ACTA N °

FECHA: -29 – 4 -2025

HORA: 4:00 pm - 6:00 pm

LUGAR: Taller virtual

TEMA: Plan de Saneamiento Básico.

ASISTENTES: colectivo de trabajo fundación Pepaso

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pre test

2. Presentación en power point sobre Plan de Saneamiento Básico

3. Aclaración de inquietudes sobre el tema y Aplicación del pos test,

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía el link para diligenciamiento de pre test
2. Se socializa presentación en power point Plan de Saneamiento Básico

Se realizaron aclaraciones sobre dudas frente al tema y se envió link para diligenciamiento del pos test.

Objetivo General: Brindar conocimientos y herramientas al talento humano de las diferentes unidades operativas de la Fundación PEPASO con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final e iniciar la capacitación sobre el plan de saneamiento básico que debe conocer todo el personal que labora en las unidades operativas.

Objetivo específico: Socialización de los 4 programas del plan de saneamiento básico

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en los servicios de alimentos de todas las unidades operativas de la fundación “Pepaso” y mantener un medio ambiente saludable dentro de las mismas, se requiere la capacitación en los 4 programas del plan de saneamiento básico

Contenido:



:nte Párrafo Dibujo

Seguimiento y control ejecución PSB

- Debe ser elaborado para el lugar donde se implementará.
- Debe mantenerse al alcance de todo el personal que participa en las actividades del PSB, es decir desde la persona que realice las labores hasta la dirección de la unidad.
- Debe ser revisado y aprobado por el equipo de acompañamiento a los servicios de alimentación de la SDIS.
- Debe estar disponible en caso de requerirlo cualquiera de las entidades como la SDIS, interventoría o SDS.

Base para elaborar el PSB:

Introducción

Objetivos (generales y específicos)

Alcance

Definiciones

Procedimiento

Programas del PSB:



1. Programa de limpieza y desinfección.
2. Programa de control de plagas.



3. Programa de desechos sólidos



4. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.



1. Programa de limpieza y desinfección

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
- Agentes de limpieza o limpiadores



Métodos de Limpieza:

- Métodos manuales
- Limpieza in situ

1. Programa de limpieza y desinfección

Técnicas de aseo:

- Técnica de arrastre
- Técnica del ocho



Técnicas de desinfección:

- Desinfección por calor
- Desinfección con agua caliente
- Desinfección por sustancias químicas

Tabla de dosificación con hipoclorito de sodio

Alimentos, elementos y áreas c	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (6.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
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	5-10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10-15 min	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	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	5-10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anfeos	1 litro	8 ml	10-15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, áreas sucias, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10-15 min	Directa – Aspersión
Capilleros y protectores de los capilos	1 litro	4 ml.	10-15 min	Inmersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	—	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	5-10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10-15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10-15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10-15 min	Inmersión

Cuidados para la desinfección

- Adecuada limpieza de superficies, alimentos y áreas, antes de desinfectar.
- Cumplir con dosis indicada y tiempo de exposición.
- Efectuar nuevo enjuague con agua potable luego del desinfectante.
- No mezclar jabón con desinfectante ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- No mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico.
- Preparar la cantidad de desinfectante del día.
- No mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir.
- Preparar solución en recipientes limpios.
- Almacenar desinfectantes en áreas secas, no soleadas, separadas de los alimentos y bajo llave.
- No almacenar desinfectantes por más de seis meses.

Diligenciar los formatos modelo "Lista de Verificación de Limpieza, Desinfección y Acciones Correctivas" y "Seguimiento a Soluciones Desinfectantes."

2. Programa de control de plagas.

Es un sistema de vigilancia y control que previene y protege todas las áreas de la unidad operativa.

Medidas a tener presente:



- Identificar el tipo de infestación.
- Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.
- Contactar a la empresa prestadora del servicio.
- La empresa que ejecute el control debe contar con:
  - ✓Concepto sanitario favorable
  - ✓Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
  - ✓Ficha técnica.
  - ✓Procedimientos.
  - ✓Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
  - ✓Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

2. Programa de control de plagas.

Nota: Si la unidad operativa no presenta indicios de plagas, esta no se encuentra obligada a realizar la fumigación.

Procedimiento para la inspección de la hermeticidad:

Se realiza inspección rutinaria de las instalaciones para detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y tomar la acción correctiva correspondiente.

Diligenciar el formato modelo "Verificación de hermeticidad"



2. Programa de control de plagas

Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas:

Se pretende detectar la presencia de plagas en la unidad operativa a través de excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas, etc.
Las plagas se anidan en lugares difíciles de inspeccionar e higienizar, equipos que no se remueven frecuentemente, espacios oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos.

Diligenciar el formato modelo de "Inspección de presencia de plagas".

2. Programa de control de plagas.

Procedimiento para el manejo adecuado de elementos en desuso:



Actividades de inspección, manejo y evacuación de elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes, con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas.

Diligenciar el formato modelo "Inspección del manejo de elementos, embalajes y empaques en desuso".

3. Programa de desechos sólidos

Procedimiento para la clasificación de los desechos:

•Ubicación de canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo. De fácil limpieza y desinfección, la cual debe contener una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética.
• Las canecas no deben ser muy grandes.
•Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente.
• Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos, se deben lavar y desinfectar semanalmente.



3. Programa de desechos sólidos

Procedimiento para la clasificación de los desechos:

•Sacar residuos al exterior del servicio de alimentación los días establecidos para la recolección sin que cause perjuicio a los alrededores.
• No botar basura al piso.
•En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso, recoger y limpiar inmediatamente.
• Contar con un programa de reciclaje.
•Realizar clasificación de residuos en la fuente de generación.
• Especificar el material reciclado en la unidad operativa (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos.



3. Programa de desechos sólidos.



Características del área de almacenamiento de residuos:

• Cada recipiente debe estar dotado de bolsa y tapa y debe ser impermeable, de fácil limpieza y desinfección.
•La ubicación del sitio debe tener adecuada accesibilidad para los participantes.
• Sitio limpio, desinfectado y organizado.
• El material retornable, deben almacenarse hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.
•El área para almacenar los contenedores de bolsas de residuos, debe estar alejada de áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza.

3. Programa de desechos sólidos



Procedimiento para evacuación de los desechos

Se debe diligenciar el formato de "Registro para la evacuación de residuos", para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

• Verificar que la basura se haya clasificado correctamente
•Desechoslíquidos como el aceite de cocina debe ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.
•Verificar el estado de higiene de las canecas distribuidas en la unidad operativa
• Evacuar la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora.

4.Programa de abastecimiento o suministro de agua potable



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

La higienización se deberá realizar cada seis (6) meses según lo exigido en el Decreto 1575 de 2007, por una empresa especializada en estos procesos.

Diligenciar el "Control del lavado y desinfección del tanque de agua potable" pérdida del Cloro por volatilización.

4.Programa de abastecimiento o suministro de agua potable



La empresa idónea para realizar el procedimiento de limpieza y desinfección de tanques de agua debe contar con:

•Concepto Sanitario Favorable
• Ficha técnica del químico utilizado en el proceso
•Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección
•Formato de control y seguimiento de la actividad realizada.

Quién hace el Plan de Saneamiento Básico???



Responsables (autoridad o delegación):

La Unidad Operativa elabora el documento del Plan de Saneamiento Básico y el personal operativo será el encargado de ejecutarlo.

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 observaciones respectivas en el acta de visita.



Formatos o registros modelo

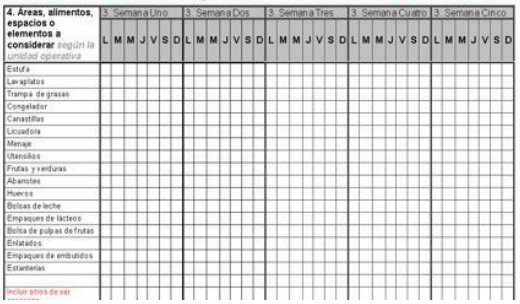
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA:
MES: AÑO:
2. Nombre del responsable del diligenciamiento:

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																		
Pisos																																		
Paredes																																		
Techos																																		
Ventanas-anjeo																																		
Puertas																																		
Mesones																																		
Canecas																																		
Neveras																																		

Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas



Formato seguimiento a soluciones desinfectantes



Formato verificación hermeticidad



Formato inspección presencia plagas

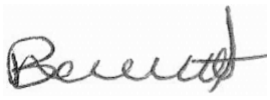


Metodología: Taller Virtual

Recursos: computador, acceso a internet, presentación en power point, pre y pos test.

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Bertilda salas cruz	profesional responsable	caminos de la vida	



Olga Cecilia Castillo Mantilla

Nutricionista – Dietista

MND 06913

MND 06913

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: _29/04/2025 ____ Nombre: _____mercedes sierra

_____

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como**. e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

.

A__Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_**b**_Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua**.**

_**c**_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_d_Descri paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_**e**_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos**.**

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista - MND06913

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: _29/04/2025 ____ Nombre: _____miriam hernandez

_____

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como**. e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

.

A__Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_**b**_Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua**.**

_**c**_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_d_Descri paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_**e**_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos**.**

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista - MND06913

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: _29/04/2025 ____ Nombre: _____gloria jara

_____

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como**. e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

.

A__Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_**b**_Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua**.**

_**c**_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_d_Descri paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_**e**_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos**.**

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista - MND06913