ACTA N° 108

FECHA: Bogotá, 15 de agosto de 2024

HORA: 11:15 a.m. - 11:50 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Libertad

TEMA: PSB – Programa de Limpieza & Desinfección

ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo Inicial.
2. Introducción.
3. Objetivo
4. Desarrollo.
5. Compromisos

1. Saludo Inicial

Se saluda al equipo de talento humano de servicios generales y enfermería presente indicándoles la temática de la socialización del plan de saneamiento básico, capitulo programa de limpieza y desinfección.

2. Introducción:

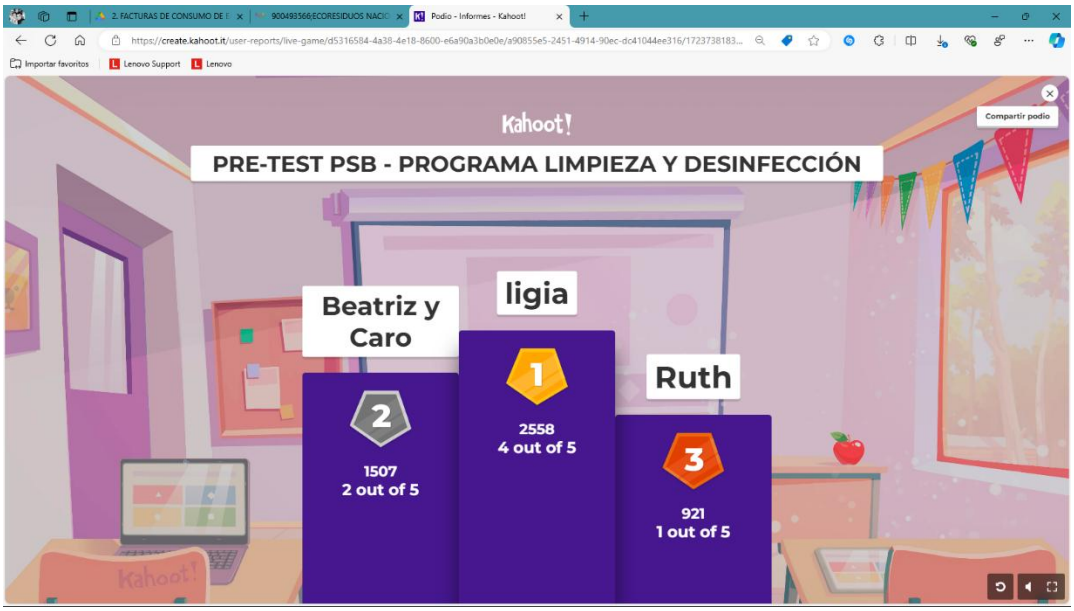
El Plan de Saneamiento Básico es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas, en esta ocasión se realizará la socialización del programa de limpieza y desinfección el cual establece los lineamientos, e instructivos para realizar las actividades de limpieza y desinfección en cada uno de los componentes de la unidad operativa, con sus respectivas frecuencias, así como los insumos químicos y elementos de aseo utilizados para realizar dichas actividades.

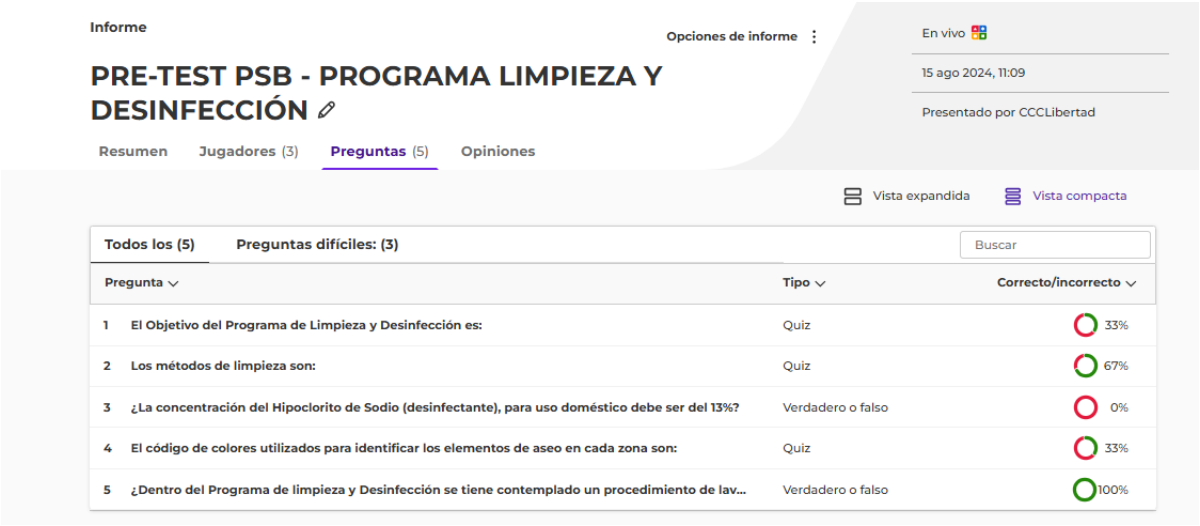
3. Objetivo:

Socializar al equipo de talento, que el programa de limpieza y desinfección debe garantizar que al interior de la unidad operativa todas las áreas, equipos, utensilios, ambientes, elementos, garantizando una respectiva sanitización permanentemente, y así mitigar y/o disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades por bacterias y virus, esto sensibilizando al equipo de talento humano de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección conociendo los procesos y formatos aplicados para garantizar efectividad del programa. (FOR-PSS-065; FOR-PSS-068)

4. **Desarrollo:**

Siendo las 11:15 a.m. se inicia la socialización del Programa de Limpieza y Desinfección, se inicia realizando un PRE-TEST, con el apoyo de www.kahoot.com esto con el fin de realizar una cualificación inicial respecto al programa a socializar.





Terminada la cualificación con el PRE-TEST se inicia la socialización del PSB, Programa de Limpieza y desinfección, el cual se socializa, la introducción, objetivo general y objetivos específicos, con el fin de que el equipo de talento humano se relaciones con el programa y la finalidad de la implementación del mismo al interior de la unidad operativa:

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en la unidad operativa **Comunidad de Cuidado Libertad** se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la unidad operativa **Comunidad de Cuidado Libertad** y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en la unidad operativa **Comunidad de Cuidado Libertad** todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.
- Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección en la unidad operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la unidad operativa para llevar un registro y control de los procesos.

Así mismo se socializan al equipo de talento humano los términos y definiciones relevantes del programa de limpieza y desinfección:

- **Concepto sanitario**: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada[6].
- **Contaminación**: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

- **Contaminación cruzada**: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

- **Desinfección**: es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de

- **Limpieza**: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.[11]

- **Higienización**: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.

Se le socializa al equipo de talento humano los métodos de limpieza, donde se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa, que son los siguientes:

9.5.2. Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Así mismo se socializa las normas y concentración de Hipoclorito de Sodio (Desinfectante), a utilizar en la unidad operativa, con la respectiva tabla de concentraciones.

9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de 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 las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.



Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión

Se divulga al equipo de talento humano que los implementos con los que se realiza higienización al interior de la unidad operativa están identificados con un código de colores, dependiendo el área a realizar intervención:

9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

Color		Área
	Verde	Salón comedor, pasillos y áreas comunes.
	Amarillo	Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.
	Rojo	Baños
	Negro	Almacenamiento temporal de residuos

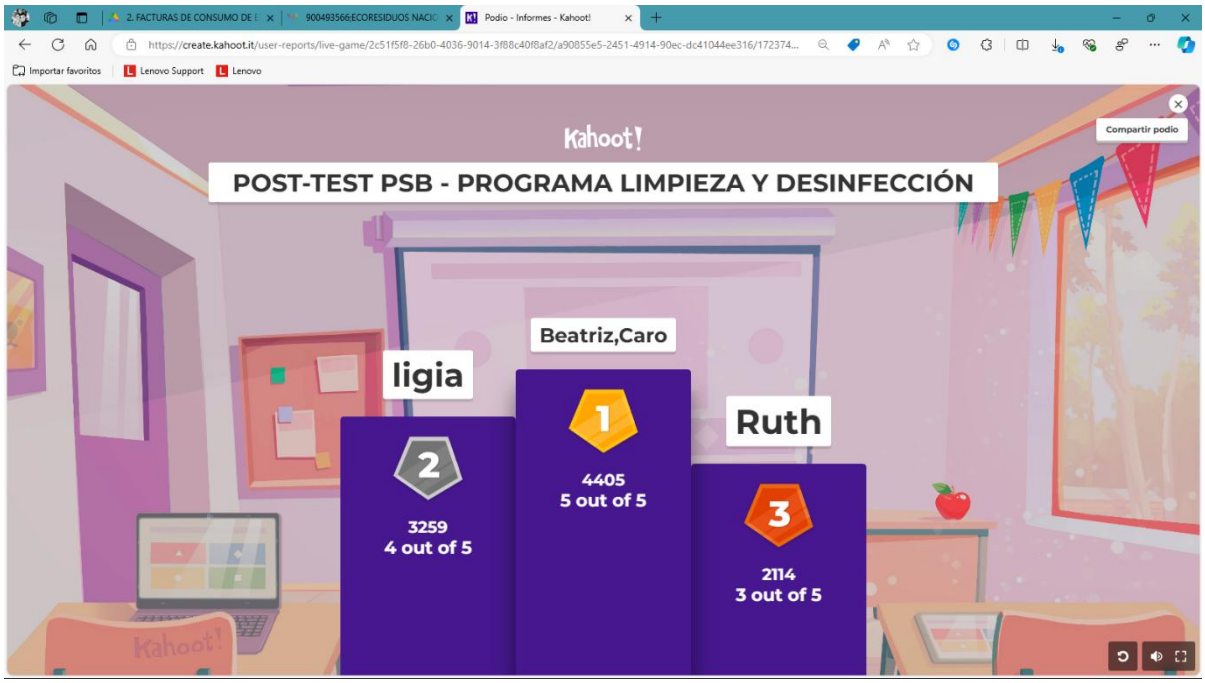
Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos

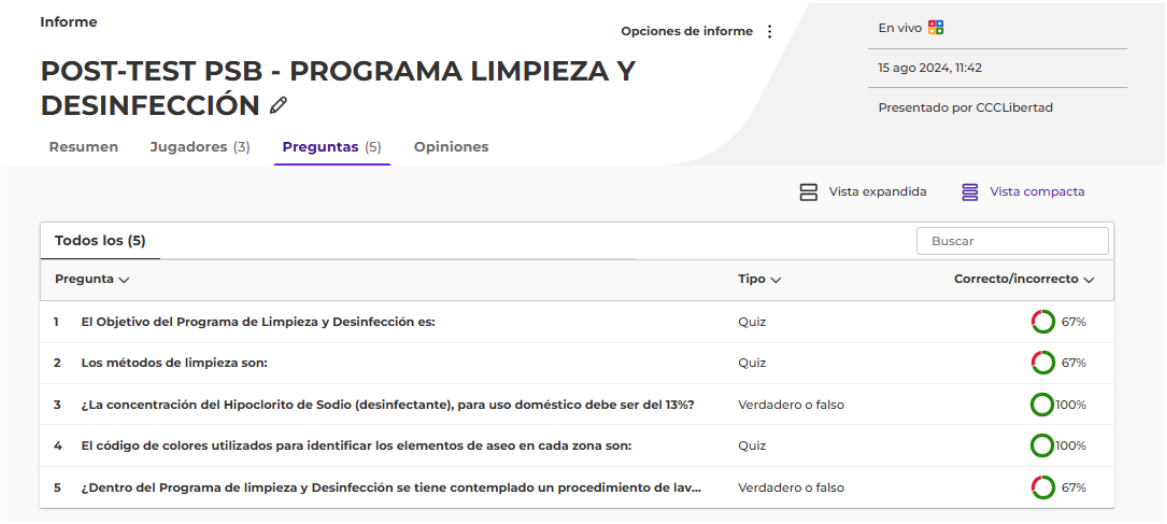
Se recomiendan las gafas de seguridad, tapabocas, otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.

Se socializa al equipo de talento humano el procedimiento de lavado de manos, y la importancia de realizarlo de manera continua, con el fin de evitar afectaciones a la salud:



Para dar por terminada la socialización, se procede a realizar el POST-TEST, y así cualificar al equipo de talento humano, se realiza con el apoyo de www.kahoot.com





Informe

Opciones de informe

En vivo

15 ago 2024, 11:42

Presentado por CCCLibertad

POST-TEST PSB - PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Resumen | Jugadores (3) | Preguntas (5) | Opiniones

Vista expandida | Vista compacta

Todos los (5) — Buscar

Pregunta	Tipo	Correcto/incorrecto
1 El Objetivo del Programa de Limpieza y Desinfección es:	Quiz	67%
2 Los métodos de limpieza son:	Quiz	67%
3 ¿La concentración del Hipoclorito de Sodio (desinfectante), para uso doméstico debe ser del 13%?	Verdadero o falso	100%
4 El código de colores utilizados para identificar los elementos de aseo en cada zona son:	Quiz	100%
5 ¿Dentro del Programa de limpieza y Desinfección se tiene contemplado un procedimiento de lav...	Verdadero o falso	67%

COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguimiento a las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el PSB.	Tecnico Ambiental	Permanente.
Socialización Programa de abastecimiento de agua potable.	Tecnico Ambiental	15 de septiembre.

CONVOCATORIA: 15 DE SEPTIEMBRE DE 2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Hernando Cabrera Sassin	Técnico Ambiental	Centro de Comunidad de Cuidado Libertad	
Laura Xiomara Reina Lara	Coordinadora	Centro de Comunidad de Cuidado Libertad	

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico
Elaboro: Juan Hernando Cabrera Sassin – Tecnico Ambiental Centro de Comunidad de Cuidado Libertad.
Reviso: Laura Xiomara Reina Lara – Coordinadora Centro de Comunidad de Cuidado Libertad.

Anexo: Listado de Asistencia.

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-025
Versión: 2
Fecha: Memo 20240169963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Bully - Programa Integral y Prevención 2. Lugar o Localidad o Sede: ecc Antonia 3. Fecha y hora: 15.06.2024
4. Nombre responsable: Juan Chivata 5. Dependencia responsable: Ambiental

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Beatriz Ivonne	CC	503745896	(C)Libertad	S Generales	contratista	beatrizcorrea@gmail.com	3225798969	
2	Gimena Yolanda Cortes	CC	52479780	C Libertad	S Generales	contratista	cortesdavidgmail.com	3107554727	
3	Silva Ruth Martinez	CC	39322274	ecc Libertad	S. Generales	contratista	millaruthv@gmail.com	3102750169	
4	Jorge Luis Garcia	CC	2182686	ecc Libertad	S Generales	contratistas		3007572379	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS o través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de manera presencial debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Registro Fotográfico:





