ACTA N°1

FECHA: 21 de febrero de 2025
HORA: 7:00 am a 9:00am
LUGAR: JARDIN INFANTIL COFINANDO INDEPENDENCIA
TEMA: PLAN SANEAMIENTO BÁSICO
ASISTENTES: Talento humano manipulación y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÒN:
Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

MATERIALES Y MÉTODOS:
*Video beam
*Computador
*Presentación

PLAN SANEAMIENTO BÁSICO

DESCRIPCIÒN DE LA JORNADA

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

Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico

El documento del Plan de Saneamiento Básico, debe ser elaborado exclusivamente para el lugar donde se piensa implementar, ya que cada lugar presenta condiciones específicas y no puede adaptarse un Plan de saneamiento de un lugar que no corresponde.

Programas del Plan de Saneamiento Básico
Los programas que hacen parte del plan de saneamiento básico son los siguientes:

- Programa de limpieza y desinfección. Garantizar que todas las áreas de la unidad operativa, se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.
- Programa de control de plagas. Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.
- Programa de Desechos sólidos. Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente de la unidad, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.
- Programa de abastecimiento o suministro de agua potable. La calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la unidad operativa, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

Programa de limpieza y desinfección Definición

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

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

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

Procedimiento para las actividades de limpieza y desinfección.

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

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

Métodos de limpieza

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

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

Agentes de limpieza o limpiadores

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

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

Funciones:

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

Pasos para la limpieza y desinfección

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

- Desinfección: Es la eliminación de las bacterias mediante el empleo de un agente desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.

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

En constancia de lo anterior firman:

NOMBRE	CARGO	FIRMA
NIDIA LEONOR BUSTAMANTE HERNANDEZ	RESPONSABLE DEL SERVICIO	
EDILCE MARIN PUENTES	MANIPULARA DE ALIMENTOS	
MARIA MERCEDES MACILLA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
DIANA MILENA CASTILLO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
LAURA ALEJANDRA CHAVARRO	PROFESIONAL EN ATENCION AA LA PRIMERA INFANCIA	
ANDREA DEL PILAR SANCHEZ	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	
LUZ MERY ANAYA	SERVICIOS GENERALES	
LEIDY FERNANDEZ NUÑEZ	SERVICIOS GENERALES	
ANA MARIA DUARTE	SERVICIOS GENERALES	