 CUCHARADAS RASAS	DIARIO
CANASTILLAS Y ESTIBAS	1 LT	10GR	2 CUCHARADAS RASAS	DIARIO
CANECAS	1 LT	20GR	4 CUCHARADAS RASAS	DIARIO
PAREDES	1 LT	10GR	2 CUCHARADAS RASAS	DIARIO
PISOS VENTANAS	1 LT	20GR	4 CUCHARADAS RASAS	DIARIO

		CONCENTRACIÓN DE DESINFECTANTE A EMPLEAR **AREAS O EQUIPOS POR DESINFECTAR** / **HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA** / **TIEMPO DE EXPOSICIÓN** / **FRECUENCIA** FRUTAS Y VERDURAS — 1ML*1LT — 3 MIN — DIARIO BAÑOS (SUPERFICIES Y ACCESORIOS) — 8ML*1LT — 15 MIN — DIARIO MENAJE Y CUBIERTOS — 4ML*1LT — 10 MIN — DIARIO EQUIPOS DE COCINA (NEVERA, ESTUFA,ETC) — 4ML*1LT — 1 MIN — DIARIO COCINA (SUPERFICIES Y MESONES) — 4ML*1LT — 15 MIN — DIARIO SALON / COMEDOR (SUPERFICIES) — 4ML*1LT — 15 MIN — DIARIO MESAS Y SILLAS DEL COMEDOR — 4ML*1LT — 10 MIN — DIARIO CANECAS ,TRAPEROS, UTENSILIOS . — 8ML*1LT — 15 MIN — DIARIO AMBIENTES — 2ML*1LT — 15 MIN — DIARIO	
7. ACTIVIDADES PREVIAS A LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	**1. Preparación:** ✓ Preparar las áreas, equipos y superficies retirando todos los materiales u objetos que disminuyan la accesibilidad y eficiencia de las etapas posteriores. ✓ Alistar los implementos de seguridad. ✓ Desconectar las máquinas. **2. Prelavado:** Enjuague preliminar con agua para retirar la suciedad visible poco adherida y humectar la superficie para aumentar la eficacia de la limpieza. **3. Lavado:** Desprendimiento y suspensión de la suciedad adherida, visible o no por medio de una solución detergente, respetando el tiempo de contacto. Incluye cepillado, inmersión, barrido, agitación. **4. Enjuague:** Eliminación de contaminantes y solución detergente por medio de agua limpia, aplicando un chorro de agua a alta o baja presión mediante manguera, baldes con agua o con la utilización de un wypall o un paño. **5. Desinfección:** Aplicación de tratamiento químico siguiendo las especificaciones del proveedor en cuanto a dilución y tiempo de contacto. Puede ser por Inmersión, que consiste en sumergir el artículo en una solución desinfectante cubriéndolo completamente, o por	Personal manipulador de alimentos

	aspersión, que consiste en cubrir la superficie a desinfectar con la sustancia, en forma de lluvia fina mediante un atomizador o bomba de aspersión. **6. Enjuague final:** Eliminación de los residuos de desinfectante si el proceso lo exige, mediante arrastre con agua limpia, mediante aplicación de agua a chorro de alta o baja presión mediante manguera o baldes con agua. **7. Etapa final:** Evitar la recontaminación y multiplicación de microorganismos determinando la posición para un escurrido eficaz, dejando secar las piezas al aire libre. De ser necesario un secado manual con la ayuda de un wypal.	
8. PROCESO GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	**Procedimiento:** 1. Retirar todos los residuos secos como: migas, sobrantes de alimentos, cáscaras, hojas, polvo, etc. 2. Preparar una solución jabonosa según la concentración indicada en la tabla de aplicación de productos de limpieza y desinfección. 3. Restregar muy bien las superficies utilizando la solución jabonosa y un implemento adecuado a dicha superficie: cepillo, escoba, paño o esponja (sabra), etc. 4. Enjuagar con suficiente agua hasta retirar la suciedad y el detergente. 5. En caso de que no queden perfectamente limpias las superficies, repetir desde el paso # 3. 6. Una vez limpias las superficies se debe eliminar el exceso de agua y proceder a la desinfección, teniendo en cuenta el cuadro de aplicación de desinfectante. 7. El primer paso para realizar una buena desinfección consiste en verificar si la	Personal manipulador de alimentos

SANEAMOS

	limpieza se ha realizado correctamente, es decir, no deben quedar rastros de suciedad, ni de detergente y tampoco exceso de agua. 8. Una vez verificada la correcta limpieza se procederá a preparar la solución desinfectante teniendo en cuenta las cantidades señaladas. El supervisor, velará porque la persona que ejecuta la labor utilice las dosificaciones respectivas a cada superficie y su forma de aplicación, bien sea directa (por contacto o inmersión) o por aspersión. 9. El desinfectante debe ser aplicado de manera racionada y evitando al máximo que las superficies queden empapadas. Deberá, por tanto, ser aplicado con paños toallas y/o traperos previamente desinfectados y secarse al ambiente. 10. Si el proceso de aplicación es por aspersión, debe ser aplicado a la altura del techo de arriba hacia abajo, para cubrir todo el ambiente y desde adentro hacia fuera. Tampoco debe empaparse la superficie.	
9. DESINFECCIÓN DEL AMBIENTE	El proceso de desinfección del medio ambiente se debe realizar para evitar una carga microbiana alta que afecte a los alimentos, se debe desinfectar el ambiente de las áreas del salón donde se realizan las actividades diariamente, la bodega y/o lugar donde se almacena los alimentos, antes de recibirlos.	Personal manipulador de alimentos
10. LIMPIEZA Y FUNCIONAMIENTO DE NEVERAS Y CONGELADORES	La nevera y congelador existentes deben ser limpios y desinfectados al menos una vez a la semana, siguiendo los procedimientos de limpieza y desinfección descritos en este Plan.	Personal manipulador de alimentos

SANEAMOS

	El almacenamiento de alimentos debe realizarse evitando la contaminación cruzada, teniendo en cuenta lo siguiente: 1. Porcionar la fruta para la preparación de jugos, luego de lavarla y desinfectarla; empacarla en recipientes o bolsas herméticas para almacenar en nevera dentro del congelador. 2. Porcionar los productos cárnicos en recipientes o bolsas herméticas en el congelador, estos productos no podrán almacenarse junto a las frutas o verduras, estas deben ser almacenadas en el refrigerador, el cual deberá rotularse, indicando los productos que deben ser almacenados en él. Cada recipiente o bolsa deberá estar marcado con nombre del producto y fecha para llevar un control en el consumo. 3. Si se requieren almacenar alimentos cocidos o preparados, estos deben almacenarse en recipientes con tapa 4. Realizar lavado y desinfección de la nevera semanalmente implementando los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos en este Plan. 5. Las frutas y verduras deberán almacenarse en la parte baja de la nevera, luego de ser lavadas y desinfectadas.	

Seguir el Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento-Cocina PS-LD-POES-001, establecido por Aldeas Infantiles SOS Colombia.

6.2. PROGRAMA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

Introducción

Las actividades propias de la Corporación se generan una serie de residuos (sólidos y líquidos), los cuales son manejados a través de procedimientos, planes y programas mediante la implementación de un sistema de gestión ambiental acorde a las condiciones de la Corporación, con el fin de reducir o evitar un posible impacto ambiental.

Definiciones

Desperdicio: todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción,

proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de residuos: es el proceso mediante el cual los residuos son colocados de manera definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Empresa de aseo: persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Enterramiento de residuos: técnica de colocación de residuos en una excavación, aislándolos posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentre en estado sólido o semisólido, líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

Residuo sólido comercial: residuo generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario: residuo que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento: 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.

Alcance

La Corporación la Consciencia del Amor, cuenta con una producción de residuos principalmente de tipo domiciliario, dentro de los cuales se encuentra una clasificación teórica estimada de 61,5% correspondiente a residuos orgánicos, seguido de un 20% correspondiente a envases y empaques de papel, cartón, plástico y vidrio y 18,5% correspondiente a otro tipo de residuo.

Cada área de la Corporación, cuenta con canecas acordes al tipo de residuos a almacenar para su posterior entrega a la empresa prestadora del servicio de recolección y siguiendo los lineamientos del código de colores establecido en el artículo 4 de la Resolución Nacional 2184 de 2019, para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:

a. **Color Verde:** depósito de residuos orgánicos aprovechables.

b. Color Blanco: depósito de residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
c. Color Negro: depósito de residuos no aprovechables.

Además, cuenta con dos puntos ecológicos que cumplen con el código colores de la norma, ubicados en el patio y en la zona de servicios, este último para facilitar el almacenamiento de residuos principalmente del área de preparación de alimentos y cada caneca se encuentra revestida con bolsa del color correspondiente.

Las canecas implementadas en la Corporación, no son muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos una vez al día.

El volumen de residuos producidos, las condiciones de funcionamiento de la Corporación y la frecuencia de recolección de los residuos por parte de la Empresa Prestadora del servicio de recolección no refleja la necesidad de que esta cuente con una Unidad de Almacenamiento de Residuos (UAR) propia.

Mediante la implementación por parte de la Corporación, del Programa de Gestión de Residuos establecido en este Plan de Saneamiento, se busca:

1. Sensibilizar a la comunidad en el manejo adecuado de los residuos sólidos
2. Revisión continua del estado de los contenedores implementados en cada una de las áreas
3. Implementar acciones para la reducción en la producción de residuos.
4. Entregar los residuos aprovechables al gestor de residuos externo o reciclador de oficio que cumpla con la normatividad vigente.
5. Implementar acciones para el aprovechamiento de residuos orgánicos
6. Establecer un programa de Información, Educación y Comunicación interno, que permita el adecuado manejo de los residuos al interior de la Corporación para evitar enfermedades asociadas.
7. Dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente.
8. Implementar el sistema de gestión integral de residuos sólidos.

Procedimiento

1. Para la clasificación y almacenamiento de residuos:

- Disponer los residuos en las canecas ubicadas en cada una de las áreas de Corporación teniendo en cuenta el código de colores establecido: Verde (residuos orgánicos aprovechables), Blanco (residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón) y Negro (residuos no aprovechables), asegurando la separación en la fuente.
- Revestir las canecas con bolsas de los mismos colores.
- Elegir canecas no 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.

- Las canecas solamente se pueden llenar ¾ partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos principalmente del personal auxiliar de cocina al recoger este material.
- Remover diariamente los residuos sólidos de las áreas 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.
- Cuando las canecas y bolsas se han llenado a las ¾ partes, estas deben ser retiradas, cerradas y llevadas al lugar de almacenamiento temporal de residuos de la Aldea o entregadas al vehículo recolector.
- Al final de las labores, dejar las canecas limpias, desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas de servicio, para su utilización al día siguiente.
- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se recoge, limpia y desinfecta inmediatamente para evitar contaminación o accidente.
- Acorde a las normas vigentes realizar la clasificación de residuos (funciones de reciclaje) en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros.
- Se debe especificar el material reciclado en la Corporación (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos.
- Los contenedores de las bolsas de residuos son 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 está 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.
- El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y residuos y el personal que realiza la actividad está capacitado para ello.

2. Evacuación de los residuos sólidos:

- Los residuos comunes y orgánicos deberán ser evacuados y entregados directamente a la empresa de recolección, los días definidos por la misma (3 veces por semana).
- Estos serán evacuados teniendo en cuenta la ubicación de los puntos ecológicos, evitando el paso por el área administrativa, cocina, recepción y área técnica.
- La persona responsable de la evacuación de los residuos será principalmente la encargada de servicios generales, en caso de no encontrarse, será la auxiliar de cocina y en su defecto, la auxiliar administrativa.
- La persona encargada de la evacuación de los residuos empleará guantes y tapabocas.
- Las acciones de evacuación se realizarán con el propósito de evitar los riesgos de contaminación y el riesgo de infestación por plagas.
- Para la evacuación de los residuos reciclables se contará con los recicladores de oficio de la zona, legalmente constituidos.

3. Estrategias de aprovechamiento de residuos:

- Para los residuos reciclables, se implementará un programa de reciclaje más activo, fomentando la participación y sensibilización de todo el personal y los beneficiarios sobre la importancia de la gestión adecuada de residuos, las acciones y actividades se realizarán con la participación del talento humano de la Corporación.
- Para el aprovechamiento de los residuos orgánicos, se implementará una compostera manejada técnicamente teniendo en cuenta las áreas disponibles en la Corporación y con medidas higiénicas adecuadas para evitar la proliferación de vectores y roedores.
- Para el aprovechamiento de aceite de cocina se evaluará la implementación de elaboración de jabón.

4. Manejo de residuos de aceite de cocina:

- Dejar enfriar el aceite de cocina usado, durante unas cuantas horas antes de manipularlo con el fin de disminuir el riesgo de quemaduras.
- Contar con un recipiente resistente y hermético plástico de un volumen adecuado, teniendo en cuenta la cantidad de aceite que se vaya a disponer (se recomienda un recipiente máximo de dos litros)
- Guardar el aceite en el recipiente asignado hasta llenarlo para que posteriormente sea sellado para su aprovechamiento o entrega al centro de reciclaje correspondiente.
- No colocar el recipiente o el aceite usado directamente en la bolsa de residuos, se provocará desorden y se atraerán los roedores y otras plagas.
- Tener en cuenta que los aceites para frituras no se deben utilizar más de 2 veces.
- No desechar el aceite usado en el lavaplatos, ni en ningún desagüe, debido a que esto obstruirá las tuberías; ocasionando inundaciones y acumulaciones de aguas residuales.

5. Registro de los residuos:

La Corporación empleará el formato de Control de residuos sólidos establecido en el Plan de Saneamiento de Aldeas Infantiles SOS Colombia PS-LD V2: Código PS-CRS-001, Documento Control de residuos sólidos.

6. Residuos o vertimientos líquidos:

En cuanto a residuos líquidos, la Corporación deberá evitar el arrojo de sustancias químicas de todo tipo al sistema de alcantarillado, únicamente arrojará por el sistema de alcantarillado las aguas residuales domesticas provenientes de las áreas de preparación de alimentos, zona de servicios, sanitarios, duchas y lavamanos. Al realizar algún tipo de modificación en el sistema de alcantarillado interno, deberá contar con los permisos por parte del prestador del servicio para evitar la conexión errada al sistema de alcantarillado local.

6.3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Introducción

En las diferentes áreas que componen la estructura física de la Corporación, se crea un hábitat para la interacción de especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros) que pueden generar riesgo hacia la salud de las personas, causando desde daños leves hasta molestias severas.

Algunas especies son consideradas plagas y vectores o trasmisores de agentes infecciosos causantes de enfermedades, razón por la cual deben ser controladas.

Las plagas más comunes e importantes a controlar son los roedores e insectos, las acciones para su control, son desde medidas preventivas orientadas a impedir su aparición y proliferación; así como medidas de control mediante la implementación de un programa de control que plagas que incluya estrategias de gestión ambiental, evitando el deterioro de los ambientes que puedan promover condiciones óptimas para su reproducción.

Objetivo

Mantener dentro de las instalaciones de la Corporación un sistema de vigilancia y control que prevenga el ingreso o aparición de plagas, protegiendo las áreas para evitar los daños generados por su presencia y generando estrategias que impidan la proliferación de las mismas (roedores, voladores y rastreros), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Alcance

Este programa se aplica a todas las áreas de la Corporación, con el fin de prevenir y controlar las plagas que puedan acceder a las instalaciones.

Definiciones

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

Aerosol: suspensión de partículas sólidas o líquidas en el aire.

Artrópodos: los más numerosos del reino animal, cerca del 80% son insectos, tienen un exoesqueleto de quitina y patas articuladas (por ejemplo: moscas, cucarachas).

Aspersión: método de aplicación de sustancias.

Cebo: sustancia química con efecto atrayente. Está diseñado para atraer y matar a las plagas. Se usa en comedores y áreas de producción donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

Desratización: su objetivo es el control de roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en las instalaciones.

Fumigación: Método de control químico de plagas.

Infección: es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.

Infestación: 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.

Manejo Integrado de Plagas, MIP: utilización de todos los recursos necesarios, por medio de los procedimientos operativos estandarizados, para minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas. A diferencia del control de plagas tradicional (sistema reactivo), el MIP es un sistema proactivo que se adelanta a la incidencia del impacto de las plagas en los procesos productivos.

Medida preventiva: actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Nebulización: método de aplicación de plaguicidas.

Plaga: especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

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.

Roedor: constituye el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

Transmisión: mecanismo en virtud del cual un agente infeccioso pasa del reservorio al huésped susceptible por contacto directo, indirecto, diseminación en góticas, por medio de vehículos como el agua, alimento, mediante el vector o a través del aire.

Vector: Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportadores 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.

Zoonosis: enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

Procedimiento

Las medidas permanentes para el control integral de plagas deben ser de tipo preventivo y/o correctivo, dentro de las primeras están el evitar en todo momento la entrada de plagas a la edificación y en las segundas, eliminar las plagas que logren entrar.

Lo anterior implica que La Corporación adopte una serie de medidas dirigidas a la prevención, monitoreo y control:

a. **Prevención:** manteniendo la limpieza rigurosa de todas las áreas que componen la edificación, almacenando los alimentos y residuos sólidos de forma adecuada, sellando posibles puntos de entrada de plagas, instalando mallas en ventanas e implementando otras medidas preventivas necesarias.
b. **Monitoreo:** realizando inspecciones regulares y utilizando mecanismos para detectar la presencia de plagas.
c. **Control:** continuando con un servicio de control de plagas autorizado, que priorice métodos seguros y efectivos para la salud humana y el medio ambiente.

1. Acciones de Inspección

Las acciones de monitoreo son realizadas principalmente por la empresa encargada del control, sin embargo, es importante que el personal de servicios generales y demás colaboradores estén atentos a cualquier situación que pueda permitir el acceso de plagas o evidencia de las mismas.

Dentro de las acciones de monitoreo, se debe realizar la inspección rutinaria de las diferentes áreas de la edificación, con el fin de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y tomar las acciones correctivas correspondientes:

- Verificar el estado de puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1cm, 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 haya 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.

También se deben realizar inspecciones encaminadas a evidenciar la existencia de plagas: excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas, entre otros, teniendo en cuenta los siguientes pasos:

- Realizar búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería, entre otros.

- Realizar inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas, tomar las medidas pertinentes y reportarlas a la empresa que realiza el control.
- Las inspecciones deben ser realizadas en todas las áreas, revisando a nivel de suelo, bajo equipos y muebles o sobre los mismos, en techos, paredes, intersecciones y demás.
- Tener presente que las plagas anidan en lugares difíciles de inspeccionar e higienizar, en lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina y en aquellos que no se remueven de manera frecuentemente.
- La mejor manera de controlar las plagas es impedir dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene en todas las áreas y evitando generar lugares de poco acceso.

2. Manejo adecuado de elementos en desuso

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

- Inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques: se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la Corporación, como muebles fuera de servicio, equipos, enseres, entre otros, ya que éstos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, armarios, etc., y podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.
- Al evidenciar elementos que no corresponden a una zona, se debe registrar el hallazgo e informar al personal encargado de la administración para que tome la acción correctiva y reubicación los elementos o empaques.
- Al detectar que las medidas preventivas no fueron eficaces y se evidencia la presencia de plagas, es necesario ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo (control químico), el cual debe contar con los correspondientes procedimientos y registros, otorgados por la empresa contratada para tal fin.

3. Acciones de control preventivo:

Las cuales se encuentran dentro del Plan de Saneamiento de Aldeas Infantiles SOS Colombia PS-LD, V2, así:

- Limpiar todos los restos de comida en superficies o áreas al finalizar la jornada laboral.
- Limpiar la grasa retenida en diferentes zonas del área de cocina.
- Barrer el suelo, debajo de las mesas y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.
- Limpiar desagües, el agua estancada y derrames de bebidas al terminar la jornada laboral.

- Recoger toallas de tela, delantales y servilletas sucias.
- Lavar los objetos de tela periódicamente.
- Almacenar los diferentes productos como insumos que incluyen materias primas y otros elementos en cajas dispuestas sobre estibas o en estanterías, nunca directamente sobre el suelo.
- Depositar las basuras en botaderos alejados del área de preparación de alimentos.
- Mantener cerradas las puertas exteriores al área de cocina.
- En caso de disponer de ventilación natural, se deben cubrir estas aberturas con cedazos o angeos.
- No mover los dispositivos de control instalados por la empresa dedicada al manejo integral de plagas.
- Comunicar la posible presencia de plagas al responsable de control de las mismas, empleando el sistema de registro identificado en el Plan de Saneamiento de Aldeas Infantiles SOS Colombia identificado como REGISTRO DE PRESENCIA DE PLAGAS Reg-MIP-001.

4. Jornada de desratización o desinsectación

Para tomar la decisión de realizar una jornada de desratización o desinsectación, se deben seguir los siguientes pasos:

- Alertar al responsable de la administración para tomar la medida correctiva.
- Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación o desratización para que otorgue la asistencia y concepto técnico correspondientes, suministre los respectivos procedimientos y se defina la fecha y hora de la actividad.
- Comunicar a todo el personal de la Corporación la realización del proceso, indicando: fecha, hora, áreas a intervenir y las medidas de prevención que deben implementar, de manera previa.
- Seleccionar una empresa para la ejecución del servicio de manera previa, teniendo en cuenta que cumpla con los siguientes requisitos:
  - Concepto Sanitario Favorable, emitido por la autoridad sanitaria correspondiente.
  - Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
  - Procedimientos de fumigación y desratización.
  - Certificaciones para la realización de procesos de aplicación de plaguicidas del personal que realiza la operación.
  - Plano con ubicación e identificación de cebos o trampas ubicadas en caso de haberse utilizado.
  - Informes de cumplimiento de la actividad de fumigación o desratización por cada área.
  - Certificado de disposición final de los plaguicidas
  - El informe de control de plagas debe contar con la siguiente información: fecha de fumigación o desratización, nombre de la empresa que presta el servicio, nombre del producto a aplicar, ingrediente activo, dosis aplicada y el tipo y nombre de la plaga a erradicar.

6.4. PROGRAMA SUMINISTRO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO

Introducción

Este programa se desarrolla con el fin de vigilar y garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes áreas y procesos de la Corporación, el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación y enfermedad y asegurar desde este punto la inocuidad de los alimentos.

Alcance

Las actividades de consumo de agua desarrolladas en la Corporación, están relacionadas principalmente a la preparación de alimentos (funcionan también como un comedor comunitario donde se distribuyen alimentos preparados), agua para bebida, uso sanitario y actividades de limpieza y desinfección.

Aspectos Generales

En cuanto al suministro de agua para consumo humano, la Corporación se abastece de manera directa de la red del prestador de acueducto y alcantarillado de Cali, EMCALI EICE - ESP, no cuenta con tanque de almacenamiento de agua en sus instalaciones, es importante que conozca, implemente y cumpla con parámetros normativos que le permitan garantizar al interior de sus instalaciones, una calidad de agua sin riesgo, para que pueda ser utilizada en la preparación de alimentos y en labores de limpieza y desinfección, así mismo contar con una alternativa de suministro en posibles momentos de interrupción del mismo por parte del prestador.

La Corporación no cuenta con dispensadores de agua ni sistema de filtración interna o dispensadores de agua, su única fuente de abastecimiento es la red de EMCALI.

A mediano plazo la Corporación deberá contar con un sistema de almacenamiento de agua potable, que permita superar una contingencia por suspensión de servicio por parte del prestador y asegurar el abasto de agua para el comedor comunitario, para lo cual, se evaluarán las condiciones técnicas, operativas y financieras para la instalación de un tanque plástico que permita atender como mínimo las necesidades de abasto de tres (3) días.

Posterior a la evaluación de alternativas se presentará el proyecto a Aldeas Infantiles SOS Colombia para su correspondiente evaluación y aprobación.

Luego de ser aprobado se realizará la correspondiente instalación, teniendo en cuenta que se deberá contar con el correspondiente protocolo de limpieza, operación y mantenimiento, así como el procedimiento de control de la calidad del agua almacenada.

Se deberá tener presente que posterior a la instalación del tanque, se deberá evitar el almacenamiento prolongado de agua, razón por la cual se deberá realizar un diseño hidráulico que permita el suministro de agua continuo desde la acometida domiciliaria hacia el tanque y de este a las instalaciones internas, con el fin de evitar la contaminación del agua y la pérdida de propiedades de calidad de la misma que ofrezcan riesgo hacia la salud de las personas.

Procedimiento de Operación y mantenimiento

En las condiciones actuales de funcionamiento del sistema hidráulico, la Corporación tendrá en cuenta lo siguiente:

- Continuar utilizando el suministro de agua potable de EMCALI.
- Verificar de manera periódica (semanalmente) el buen estado de las tuberías y grifos, evitando fugas y cualquier posibilidad de contaminación cruzada con agua no potable.
- Realizar mediciones periódicas (diarias) de Cloro y pH para garantizar las condiciones mínimas para un agua sin riesgo.
- Adquirir un kit para medición de Cloro y pH
- Diligenciar el Formato de Registro de Cloro Residual y pH del Agua, establecido en el Plan de Saneamiento establecido por la entidad PS-LD V2: Registro de Cloro Residual y pH del Agua, código PS-AAP-001.

Procedimiento para el control de los parámetros de Agua para Consumo Humano

- Diariamente realizar mediciones de Cl y pH, en un punto del primer piso (cocina) y en uno del segundo piso (lavamanos).
- Registrar los valores en el Formato de Registro de Cloro Residual y pH del Agua, código PS-AAP-001, teniendo en cuenta que el valor de Cl y pH en ambos puntos debe encontrarse dentro de lo establecido en la Resolución 2115 de 2007:
  - Cl residual libre entre 0,3 a 1,0 mg/L
  - pH entre 6 a 9 UNT
- Anualmente se realizará una (1) caracterización microbiológica y fisicoquímica del agua abastecida al interior de las instalaciones de la Corporación.
- El Laboratorio externo contratado por la Corporación para la realización de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua, deberá contar con el aval del Ministerio de salud y protección social para garantizar la confiabilidad de los resultados. La Corporación garantizará la confiabilidad de los resultados de análisis de las muestras, y llevará los registros correspondientes.
- Los parámetros mínimos a los cuales se le deberá realizar seguimiento anual serán los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos de calidad de agua de acuerdo con la legislación colombiana vigente específicamente lo estipulado en la resolución 2115 de 2007, artículos 2 al 9 (parámetros fisicoquímicos); artículos 10 al 12 (parámetros microbiológicos), dentro de los cuales se encuentran los siguientes:

PARAMETRO	AGUA POTABLE	UNIDADES
PH	6.5 – 9.0	UND. pH
CONDUCTIVIDAD	50 – 1000	µmhos/cm
DUREZA	< 160	mg/L CaCO3
COLOR	< 15	mg Pt-Co
HIERRO	< 0.3	mg/L
SÓLIDOS TOTALES	500	mg/L
TURBIDEZ	< 5	NTU
CLORUROS	< 250	mg/L
CLORO RESIDUAL LIBRE	0.3 – 1.0	mg/L
SULFATOS	< 250	mg/L
COLIFORMES TOTALES	< 2.2	NMP/100

Aspectos Importantes para la Implementación del Plan de Saneamiento y la mejora continua
Programa de Capacitación, Monitoreo y Evaluación
La Corporación implementará un programa de fortalecimiento de capacidades continuo, en el cual se realizará: • Fortalecimiento de capacidades a colaboradores en adecuadas prácticas de higiene y saneamiento en general, de acuerdo con los roles desempeñados. • Adaptar temas a cada área, incluyendo buenas prácticas, limpieza, manejo de residuos, control de plagas, lavado de manos, etc. • Diligenciamiento de registros detallados, incluyendo fechas, temas, participantes y evaluación • Realizar Monitoreo y Evaluación a partir del desarrollo de Inspecciones internas periódicas en todas las áreas • Contar con Saneamos como auditor de saneamiento externo para contar con una evaluación objetiva que permita dar cumplimiento a la normatividad vigente y a los diferentes entes de control. • Realizar la revisión y actualización del Plan de Saneamiento, al menos una vez al año o ante cambios normativos • Contar con los Elementos de Protección Personal (EPP) definidos para cada labor. • Realizar los mantenimientos las instalaciones de manera preventiva y correctiva • Implementar comunicación asertiva y participativa, involucrando a todo el personal y beneficiarios en el plan.

SANEAMOS