# GUIA TÉCNICA
# PARA LA CONSTRUCCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN LOS JARDINES INFANTILES EN EL DISTRITO CAPITAL



| REVISO | REVISO | | REVISO | REVISO |
|---|---|---|---|---|
| MARÍA MIREYA MARTÍNEZ VELASCO<br>Referente de Brotes | ELSA ROCIO VILLARRAGA VILLALBA | MARIA CLAUDiA SOSSA Y JULIO CÉSAR ARIAS<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | SANDRA MILENA ROJAS CORREAL<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | Francy Paola Contreras González<br>Creciendo Saludables - Fortalecimiento Técnico<br>Subdirección para la Infancia |
| Secretaria Distrital de Salud | | | Secretaria Distrital de Integración Social | |



# ESTANDAR NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

## Guía técnica para la construcción del Plan de Saneamiento Básico en los Jardines Infantiles en el Distrito Capital

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.

**Versión: 02**
**Fecha: Octubre de 2015**

## OBJETIVO

Brindar a los Jardines Infantiles en el Distrito Capital una guía con orientaciones y herramientas para la elaboración de su Plan de Saneamiento Básico conforme a lo normado, de tal manera que cada institución cuente con un plan propio y particular que sea de conocimiento de todo el personal del jardín infantil, documentado e implementado por su personal administrativo y operativo.

## ALCANCE

***Desde*** la documentación, implementación y elaboración del Plan de Saneamiento Básico, la dotación de insumos e implementos requeridos para ejecutar los diferentes programas del PSB y la promoción del mismo con todo el personal del jardín infantil ***hasta*** la implementación, evaluación y actualización periódica del PSB.

## BASE LEGAL

- Resolución 2674 de 2013.Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- La Ley 09 de 1979 o Código Sanitario Nacional establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.
- Decreto 3075 de 1997, Art. 28 y 29 describe que todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa y debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente y del personal operativo.
- El agua para consumo humano se encuentra reglamentada por el Decreto 1575 de 2007, el cual establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por el consumo, exceptuando el agua envasada; aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los

usuarios.

- Por medio de La Resolución 2115 de 2007 se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
- Decreto 1505 de 2003, el cual regula los planes de gestión integral de residuos sólidos.
- Decreto 2981 de 2013, Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.

## BASE DOCUMENTAL

El **Plan de Saneamiento Básico** (PSB) es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones Higiénico sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación.

El Plan de Saneamiento Básico debe estar escrito e incluirá como mínimo los siguientes programas:

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa de control integral de plagas
3. Programa de desechos sólidos
4. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

Se sugiere a los jardines infantiles que al elaborar el documento del Plan de Saneamiento Básico especifique cada uno de los anteriores programas teniendo en cuenta el siguiente contenido, el cual deberá ejecutarse de acuerdo a lo descrito:

**CONTENIDO DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

| CONTENIDO | ESPECIFICACIÓN |
|---|---|
| **Introducción** | La introducción de cada uno de los programas que componen el Plan de Saneamiento Básico, tiene como propósito sintetizar el contenido del mismo, al leer la introducción se espera que el lector se ponga al tanto de los antecedentes necesarios para comprender y evaluar la importancia, necesidad y objetivos del documento. |
| **Objetivos (general y específico)** | En todas las actividades que requiera una secuencia lógica y definida, es muy importante definirlos antes de invertir recursos como tiempo, dinero, esfuerzo del personal en dicha actividad. Se deben proyectar y programar de una manera clara basándose en los resultados esperados como consecuencia de realizar dicha actividad. |

| | |
|---|---|
| | El objetivo general define de una forma clara el resultado de las actividades y el específico indica las formas de llevar a cabo las diversas actividades para que cumpla el objetivo general. |
| **Alcance** | Define el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descrita en los procedimientos de los programas que constituyen el Plan de saneamiento Básico. |
| **Conceptos básicos** | Términos y conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para el adecuado desempeño del personal (Ej.: limpieza, desinfección). |
| **Procedimiento** | Presenta la descripción secuencial que debe seguirse al realizar las actividades en los programas que componen el Plan de Saneamiento Básico. En los procedimientos se incluyen además las áreas (aulas, cocina, baños, sala amiga o zona de lactancia etc.), elementos o infraestructura a intervenir como: pisos, paredes, mesas, equipos, utensilios, juguetes, colchonetas, contenedores de Aceite Usado o Bidones de Aceite, Trampa de Grasas en casos de tenerla, lavado y desinfección del cepillero entre otros; en el documento se encuentra registrada y transmitida sin distorsión, la información básica referente en las actividades de cada uno de los programas del Plan de Saneamiento Básico, permite conocer el funcionamiento interno por lo que respecta a descripción de las tareas a realizar, frecuencia, elementos requeridos y a los responsables de su ejecución.<br>Agregar procedimiento de lavado y desinfección de la Sala Amiga. |
| **Registros de Control** | Los registros aplican en todas las actividades realizadas en los procedimientos de Plan de Saneamiento Básico, y sirve como control que dicha actividad fue ejecutada adecuada y oportunamente. En este deben quedar registrados como observaciones los aspectos relevantes y las respectivas acciones correctivas cuando las actividades no han sido ejecutadas conforme a lo indicado en el documento. Cada Jardín Infantil debe establecer sus registros de control de acuerdo a sus condiciones locativas y operacionales. |
| **Ficha técnica y de seguridad de los productos** | La ficha técnica y de seguridad de los productos químicos usados en el Jardín Infantil es de suma importancia, ya que ofrece toda la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto. Se deben anexar o elaborar, teniendo en cuenta lo siguiente:<br>▪ Nombre del producto<br>▪ Descripción física<br>▪ Características fisicoquímicas<br>▪ Forma de uso, también disponible en etiqueta<br>▪ Empaque, presentación<br>▪ Dosificación<br>▪ Vida útil<br>▪ Condiciones de almacenamiento<br>▪ Precauciones y toxicidad<br>Cada producto químico utilizado en el Jardín Infantil debe contener en su etiqueta la anterior información. |

# PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Los Jardines Infantiles deben elaborar e implementar el plan de saneamiento teniendo en cuenta los siguientes programas en forma prioritaria y los demás componentes relacionados con su función:

## 1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**Definición**

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

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada Jardín Infantil debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos.

El procedimiento de Lavado de manos de las Operarias de Servicios Generales es importante en todo el proceso que implica los procedimientos del Plan de Saneamiento Básico. (Ver guía técnica de lavado de manos).

Se define dos pasos fundamentales:

- **Limpieza** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
- **Desinfección** Es la eliminación o reducción de la mugre no visible o microorganismos a niveles seguros, que no generen riesgo de contaminación.

También se define como el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Los productos utilizados en la limpieza y desinfección en Jardines Infantiles donde se manipulen alimentos, deben ser productos que puedan ser utilizados en estas áreas.

Con el fin de evitar la contaminación cruzada de los alimentos, se hará uso de un código de colores con el fin de diferenciar e identificar los elementos de aseo usados para las distintas áreas de cada unidad operativa.
Todos los elementos de aseo deberán estar identificados en el mango con el color asignado para el área en la cual es utilizado, y ubicado en un espacio retirado de zonas contaminación y de manipulación de alimentos.

**Procedimiento para las actividades de limpieza y desinfección**

En el procedimiento se describen las actividades y la secuencia detallada en la labor de limpieza y desinfección de cada uno de los ítems que requiera un proceso de higienización.

El formato **modelo** correspondiente al **"Procedimiento de limpieza y desinfección"**, incluye las indicaciones paso a paso para realizar la actividad de limpieza y desinfección como son: ítem (pisos, paredes, utensilios, etc.), tipo de proceso (limpieza o desinfección), frecuencia, implementos, procedimiento y responsable, el cual se debe diligenciar en su totalidad y aplica a todas las áreas como: cocina, bodega, cuarto de material didáctico y juguetes, baños, lugar de almacenamiento temporal de residuos, trampa de grasas en casos de tenerla, área de servido, zona de lactancia, superficies, utensilios, menaje, elementos de aseo como traperos (sí aún los usan) y todos los equipos como licuadoras, neveras, estufas, etc. (Ver anexo No.1)

Los Jardines Infantiles deberán contar con los procedimientos de limpieza y desinfección que cubran las necesidades particulares del proceso de todas las áreas.

## Métodos de limpieza

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

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, resto de comida, otras partículas y polvo en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc; labor que requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

- **Métodos manuales:** Esta limpieza se realiza sin la ayuda de equipos, por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso, se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones detergentes, las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar a fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- **Limpieza in situ:** Es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no es posible desmontar, las cuales se lavan con una solución de agua y detergente a la presión suficiente para producir la limpieza.

## Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes ***propiedades***:

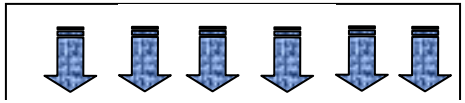
- Biodegradable
- Inodoro
- Económico
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes **funciones:**

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

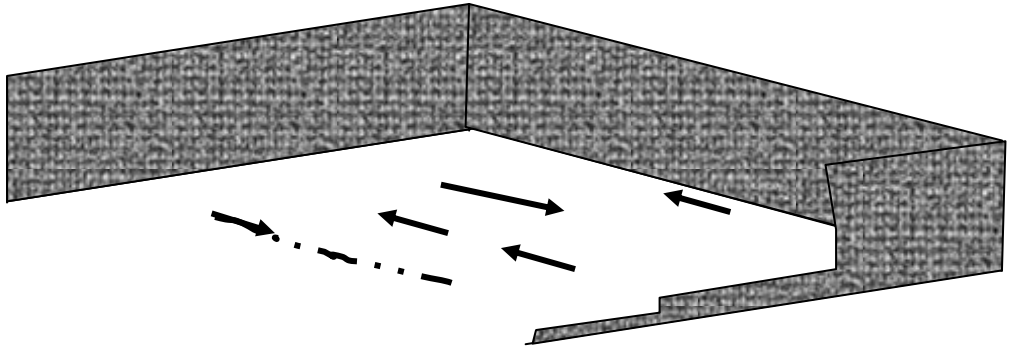
## Técnicas de aseo

### Técnica de arrastre (aseo en pisos):



Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante evitar las grietas en las cuales se puede quedar la suciedad acumulada.

### Técnica del ocho:



Se coloca el motoso o trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio haciendo esta operación para asegurarse que todo el piso queda debidamente motoseado o trapeado

## Desinfección

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

Los desinfectantes deben tener las siguientes ***propiedades***:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Bajo costo
- Cumplir con las normas legales

## Técnicas de desinfección

- Desinfección con agua caliente: es una técnica muy utilizada para sumergir utensilios o piezas desmotadas de equipos, la cual tiene que mantenerse a la temperatura de desinfección de 80 °C, durante un período de 2 minutos por lo menos.
- Desinfección por sustancias químicas: los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:
  - Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.
  - Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo de acuerdo a las propiedades del desinfectante se debe revisar la temperatura indicada por el fabricante.
  - Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
  - Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
  - Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.
  - Procedimiento de aspersión en las áreas de ambientes de forma preventivo, el cual debe realizarse en horarios en que no se encuentren los niños y las niñas para evitar posibles intoxicaciones.
  - Es obligación del Jardín solicitar al proveedor la ficha técnica y de seguridad de los productos suministrados a la Unidad Operativa, en las cuales debe ir la forma de preparación de la solución del desinfectante.

**COMPARACION DE ALGUNOS DE LOS DESINFECTANTES MÁS USADOS**
**(Metodología para seleccionar un desinfectante)**

| PROPIEDADES | VAPOR | CLORO | YODOFOROS | AMONIOS |
|---|---|---|---|---|
| **EFICAZ CONTRA** Bacterias Gram positivas (Clostridium bacillus, estafilococos) | Óptimo | Bueno | Bueno | Bueno |
| Bacterias Gram negativas (E. Coli, Salmonella, psicrotrópicos) | Óptimo | Bueno | Bueno | Malo |
| Esporas | Bueno | Bueno | Malo | Regular |
| Bacteriófagos | Óptimo | Bueno | Bueno | Malo |
| Corrosivo | No | Si | Ligeramente | No |
| Afectado por la dureza del agua | No | No | Ligeramente | Tipo A No<br>Tipo B Si |
| Irritante para la piel | Si | Si | Si | No |
| Lo afecta la materia orgánica | No | Mucho | Algo | Poco |
| Incompatible con | Materias sensibles a altas Temp. | Fenoles, Aminas, Metales blandos | Almidón plata | Agentes humectantes aniónicos, telas, jabones, nylon |
| Estabilidad de la solución de uso | | Disipa rápido | Disipa lenta | Estable |
| Estabilidad en caliente más de 66ªC | | Mucha | Mucha | Estable |
| Deja residuos activos | No | No | Si | Si |
| Efectivo a pH neutro | Si | Si | No | Si |
| Nivel máximo permitido FDA, Usda | Sin límite | 200 ppm | 25 ppm | 200 ppm |

Fuente: Entendamos al cloro. Industria avícola No 4 Vol. 46 Abril 1999, N. J. Russell

**Hipoclorito de sodio como desinfectante**

Las ***pautas*** para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante son:

- El Cloro es un desinfectante universal, activo contra todos los microorganismos; bactericida - virucida.
- En general se usa en forma de Hipoclorito Sódico líquido, excelente desinfectante.
- Es inestable y disminuye su eficiencia en presencia de luz, calor y largos periodos después de su preparación.
- Presenta un nivel intermedio, 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.

Los requisitos para conseguir una ***máxima eficacia*** del hipoclorito de sodio son:

- Preparar la dilución diariamente antes de su empleo
- Utilizar recipientes que no sean metálicos, ya que este desinfectante es corrosivo.
- Mantener el producto 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 los requerimiento de desinfección, esto debe quedar escrito en el documento del Plan de Saneamiento Básico

Se recomiendan las siguientes ***normas de bioseguridad***:

- Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.
- Prepare las soluciones cuando sea necesario, inmediatamente antes de su uso.
- Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.
- Emplee mascarillas y protectores durante procedimientos que le puedan generar salpicaduras o gotas del producto.
- Almacene a temperaturas menores de 20°C.
- Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados.

Para la preparación de la ***fórmula*** de dilución del hipoclorito se recomienda:

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:

- Uso doméstico concentración: 5.25 %

**Fórmula para la preparación del hipoclorito:**

**ml. de Hipoclorito de Sodio requerido** = (volumen en litros de la solución a preparar o agua) X (concentración final en p.p.m o partes por millón. ) / (Concentración inicial del desinfectante dado en porcentaje) x 10

$$ml.NaOCl.requerido = \frac{(4L.)\times(200\,ppm)}{(5.25\%)\times 10} = 15.23ml \approx 15ml$$

**Recomendaciones de dosificación para la preparación de la solución desinfectante con hipoclorito de sodio al 5.25%**

| Áreas y elementos a desinfectar | Cantidad de agua | Cantidad de desinfectante (5.25%) | Tiempo de acción | Concentración en PPM | Forma de Aplicación |
|---|---|---|---|---|---|
| **Alimentos (frutas, verduras)** | 1 litro | 1 ml | 5 min | 50 ppm | Inmersión - Aspersión |
| **Bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.** | 1 litro | 1 ml | 5 min | 50 ppm | Inmersión |
| **Empaques de carnes y empaques de embutidos.** | 1 litro | 1 ml | 5 min | 50 ppm | Aspersión |
| **Utensilios y equipos.** | 1 litro | 3 ml | 8 – 10 min | 150 ppm | Inmersión - Aspersión |
| **Superficies** | 1 litro | 4 ml | 10 – 15 min | 200 ppm | Directa - Aspersión |
| **Puntos ecológicos** | 1 litro | 6ml | 10 – 15 min | 300 ppm | Directa |
| **Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.** | 1 litro | 8 ml | 10 – 15 min | 400 ppm | Directa - Aspersión |
| **Paredes, techos y pisos** | 1 litro | 6 ml | 10 – 15 min | 300 ppm | Directa - Aspersión |
| **Baños y área lavacolas** | 1 litro | 8 ml | 10 – 15 min | 400 ppm | Directa - Aspersión |
| **Ambientes** | 1 litro | 3 ml. | ---- | 200 ppm | Aspersión |
| **Juguetes plásticos** | Litro | 3 ml | 8 – 10 min. | 150 ppm | Inmersión – Aspersión |
| **Colchonetas** | 1 litro | 4 ml. | 10 – 15 min | 200 ppm | Aspersión |
| **Mallas y anjeos** | 1 litro | 8 ml | 10 – 15 min | 400 ppm | Inmersión – Aspersión |
| **Puertas y ventanas** | 1 litro | 3 ml | 8 – 10 min | 150 ppm | Directa - Aspersión |

Si el Jardín Infantil utiliza hipoclorito de sodio u otro desinfectante tiene que tener en cuenta las recomendaciones del fabricante en las concentraciones y la dosificación para la preparación de la solución desinfectante según el área a desinfectar.

Para preparar la respectiva solución desinfectante se debe utilizar una jeringa para realizar la medición del hipoclorito de sodio.

***"Es de resaltar 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, el Jardín Infantil debe aplicar las medidas correctivas pertinentes de manera inmediata".***

De acuerdo al químico empleado, en el procedimiento del área a higienizar debe aclararse la necesidad de retirar el desinfectante después de su tiempo de acción.

El que los productos utilizados, concentraciones y usos cumplan el objetivo del Plan de Saneamiento es responsabilidad del personal administrativo y directivo del Jardín Infantil. La Secretaria de Salud, mediante inspección sanitaria y demás observaciones de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, calidad e inocuidad de alimentos, mediciones de temperaturas, muestreo de alimentos verifica su cumplimiento.

El formato modelo correspondiente a la **"Lista de Chequeo"**, es un registro de control que aplica en todas las actividades realizadas en los procedimientos de limpieza y desinfección, y sirve para verificar que dicha actividad fue ejecutada en forma adecuada y oportuna (Ver anexo No. 2).

## 2. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

### Definición

Es un sistema de vigilancia y control, que previene y protege todas las áreas del Jardín Infantil, del ingreso o aparición de plagas y evita los daños que puedan generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

### Procedimientos

Las medidas Permanentes de Control Integral de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento o hermeticidad y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar; dado lo anterior, el establecimiento deberá procurar el cumplimiento de las siguientes procedimientos y registros:

**a. Procedimiento para la inspección de la hermeticidad de la institución:**

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

Para realizar esta actividad se debe diligenciar **el formato modelo "Registro del control de la hermeticidad de la edificación"** (ver anexo No 3), para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

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

La institución debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato modelo anteriormente enunciado.

**b. Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas:**

Este procedimiento pretende detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la institución: comedor, cocina, bodega, almacén de basuras etc.

Describe detalladamente las actividades a realizar para buscar evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas etc.

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca del envase, mostraría que las plagas lo han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato modelo de **"Inspección de presencia de plagas"** (ver anexo No 4), para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.
- Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.
- Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, 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.
- Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

La institución debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato modelo anteriormente enunciado.

### c. Procedimiento para el manejo adecuado de elementos en desuso

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

Para realizar esta actividad se debe diligenciar **el formato modelo "Inspección del manejo de elementos, embalajes y empaques en desuso"** (ver anexo No 5), para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Para 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 institución como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.
- Verificar e inspeccionar las zonas indicadas en el formato.

- Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al jefe inmediato para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

La institución debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato modelo anteriormente enunciado.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo (control químico).

El programa de control Integral de plagas correctivo depende de los siguientes procedimientos y registros:

**d. Procedimiento para realizar una jornada de desratización o desinsectación (pulgas, hormigas, zancudos, moscas, mosquitos )**

Define los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas, para realizar esta actividad se debe seguir los siguientes pasos.
El jardín Infantil debe identificar y socializar las recomendaciones a tener en cuenta antes, durante y después para la realización del Procedimiento Correctivo.

- Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.
- Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación o desratización y definir la fecha y hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores de la Institución es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de Primer Nivel de la localidad para que sea aplicada en los alrededores del Jardín Infantil.
- Exigir a la empresa que ejecute este control la siguiente información:
  - Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido por la autoridad sanitaria del Distrito Capital.
  - Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
  - Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
  - Procedimientos de fumigación y desratización.
  - Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
  - Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

En el cuadro de **"Registro de control de plagas"** (ver anexo No 6),.se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.
El jardín Infantil debe incluir el plan de contingencia en caso de evidenciarse presencia de alguna plaga.

## 3. PROGRAMA DE MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS

Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

### Definición

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

### Procedimientos

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

### a. Procedimientos para la clasificación de los desechos

Para realizar esta actividad se debe seguir los siguientes pasos:

- En cada una de las áreas del servicio de alimentación se deben ubicar canecas plásticas diferenciadas según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), y de acuerdo a su Programa de Gestión Ambiental de fácil limpieza y desinfección, la cual debe contener una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Se deben emplear canecas de accionamiento no manual en baños y cocinas, no deben ser muy grandes, para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo; se deben vaciar por lo menos dos veces al día. (Establecer plano con ubicación de recipientes y ruta de evacuación de desechos).
- Las canecas solamente se pueden llenar ¾ partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de cocina al recoger este material.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de la cocina y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento temporal de residuos de los contenedores de bolsas de residuos.

- Se debe tener claro el manejo y disposición del aceite usado en las unidades operativas
- Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.
- Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos, se deben lavar y desinfectar semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.
- Los residuos se deben sacar al exterior del servicio de alimentación en los días y horarios establecidos para la recolección.
- NO se debe botar basura al piso.
- En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación o accidente.
- De acuerdo a las normas vigentes y al programa de gestión ambiental, se debe realizar la clasificación de residuos (funciones de reciclaje) en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos. Especificar el material reciclado en la institución (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos. La institución debe contar con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de insectos y roedores.
- Se debe realizar un adecuado manejo de los pañales y área de servicios sanitarios del jardín teniendo en cuenta que los excrementos de los bebés están contaminados con microorganismos dañinos para la salud. Se debe envolver muy bien el pañal y en lo posible almacenarlo en bolsa adecuada y exclusiva para luego ser depositado en el recipiente de la basura destinado para tal fin, que debe ser preferiblemente de pedal y mantenerse con bolsa plástica y tapada. Estos residuos deben ubicarse en el lugar de almacenamiento para su disposición final con la frecuencia requerida, cada seis horas o diariamente, de acuerdo con el número de pañales que se maneje en el Jardín Infantil.
- Lugar de almacenamiento temporal de residuos: Ley 09/79 articulo 198. Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas e impida el ingreso de animales domésticos. Articulo 199. Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad. La ubicación del sitio debe tener adecuada accesibilidad para los usuarios, no debe causar molestias e impactos a la comunidad. Toda edificación deberá mantener este sitio en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.
- En caso de requerir almacenamiento de material retornable tipo bandejas, canastillas, debe hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.
- Los contenedores de las bolsas de residuos deben ser de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.
- El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos, debe estar alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza; permanecer limpia, ordenada y desinfectada.

- El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y basuras.
- Especificar la evacuación de desechos en fines de semana y días Festivos.
- La ruta de recolección termina en el Cuarto de Almacenamiento de Residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos (con su respectiva bolsa y tapa), el personal de servicios generales con su debida dotación organizará estos residuos y el personal responsable de la unidad operativa señalizará la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados, las bolsas nunca deban estar fuera del contenedor.
- El lugar de almacenamiento temporal de residuos debe cumplir lo establecido en el Articulo 20 del Decreto 2981 de 2013.

**b. Procedimiento para la evacuación de los desechos**

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

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato **de "Control para la evacuación de los desechos"** (ver anexo No 7), para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Verifique que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos, y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. Tenga en cuenta lo siguiente:
  - Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales etc.).
  - Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.).
  - Los desechos líquidos como el aceite de cocina debe ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.
- Verifique el estado de higiene de las canecas distribuidas en la institución y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, M: malo) en la casilla correspondiente del registro.
- Evacue la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección y escriba la hora de evacuación de basura.
- Lávese y desinféctese las manos antes de continuar en otra actividad.

La institución debe establecer la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el formato modelo anteriormente enunciado.

## 4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Todos los Jardines Infantiles deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

### Definiciones

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

### Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable

Describe la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto), la frecuencia, los implementos y el responsable de la actividad.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el **"Registro de control del lavado y desinfección del tanque de agua potable"** (ver anexo No 8), para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 p.p.m. a 2000 p.p.m. en un balde.

- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

**Implementos requeridos**: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se necesiten según el tipo de tanque.

La institución debe realizar el mantenimiento mínimo cada seis meses según lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 y la persona responsable debe diligenciar el formato anteriormente enunciado.

Es de aclarar que si el mantenimiento se realiza con una empresa particular, esta debe entregar en cada Jardín:

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

## RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

**Proceso de Inspección, vigilancia y control**

Teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente, es obligación de la autoridad sanitaria competente, realizar visitas periódicas para verificar y garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas, dentro de las cuales está contenido el Plan de Saneamiento Básico.

**Actas de visita.** Con fundamento en lo observado en las visitas de inspección, la autoridad sanitaria competente levantará actas en las cuales se hará constar las condiciones sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura encontradas en el establecimiento objeto de la inspección y emitirá concepto favorable o desfavorable según el caso.

**Plazos para el cumplimiento:**
1. Si como resultado de la visita de inspección se comprueba que el establecimiento no cumple con las condiciones sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura se procederán a consignar las exigencias necesarias en el formulario correspondiente y se concederá un plazo no mayor de 30 días para su cumplimiento a partir de su notificación.

2. Vencido el plazo mencionado, la autoridad sanitaria deberá realizar visita de inspección para verificar el cumplimiento de las exigencias contenidas en el acta y en caso de encontrar que estas no se han cumplido, deberá aplicar las medidas sanitarias de seguridad y sanciones previstas en la normatividad. Si el cumplimiento de las exigencias es parcial podrá otorgar un nuevo plazo por un término no mayor al inicialmente concedido.

3. En caso que en la tercera y última visita persista el incumplimiento se tomarán medidas sanitarias, con el objeto de prevenir o controlar la ocurrencia de un evento o la existencia de una situación que atenten contra la salud individual o colectiva.

4. Una vez el Jardín Infantil de cumplimiento a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria competente al no haber recibido una nueva visita para verificar el cumplimiento, deberá solicitarla por escrito a la dependencia de Salud correspondiente.

**Nota:** Si el Jardín Infantil no ha sido visitado en ninguna oportunidad por la autoridad sanitaria competente, de igual manera deberá solicitar la visita por escrito a la dependencia de Salud que corresponda. Este procedimiento también deberá ser realizado cuando la última visita al Jardín Infantil presente fecha mayor de un año.

**Notificación del acta.** El acta de visita deberá ser firmada por el funcionario que la práctica y notificada al representante legal o propietario del establecimiento en un plazo no mayor de 5 cinco días hábiles, contados a partir de la fecha de realización de la visita. Copia del acta notificada se dejara en poder del interesado. Para los vehículos transportadores de alimentos, las autoridades sanitarias le practicaran una inspección y mediante acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

**Libre acceso a los establecimientos.** La autoridad sanitaria competente tendrá libre acceso a los Jardines Infantiles en el momento que lo considere necesario, para efectos del cumplimiento de sus funciones de inspección y control sanitarios.

| DEFINICIÓN DEL PROCEDIMIENTO POR PARTE DEL JARDÍN INFANTIL |
|---|
| 1. Planear e implementar actividades para analizar y conocer por parte del personal administrativo las orientaciones contenidas en la *Guía Técnico para la elaboración del plan de saneamiento básico en los jardines infantiles en el distrito capital.*<br>2. Participar en los escenarios, medios y estrategias de capacitación, divulgación y socialización que sean establecidos por parte de la Secretaría Distrital de Integración Social en conjunto con la Secretaría Distrital de Salud con fines de brindar conocimientos a los jardines infantiles para la elaboración de su plan de saneamiento básico.<br>3. Elaborar, con base en capacitaciones que el jardín haya recibido, en las orientaciones de *Guía Técnico para la elaboración del plan de saneamiento básico en los jardines infantiles en el distrito capital* u otros documentos guías que el jardín infantil considere pertinentes, el documento que contiene el Plan de Saneamiento Básico del Jardín Infantil. En todo caso el plan deberá contener como mínimo los siguientes programas con sus respectivos procedimientos y registros de control:<br>▪ Programa de limpieza y desinfección<br>▪ Programa de control integral de plagas<br>▪ Programa de manejo de desechos sólidos<br>▪ Programa de abastecimiento o suministro de agua potable<br>4. Dar a conocer el Plan de Saneamiento Básico del Jardín Infantil a todo el personal.<br>5. Capacitar y programar con el personal de servicios el cumplimiento de los programas contenidos en el Plan de Saneamiento Básico del jardín Infantil estableciendo la frecuencia de los procedimientos de saneamiento y la persona responsable de dichos procedimientos.<br>6. Verificar permanentemente el mantenimiento de las condiciones higiénico sanitarias adecuadas del Jardín Infantil revisando la implementación del Plan de Saneamiento Básico del jardín y el diligenciamiento de los registros de control mínimos en los cuatro programas a saber:<br>▪ procedimiento de limpieza y desinfección<br>▪ lista de chequeo de limpieza y desinfección<br>▪ registro de control de hermeticidad de la edificación<br>▪ inspección de la presencia de plagas<br>▪ inspección del manejo de elementos en desuso y embalajes y empaques<br>▪ registro de control de plagas<br>▪ registro para la evacuación de los desechos<br>▪ registro de control del lavado y desinfección del tanque de agua potable<br>7. Realizar evaluaciones periódicas del Plan de Saneamiento Básico.<br>8. Actualizar periódicamente el Plan de Saneamiento Básico de acuerdo al seguimiento de su implementación, a las evaluaciones periódicas y a las recomendaciones de la autoridad sanitaria competente. |

| REVISO | REVISO | | REVISO | REVISO |
|---|---|---|---|---|
| MARÍA MIREYA MARTÍNEZ VELASCO<br>Referente de Brotes | ELSA ROCIO VILLARRAGA VILLALBA | MARIA CLAUDIA SOSSA Y JULIO CÉSAR ARIAS<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | SANDRA MILENA ROJAS CORREAL<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | Francy Paola Contreras González<br>Creciendo Saludables - Fortalecimiento Técnico<br>Subdirección para la Infancia |
| Secretaria Distrital de Salud | | | Secretaria Distrital de Integración Social | |

## RESPONSABLES

- Como el documento del Plan de Saneamiento es un compromiso gerencial, la dirección del jardín infantil facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento, por parte del personal las veces que sea necesario.
- El personal operativo será el encargado de ejecutarlo, por lo tanto es vital la capacitación en la implementación de cada programa, de lo contrario el Plan de Saneamiento Básico habrá perdido completamente su razón de ser.
- Las autoridades sanitarias son las encargadas de verificar el cumplimiento de la documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico y de dejar consignadas las exigencias respectivas en el acta de visita.

## FORMATOS O REGISTROS

- Plan de Saneamiento Básico documentado (PSB)
- Registros de control o listas de chequeo del PSB diligenciadas y actualizadas.
- Copia de acta de visita con el concepto sanitario, donde conste el cumplimiento de la implementación del PSB. Este documento debe encontrarse a disposición de las autoridades competentes.

## SUPERVISIÓN O SEGUIMIENTO

La Supervisión o seguimiento estará a cargo de:

- Secretaria Distrital de Integración Social, a través del equipo que ejerza la función de inspección, vigilancia y control de la Educación Inicial.
- Secretaria Distrital de Salud a través del equipo responsable de realizar visitas periódicas para verificar y garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas, dentro de las cuales esta contenido el Plan de Saneamiento Básico..
- El Jardín Infantil deberá verificar los siguientes aspectos:
  - la documentación del Plan de Saneamiento Básico en el Jardín Infantil.
  - La dotación suficiente de insumos e implementos para ejecutar los diferentes programas del PSB.
  - El cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del Jardín Infantil
  - La implementación del Programa de limpieza y desinfección
  - La implementación del Programa de control integral de plagas
  - La implementación del Programa de manejo de desechos sólidos
  - La implementación del Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

| EVALUACIÓN |
|---|
| El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registros, guías técnicas etc.<br>Dichos cambios serán hechos en coordinación con el responsable o responsables de la ejecución eficiente del Plan de Saneamiento Básico y la dirección de la institución, teniendo en cuenta las observaciones referidas por las autoridades competentes. |
| **FUENTES BIBLIOGRÁFICAS** |
| ▪ Presentación: MEDIDAS DE AISLAMIENTO HOSPITALARIO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES BASADOS EN LA RUTA DE TRANSMISION POR GOTAS. comité Infección Intrahospitalaria, SDS.<br>▪ Concenso comité Infección Intrahospitalaria, SDS.<br>▪ Saneamiento Básico Ambiental en Comedores Comunitarios. Hospital San Cristóbal E.S.E, Alcaldía Local San Cristóbal F.D.L.<br>▪ Presentación: DESINFECCIÓN HOSPITALARIA CON HIPOCLORITO DE SODIO. Clínica Fundadores, Clínica Federman y Clínica Universitaria el Bosque.<br>▪ Modelo de Plan de Saneamiento Básico. Secretaria Distrital de Integración Social. |

| REVISO | REVISO | | REVISO | REVISO |
|---|---|---|---|---|
| MARÍA MIREYA MARTÍNEZ VELASCO<br>Referente de Brotes | ELSA ROCIO VILLARRAGA VILLALBA | MARIA CLAUDiA SOSSA Y JULIO CÉSAR ARIAS<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | SANDRA MILENA ROJAS CORREAL<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | Francy Paola Contreras González<br>Creciendo Saludables - Fortalecimiento Técnico<br>Subdirección para la Infancia |
| Secretaria Distrital de Salud | | | Secretaria Distrital de Integración Social | |

# ANEXOS

## REGISTROS DE CONTROL

## PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

| REVISO | REVISO | | REVISO | REVISO |
|---|---|---|---|---|
| MARÍA MIREYA MARTÍNEZ VELASCO<br>Referente de Brotes | ELSA ROCIO VILLARRAGA VILLALBA | MARIA CLAUDiA SOSSA Y JULIO CÉSAR ARIAS<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | SANDRA MILENA ROJAS CORREAL<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | Francy Paola Contreras González<br>Creciendo Saludables - Fortalecimiento Técnico<br>Subdirección para la Infancia |
| Secretaria Distrital de Salud | | | Secretaria Distrital de Integración Social | |

## ANEXO NO. 1
## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
### FORMATO MODELO: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ITEM | TIPO | FRECUENCIA | IMPLEMENTOS | PROCEDIMIENTO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|
| **COCINA** | | | | | |
| **Nevera** | **limpieza** | | | | |
| | | | | | |
| | **Desinfección** | | | | |
| **BODEGA DE ALIMENTOS** | | | | | |
| **Canastillas** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| **BAÑOS** | | | | | |
| **Pisos** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| **COMEDOR** | | | | | |
| **Mesas** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| **AULAS** | | | | | |
| **Juguetes** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| **OTRAS ÁREAS** | | | | | |
| **Cuarto de basuras** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| REVISO | REVISO | | REVISO | REVISO |
|---|---|---|---|---|
| MARÍA MIREYA MARTÍNEZ VELASCO<br>Referente de Brotes | ELSA ROCIO VILLARRAGA VILLALBA | MARIA CLAUDiA SOSSA Y JULIO CÉSAR ARIAS<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | SANDRA MILENA ROJAS CORREAL<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | Francy Paola Contreras González<br>Creciendo Saludables - Fortalecimiento Técnico<br>Subdirección para la Infancia |
| Secretaria Distrital de Salud | | | Secretaria Distrital de Integración Social | |

## ANEXO NO. 2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**FORMATO MODELO: LISTA DE CHEQUEO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

| Mes: | Semana Uno | | | | | | | Semana Dos | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Aspecto a evaluar | L | M | M | J | V | S | RESPONSABLE | L | M | M | J | V | S | RESPONSABLE |
| **COCINA** | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | | | | | | | | | | | |
| mesones | | | | | | | | | | | | | | |
| Canecas | | | | | | | | | | | | | | |
| Neveras | | | | | | | | | | | | | | |
| Congelador | | | | | | | | | | | | | | |
| Canastillas | | | | | | | | | | | | | | |
| Licuadora | | | | | | | | | | | | | | |
| **PISOS Y BODEGA** | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes y techos bodega | | | | | | | | | | | | | | |
| **COMEDOR** | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos comedor | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes y techos comedor | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas del comedor | | | | | | | | | | | | | | |
| **SALONES** | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos salones | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes, techos salones | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas y ventanas salones | | | | | | | | | | | | | | |
| Colchonetas | | | | | | | | | | | | | | |
| Juguetes | | | | | | | | | | | | | | |
| **BAÑOS** | | | | | | | | | | | | | | |
| **CUARTO DE BASURAS** | | | | | | | | | | | | | | |

**OBSERVACIONES**_____
_____
_____

| REVISO | REVISO | | REVISO | REVISO |
|---|---|---|---|---|
| MARÍA MIREYA MARTÍNEZ VELASCO<br>Referente de Brotes | ELSA ROCIO VILLARRAGA VILLALBA | MARIA CLAUDiA SOSSA Y JULIO CÉSAR ARIAS<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | SANDRA MILENA ROJAS CORREAL<br>Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación<br>Subdirección para la Infancia | Francy Paola Contreras González<br>Creciendo Saludables - Fortalecimiento Técnico<br>Subdirección para la Infancia |
| Secretaria Distrital de Salud | | | Secretaria Distrital de Integración Social | |

| ANEXO NO. 3<br>PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS | | | |
|---|---|---|---|
| **FORMATO MODELO: REGISTRO DE CONTROL DE HERMETICIDAD DE LA EDIFICACIÓN** | | | |
| **VERIFICACION DE HERMETICIDAD DEL JARDIN INFANTIL** | | | **DIAGNÓSTICO** |
| **Responsable de la verificación:** | | | **FECHA:** |
| **ASPECTO** | | **C / NC** | **ACCIÓN CORRECTIVA** |
| **A** | **Aberturas entre puertas y piso (puertas exteriores)** | | |
| 1 | **Aberturas entre puertas y piso (interiores)** | | |
| 2 | Estado de los anjeos de las ventanas de la cocina | | |
| 4 | Estado de los anjeos de las ventanas de la bodega de alimentos | | |
| 6 | Los marcos de puertas y ventanas son herméticos | | |
| 7 | Paredes y techos de la cocina y bodega están libres de agujeros | | |
| 8 | Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros | | |
| **B** | Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros | | |
| 1 | Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros | | |
| 2 | Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros. | | |
| 3 | Paredes interiores lisas libres de ranuras | | |
| 4 | Entrada de tuberías como: acometida de agua y gas sellada y libre de aberturas | | |
| 5 | Estado de las rejillas de los sifones de la cocina | | |
| 6 | Estado de las rejillas de los sifones de los baños. | | |
| 7 | Desagües con rejillas a prueba del ingreso de roedores en demás áreas | | |

**C: Cumple NC: No cumple**

| ANEXO NO. 4<br>PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **FORMATO MODELO: INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS** | | | | | | | |
| **RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:** | | | | | | **MES:** | |
| **ASPECTO** | | **PLAGA ENCONTRADA** | **S1** | **S2** | **S3** | **S4** | **ACCIÓN CORRECTIVA** |
| **A** | **ÁREA COCINA** | | | | | | |
| Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas. | | | | | | | |
| 1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | | | | |
| 2 | Debajo y en la parte de atrás de la nevera. | | | | | | |
| 3 | Debajo de la estufa. | | | | | | |
| 4 | En las bandejas de la estufa. | | | | | | |
| 5 | Debajo, encima y dentro de los gabinetes | | | | | | |
| 6 | Debajo de la estantería | | | | | | |
| 7 | Dentro y en el contorno de la campana extractora | | | | | | |
| 8 | Dentro y alrededor de la caneca. | | | | | | |
| 9 | Debajo del lavaplatos | | | | | | |
| 10 | En el techo falso de la cocina | | | | | | |
| **B** | **ÁREA DE BODEGA** | | | | | | |
| 11 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | | | | |
| 12 | Debajo y en los entrepaños de la estantería | | | | | | |
| 13 | Debajo de las estibas | | | | | | |
| 14 | Dentro de las canastillas | | | | | | |
| **C** | **CUARTO DE BASURAS** | | | | | | |
| 15 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | | | | |
| 16 | Dentro y alrededor de la caneca. | | | | | | |
| **D** | **SALONES Y OFICINAS** | | | | | | |
| 17 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 18 | Dentro y fuera de los gabinetes | | | | | | |
| **E** | **BAÑOS** | | | | | | |
| 19 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | | | | |
| 20 | Cisterna e inodoro | | | | | | |
| **F** | **CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO** | | | | | | |
| 21 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | | | | |
| 22 | Debajo y en los entrepaños de la estantería | | | | | | |
| 23 | Dentro y alrededor de las cajas | | | | | | |
| 24 | Alrededor de las colchonetas | | | | | | |
| **G** | **LAVANDERÍA** | | | | | | |
| 25 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | | | | | | |
| 26 | Debajo y alrededor de la lavadora | | | | | | |
| | | | | | | | |

| ANEXO NO. 5<br>PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **FORMATO MODELO: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES** | | | | | | | |
| **RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:** | | | | | | **MES:** | |
| ASPECTO | | ELEMENTOS ENCONTRADOS | S1 | S2 | S3 | S4 | ACCIÓN CORRECTIVA |
| **A** | **ÁREA COCINA** | | | | | | |
| 1 | Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | | | | | | |
| 2 | Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | | | | | | |
| **B** | **ÁREA DE BODEGA** | | | | | | |
| 3 | Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | | | | | | |
| 4 | Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | | | | | | |
| **C** | **CUARTO DE BASURAS** | | | | | | |
| 5 | Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | | | | | | |
| 6 | Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | | | | | | |
| **D** | **SALONES Y OFICINAS** | | | | | | |
| **E** | **BAÑOS** | | | | | | |
| **F** | **CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO** | | | | | | |
| **G** | **LAVANDERÍA** | | | | | | |

| ANEXO No. 6<br>PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **FORMATO MODELO: REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS** | | | | | | | |
| FECHA | ÁREA | PLAGUICIDA APLICADO * | INGREDIENTE ACTIVO | DOSIFICACIÓN | PLAGA A ERRADICAR | FIRMA QUIEN EJECUTO PROCESO | RESPONSABLE MANTENIMIENTO |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| * INDICAR SI ES: INSECTICIDA, RODENTICIDA.<br><br>SUPERVISADO POR _____ | | | | | | | |

| ANEXO No. 7<br>PROGRAMA DE MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **FORMATO MODELO: REGISTRO PARA LA EVACUACIÓN DE LOS DESECHOS** | | | | |
| | | | | |
| **Mes:** | | | | |
| **Días** | **Clasificación de los desechos** | **Condiciones de higiene de las canecas** | **Hora de evacuación de la basura** | **Responsable de la verificación** |
| **Lunes** | | | | |
| **Miércoles** | | | | |
| **Viernes** | | | | |
| **Lunes** | | | | |
| **Miércoles** | | | | |
| **Viernes** | | | | |
| **Lunes** | | | | |
| **Miércoles** | | | | |
| **Viernes** | | | | |
| **Lunes** | | | | |
| **Miércoles** | | | | |
| **Viernes** | | | | |

## ANEXO No. 8
## PROGRAMA DE MANEJO DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

### FORMATO MODELO:
### REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

| Fecha actual de higienización | Próxima fecha de higienización | Nombre del desinfectante usado | Ingrediente activo | Concentración utilizada | Responsable |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |