CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

BASE LEGAL

- ✓ Constitución Política de Colombia, artículo 49: “La atención en salud y el saneamiento básico son servicios públicos a cargo del Estado”; artículo 79: “Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano”, y artículo 366: “El bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado”.
- ✓ Decreto 2811 de 1974. Código Nacional de los Recursos Naturales Renovables y no Renovables y de Protección al Medio Ambiente.
- ✓ Ley 9 de 1979, mediante la cual se establece los criterios generales de saneamiento básico.
- ✓ Resolución 02400 de mayo 22 de 1979, por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
- ✓ Resolución 2674 de 2013, que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- ✓ Decreto 1550 de 2003, por medio del cual regula los planes de gestión integral de residuos sólidos.
- ✓ Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y Adolescencia, en donde establece el saneamiento básico como un derecho. Según el artículo 17, los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus derechos.
- ✓ Decreto 3039 de 2007, a través de la prioridad número 8 “mejorar la seguridad sanitaria y ambiental” y sus respectivas líneas de políticas.
- ✓ Resolución 0425 de 2008, la cual establece la metodología para la formulación de los planes de salud territoriales; en lo concerniente a salud ambiental, se cuenta con el eje programático de salud pública.
- ✓ El Documento CONPES 109 de 2007 establece la Política Pública Nacional de Primera Infancia, Colombia por la Primera Infancia, que define, dentro del tercer objetivo, “promover la salud, la nutrición y los ambientes sanos desde la gestación hasta los 6 años, prevenir y atender la enfermedad, e impulsar prácticas de vida saludable y condiciones de saneamiento básico y vivienda”.
- ✓ Decreto 1575 de 2007, por el cual se crea el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- ✓ Resolución 2115 de 2007, que establece el sistema para la protección y control de calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.
- ✓ Ley 1450 de 2011, por medio de la cual se adopta el Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014 que establece la atención integral a la primera infancia en el marco de la Política Integral de Desarrollo y Protección Social.
- ✓ Ley 1438 2011, artículo primero: “Esta ley tiene como objeto el fortalecimiento del Sistema General de Seguridad Social en Salud, a través de un modelo de prestación del servicio público en salud que en el marco de la estrategia Atención Primaria en Salud permita la acción coordinada del Estado, las instituciones y la sociedad para el mejoramiento de la salud y la creación de un ambiente sano y saludable”.
- ✓ Séptimo objetivo de desarrollo del milenio: sostenibilidad del medio ambiente.
- ✓ Resolución 2184 de 2019, Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones
- ✓ Resolución 666 de 2020. Adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del coronavirus COVID-19.
- ✓ Resolución 223 de 2021. Por la cual se modifica la resolución 666 de 2020 en el sentido de sustituir su anexo técnico.

INTRODUCCIÓN

Los servicios de suministro de alimentos para la primera infancia deben llevar a cabo todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos. En Colombia, la Constitución Política en el artículo 49 dice *"La atención en salud y el saneamiento básico son servicios públicos a cargo del Estado"* como también menciona en su artículo 79 **"Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano,** por tanto en los centros de formación inicial y otras unidades de servicio se deben adelantar las acciones necesarias para garantizar el goce de estos derechos.

"Un Plan de Saneamiento Básico se constituye en un conjunto organizado de acciones de salud pública que busca la protección y mejora del ambiente y entorno del CDI (centro de desarrollo infantil), con el fin de disminuir los riesgos potenciales de contaminación e infección y garantizar un nivel de salubridad óptimo para las niñas, los niños y las personas que laboran allí" (Guías técnicas para el cumplimiento de las condiciones de calidad en las modalidades de educación inicial).

La calidad e inocuidad de la alimentación suministrada depende de los procesos de limpieza y desinfección de alimentos, instalaciones y equipos, así como también de la calidad del agua que se utiliza en su elaboración, de la preparación en áreas libres de plagas y de una disposición de residuos adecuada para minimizar el impacto de los servicios al ambiente.

Por lo anterior, un Plan de Saneamiento Básico en un servicio de suministro de alimentos incluye cuatro programas, con los cuales se busca favorecer las condiciones higiénicas para poder llevar a cabo todo el proceso productivo (desde recepción de materia prima hasta el servido) minimizando los riesgos de contaminación:

- ✓ Limpieza y desinfección.
- ✓ Control de plagas.
- ✓ Abastecimiento de agua.
- ✓ Manejo de residuos sólidos y líquidos.

Debido a la pandemia del coronavirus COVID-19, se adoptan indicaciones dadas por el Ministerio de Salud, previendo controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia, con medidas tales como la higiene de manos, la higiene respiratoria, el distanciamiento físico.

El COVID-19 es una enfermedad producida por el virus coronavirus SARS-CoV-2, evidenciado por primera vez en la ciudad de Wuhan, capital de la provincia de Hubei, al oeste de Shanghái, en diciembre de 2019. Por lo anterior, la Organización Mundial de la Salud lo denominó COVID-19 y debido a su nivel de propagación, en marzo del 2020 fue declarado como una pandemia, teniendo el primer caso en territorio Colombiano el 6 de marzo de 2020.

De acuerdo a lo señalado por el Ministerio de Salud, los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripa, que pueden llegar a ser leve, moderada o grave.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas. Considerado como un virus de amplia transmisión, se determinó emergencia sanitaria a nivel nacional, a partir de lo cual el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar adoptó las medidas de prevención, manejo y contención ante el COVID-19 en los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral de niñas y niños de primera infancia y mujeres gestantes en el territorio nacional.

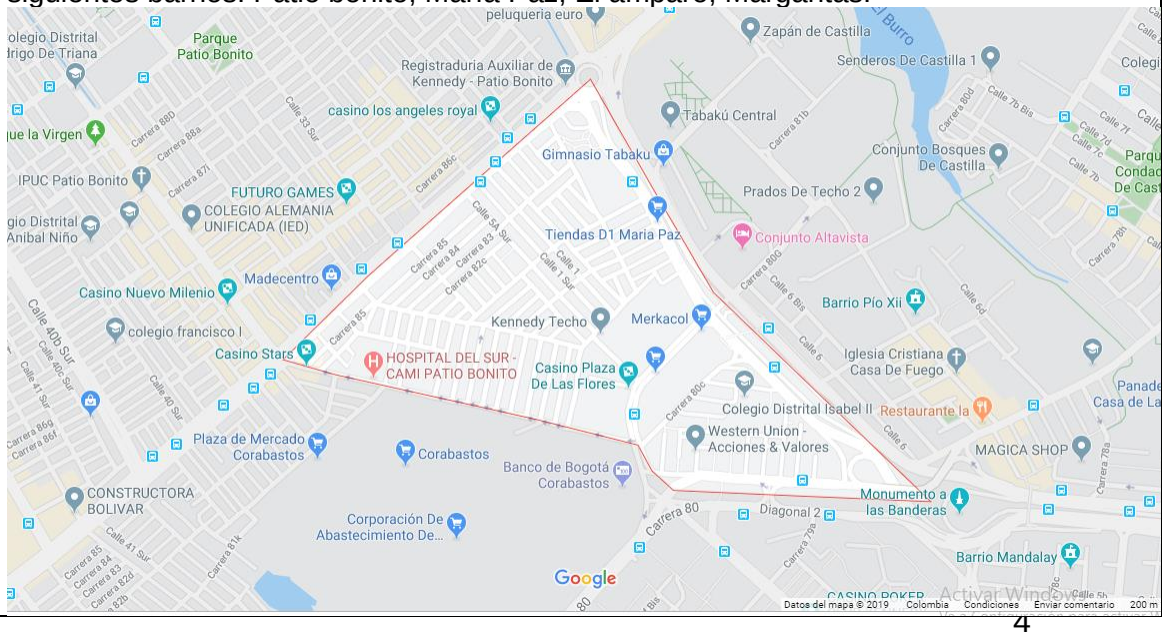
ALCANCE

El alcance de este Plan aplica para la Unidad de servicio. Este modelo de Plan de Saneamiento Básico establece en sus programas, una serie de normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA – PATIO BONITO, libres de posibles focos de contaminación y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura; su implementación permite establecer frecuencias de control y responsables para cada una de las actividades.

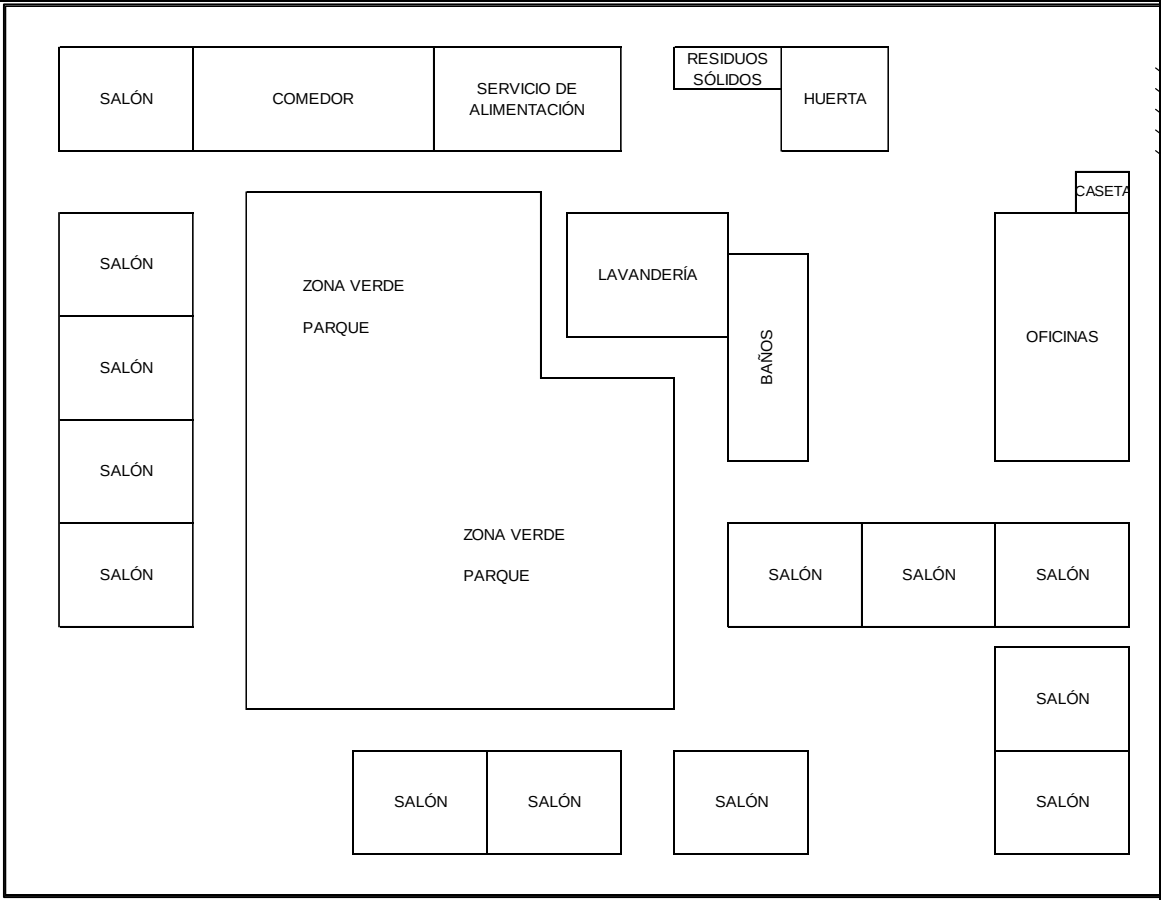
RESPONSABLES

A continuación se referencian los responsables de cada uno de los programas del Plan de Saneamiento Básico:

Los responsables de la adecuada ejecución de este plan, será el personal que labora en la Unidad de servicio: Manipuladores de alimentos, personal de servicios generales, agentes educativos, nutricionista, coordinador y demás personal.

INFORMACIÓN GENERAL FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA	
Nombre de la Unidad de Servicio Centro de Desarrollo Infantil Fundación Solidaridad por Colombia – Patio Bonito	
Representante Legal	Adriana Ruiz
Coordinador	Carolina Delgadillo
Teléfono	031 2931159
Cobertura total	267 usuarios
Número de funcionarios	31 funcionarios
Ubicación	Barrio María Paz – Localidad de Kennedy
Coordenadas	La sede se encuentra ubicada en el barrio María Paz y atiende usuarios de los siguientes barrios: Patio bonito, María Paz, El amparo, Margaritas. 

Activar Windows

Dirección	Diagonal 38 sur No. 82 30
Capacidad	La Unidad de servicio cuenta UNA (1) planta(s) Planta uno (1): Área administrativa: Tres (3) oficinas, una bodega de material y dos baños. Se cuenta con CATORCE (14) espacios para el ejercicio de la docencia y/o ejecución de talleres. Algunos cuentan con baño. Dos (2) baterías de baños central para niños. Una (1) lavandería. Una (1) huerta. Dos (2) comedores. Un (1) cuarto de disposición de residuos sólidos temporal. Un (1) servicio de alimentación con bodega. Cinco (5) bodegas Zona verde – parque. Caseta de celador.
Mapa esquema de la unidad	
Ruta de abastecimiento de agua	La unidad cuenta con ingreso directo de agua potable de la tubería principal del acueducto de Bogotá y está a su vez es direccionada a dos tanques aéreos de almacenamiento con capacidad de uno de 1000 litros/ dos de 500 litros y de allí es de distribución a la Unidad. La capacidad de los tanques se calcula para cubrir mínimo un día de atención sin suministro
Empresa proveedora	EAAB

Residuos generados	La unidad genera en mayor cantidad residuos sólidos resultantes de la utilización de materiales dedicados a los talleres y otros residuos resultantes del suministro de alimentación.
Limpieza y desinfección	La limpieza y desinfección de cada área, está a cargo del personal de servicios generales de la unidad de servicio.
Presencia de vectores Roedores y plagas	La unidad a la fecha no ha tenido problema de infestación de vectores, sin embargo se contrata con una periodicidad máxima de 6 meses empresas que realicen las acciones de revisión y control de los mismos.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INTRODUCCIÓN

La contaminación microbiana es la causante de muchas enfermedades graves e incluso fatales y son causadas por la contaminación de los alimentos en cualquier fase del proceso de preparación y almacenamiento, por el deficiente manejo de basuras, por la deficiente higienización de baños e instalaciones, entre otros.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante que se realice un correcto proceso de higienización, la cual abarca dos aspectos fundamentales: la limpieza y la desinfección, es decir, **Higienización = Limpieza + Desinfección**

De esta manera, la higienización acertada debe conducir a la disminución o eliminación de los microorganismos presentes en las diferentes áreas, superficies y ambientes de la institución.

Si se quiere conseguir que las instalaciones del **CDI FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA,** este realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por la Secretaria de Salud y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capitulo usted consultará los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en las instalaciones del **CDI FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA.**

Para una correcta ejecución es muy importante que usted siga las indicaciones establecidas, no es válida ninguna excusa para no realizar esta tarea. **"Sí una labor se realiza siempre con las indicaciones establecidas, el resultado será siempre el esperado"**

Una vez comprendido el programa de limpieza y desinfección, éste ha de llevarse a cabo de una manera estricta, no hay razón para realizarlo de una manera diferente.

Una de las maneras más fáciles y seguras de garantizar que no tiene que realizar todos los días una gigantesca operación de limpieza es limpiar mientras trabaja. Si se hace esto el grueso de la limpieza se realizará durante el trabajo, con poco esfuerzo.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas del en las instalaciones del **CDI** 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.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación a los que se puedan ver afectados el jardín.
Definir los procedimientos de desinfección de las áreas o elementos que los requieran, con el fin de eliminar los microorganismos a un nivel que no represente riesgo para la salud.
Eliminar cualquier rastro de productos químicos empleados.
Realizar las actividades de higienización manteniendo la integridad de las superficies, equipos, utensilios, etc.
Dar a conocer las fichas técnicas de los productos químicos utilizados, para un adecuado uso de los mismos y que no generen riesgo de contaminación química.
Explicar las concentraciones de los productos químicos usados para una efectiva labor de higienización.
Realizar las actividades de verificación de implementación de los procedimientos de limpieza y desinfección, a través del diligenciamiento de los registros de control.
Proporcionar un ambiente limpio y seguro para: materias primas, alimentos preparados y el personal manipulador.
Capacitar al todo el personal, para que realicen las actividades de una manera eficiente.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos y personal del **CDI FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA.**

REGISTROS Y CONTROLES

Registro de actividades de limpieza y desinfección, en los formatos destinados para este fin.

DEFINICIONES

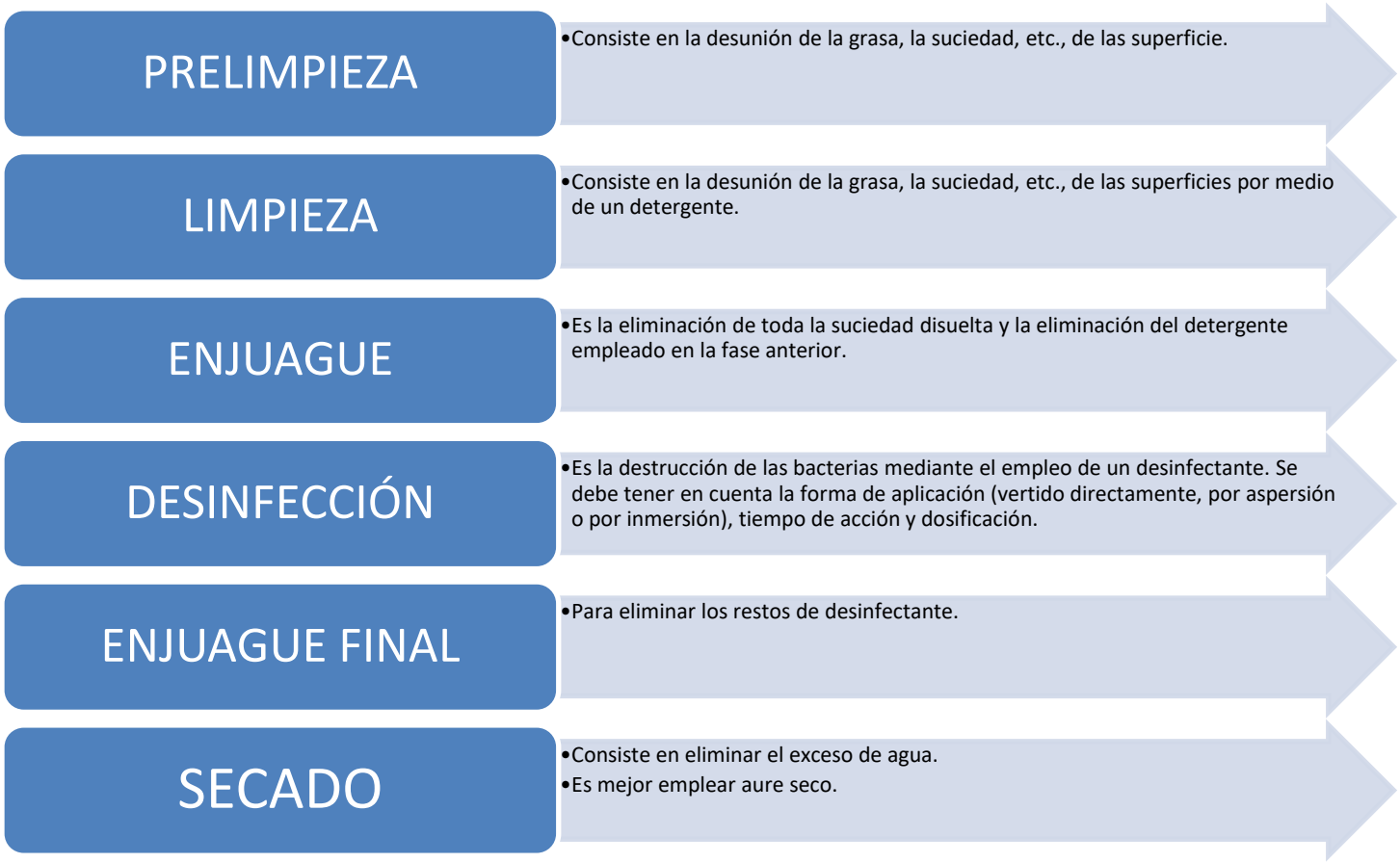
A continuación se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección.

ASEPSIA: Ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.
AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.
AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.
ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.
BACTERIAS: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles alojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarías si se permite que se multipliquen y crezcan sin control. (También se les llama microbios o gérmenes.)
BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarías.
BIOSEGURIDAD: Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores y demás personas que se relacionan con ellos.

CONTAMINACIÓN: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.
CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.
CONTAMINACIÓN FÍSICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.
CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.
CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.
COVID-19: es una enfermedad causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos.
DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medíos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.
DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.
DETERGENTE: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.
ENJUAGUE: Es el proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.
ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.
INTOXICACIÓN ALIMENTARÍA: Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.
LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.
MASCARILLA QUIRÚRGICA: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derramos, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o boca.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

GRAFICA 1. Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones, equipos y utensilios



INSUMOS REQUERIDOS

Detergentes:

Los detergentes deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente del equipo los residuos de suciedad y detergente.

El objeto de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. Y el objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

Las propiedades generales de un agente limpiador, son:

- ✓ Completa y rápida solubilidad.
- ✓ No ser corrosivo a superficies metálicas.
- ✓ Brindar completo ablandamiento del agua o tener capacidad para acondicionar la misma.
- ✓ Excelente acción humectante y emulsionante de la grasa.

- ✓ Excelente acción solvente de los sólidos que se desean limpiar.
- ✓ Excelente dispersión o suspensión.
- ✓ Excelentes propiedades de enjuague.
- ✓ Acción germicida.
- ✓ Bajo precio.

Características fisicoquímicas.

Forma de uso, también disponible en etiqueta:
En pisos de baldosas, baldosines, mármol y pisos rústicos,
En equipos o tanques de almacenamiento
En la industria metalmecánica y en los hogares

Empaque, presentación. Condiciones de almacenamiento.
Conserve el producto en lugares frescos y secos, mantenerse fuera del alcance de los niños.

Precauciones y toxicidad.
En caso de contacto con los ojos o las mucosas lávese con abundante agua.
En caso de ingestión provoque vómito y consulte al médico.
Aplique uniformemente en la superficie a limpiar y retirase completamente sin que queden trazas de tensoactivo.
Es recomendable que el operador utilice guantes y tapabocas.

Desinfectantes:

Los Desinfectantes son preparaciones con propiedades germicidas y bactericidas, es decir, que eliminan microorganismos patógenos. Los desinfectantes atribuyen su acción a los ingredientes activos que contienen; entre los principales tenemos: el fenol, cresol, aceite de pino, alcohol isopropilico y agentes activos. Los ingredientes activos son complementados emulsificantes y otros ingredientes inertes como el agua, colorantes, fijadores, etc.

A Continuación, se mencionan algunas recomendaciones acerca de los desinfectantes:

Deben tener una buena concentración de ingredientes activos, lo cual garantizará su efectividad y poder residual.
Si son desinfectantes pueden tener un aroma agradable, pero si no lo tiene, se le puede adicionar esencias aromáticas, las cuales no alteran en absoluto el poder del ingrediente activo.
No deben contener sustancias tóxicas para el organismo humano o para animales menores, esto quiere decir, que al aplicarse el producto este no contamine.

Tabla 1. Ficha técnica del hipoclorito de sodio comercial (5.25%)

Nombre comercial	Blanqueador
Ingrediente activo	Hipoclorito de Sodio
Concentración	5,25%
Propiedades físico químicas	Líquido transparente, amarillento, olor característico a - lejía, pH 9, propiedades desinfectantes, blanqueadoras comportamiento corrosivo.
Presentación comercial	Galón plástico
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación. En caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua por 20 minutos.

Usos	Usado como agente blanqueador, y desinfectante de amplio espectro.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido con base a la tabla anexa de dilución. Usando un recipiente previamente aforado como una tapa o una jeringa.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

Uso industrial concentración: 13%
Uso doméstico concentración: 5.25%

Tabla 2. Recomendaciones de dosificación para la preparación de la solución desinfectante con hipoclorito de sodio comercial (5.25%)

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Cantidad de agua	Hipoclorito comercial	Tiempo de acción	Forma de aplicación
Frutas y verduras	1 litro	1 ml	3 minutos	Inmersión
Baños (superficies y accesorios)	1 litro	8 ml	30 minutos	Directa y aspersión
Menaje y cubiertos	1 litro	2 ml	10 minutos	Directa
Equipos de cocina (nevera y estufas)	1 litro	2 ml	1 minuto	Inmersión, vertido directo, aspersión
Cocina (superficies y mesones)	1 litro	4 ml	30 minutos	Directa y aspersión
Salón, comedor (superficies)	1 litro	4 ml	30 minutos	Directa
Mesas y sillas del comedor	1 litro	2 ml	10 minutos	Directa
Material didáctico mobiliario, forros y colchoneta	1 litro	2 ml	15 minutos	Aspersión, directa
Canecas, traperos y utensilios de aseo	1 litro	5 ml	10 minutos	Directa
Uniformes	1 litro	4 ml	15 minutos	Inmersión
Ambientes	1 litro	2 ml	No aplica	Directa o aspersión
OBSERVACIONES: Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas. Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área.				

Preparación de Soluciones

- Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes:
- Mida el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.
- Calcule el volumen de desinfectante teniendo en cuenta el volumen de agua, si se va a trabajar con hipoclorito se debe mirar la concentración del hipoclorito de sodio, que deberá corresponder a 5.25%. Si la concentración es diferente, es necesario consultar y recalcular la dosificación.
- Mida con la taza el volumen de desinfectante o detergente requerido, según lo indicado.
- Añada el desinfectante o detergente medido al recipiente que contiene el agua y mezcle con la ayuda de una cuchara o paleta para obtener una solución homogénea (de modo que todo el desinfectante o detergente quede mezclado con el agua).

PLAN DE CHOQUE:

La rotación con dos o tres desinfectantes es la mejor medida para prevenir la aparición de fenómenos de resistencia y adaptación.

Tras un tratamiento continuo con el mismo desinfectante, suele apreciarse que las superficies no sólo no se desinfectan bien, sino que en ocasiones se da un incremento del número de bacterias. Cuando ello ocurre se define una situación de riesgo que puede ser especialmente importante si entre los microorganismos que permanecen se encuentran bacterias patógenas.

Las dificultades en la eliminación de patógenos pueden acarrear episodios de contaminación que pueden mantenerse durante largos periodos de tiempo. Ello dificulta la eliminación definitiva y evidencia la poca eficacia del tratamiento del desinfectante.

Rotación de desinfectantes

La rotación entre distintos desinfectantes es la posible solución a los fenómenos adaptativos, por lo cual se deberá llevar a cabo la rotación del Hipoclorito rotándolo con otro producto de elección del operador del servicio. La frecuencia se establece de acuerdo a las indicaciones del proveedor del producto para garantizar la eficiencia del procedimiento.

Se deberá elaborar un cronograma para la rotación de los desinfectantes, este dependerá del presupuesto de cada institución y de sus necesidades.

PROCEDIMIENTOS

A continuación se detallan los procedimientos en lo referente a limpieza y desinfección que se aplicaran en las instalaciones del **CDI.**

En los cuadros anexos se muestra el área, el tipo de procedimiento, la frecuencia, los implementos a ser utilizados y el procedimiento que se aplicara, igualmente el personal encargado de dicha acción.

El horario de limpieza y desinfección debe planearse para evitar que las actividades de limpieza y desinfección se realicen al mismo tiempo que se preparan los alimentosos momentos en que represente un riesgo para los usuarios.

En caso dado que la unidad operativa presente un brote y/o varicela debe seguirse la directriz dada por Secretaria de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante.

Para llevar un control de estos procedimientos se utilizarán los formatos **LISTA DE CHEQUEO** el cual será diligenciado cada vez que se realice el procedimiento de limpieza o limpieza y desinfección.

CDI FUNDACION SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
PLANILLA DE CHEQUEO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION
SALONES

AÑO: _____ **MES:** _____ **RESPONSABLES:** _____

ESPACIOS	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5					OBSERVACIÓ
	L	MT	MC	J	V	L	MT	MC	J	V	L	MT	MC	J	V	L	MT	MC	J	V	L	MT	MC	J	V	
PISOS																										
PAREDES																										
TECHO																										
ESTANTES																										
VENTANAS																										
PUERTAS																										
BAÑOS																										
COBIJAS																										
JUEGUETES																										
SILLAS																										
MESAS																										
COLCHONETAS																										
FORROS																										
ORGANIZADORES																										
CANECA																										
OTRO:																										
BAÑO (SI APLICA)																										
PAREDES																										
TECHOS																										
LAVAMANOS																										
SANITARIO																										
ORINAL																										
PISO																										
PUERTAS																										
VENTANAS																										
OTRO:																										

Página 1

VISTO BUENO: _____

Tabla 1. Guía de limpieza y desinfección.

AREAS EN GENERAL – AULAS – COMEDOR					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Pisos	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o Escoba-cepillo Detergente Agua EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que el detergente actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES
	Desinfección	Diariamente	Balde Escoba y/o Escoba-cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto). Agua. Aspersor EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Por último enjuague el piso para remover el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES
Paredes , techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Cepillo y/o Escoba –cepillo Detergente Limpia ventanas. (En caso de que se use) Agua EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas,	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento deben estar limpio y solo para éste uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que el detergente actúe.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES

AREAS EN GENERAL – AULAS – COMEDOR					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			informe y/o delantal y careta o monogafas.	Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	
	Desinfección	Semanalmente Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Desinfectante Agua. Aspersor EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento deben estar limpio y solo para éste uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES
Mesas	Limpieza	Diariamente	Cepillo Detergente Agua EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Humedezca las mesas con un atomizador Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. Restriegue las mesas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES
	Desinfección	Diariamente	Cepillo Desinfectante Agua. Aspersor EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES

COCINA – BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente Agua EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Humedezca los mesones o superficies Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

COCINA – BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante. Agua. Aspersor EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Detergente EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de una esponjilla los utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Recipiente profundo Aspersor EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumerja los utensilios dentro de la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios Nota: Para menaje grande (Ej.: Ollas) puede utilizar el aspersor. Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Nevera y congeladores	Limpieza	Semanal	Esponjilla Detergente Agua EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Desocupe y desconecte la nevera. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

COCINA – BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Semanal	Desinfectante Agua. Aspersor. EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Deje secar al aire libre. Encienda nuevamente la nevera.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Licuadora(s) Termos	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Detergente EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Desconecte la licuadora. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
	Desinfección	Diariamente.	Desinfectante Agua. Aspersor. EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Estufa	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Cepillo Detergente Agua Desengrasante EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente común.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

COCINA – BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua. Aspersor. EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente Agua Balde EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante. Agua Aspersor. EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Abarrotes	Limpieza	Al momento de almacenar o cada vez que sea necesario	Agua. Balde. Papel desechable o toalla limpia. EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Sumerja una toalla o humedezca una hoja de papel desechable y pase sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Huevos	Limpieza	Al momento de la preparación	Agua potable, EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Frutas y/o verduras	Limpieza	Diariamente	Recipiente	Lávelas con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN

COCINA – BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.		DE ALIMENTOS
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua. Aspersores EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor yde acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumerjan la solución desinfectante y deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuague hasta retirar todo residuo de desinfectante.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Canecas de Cocina	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
	Desinfección	Diaria	Desinfectante EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. 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.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente Agua EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Prepare la solución jabonosa. Aplique al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuague con abundante agua	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

COCINA – BODEGA DE ALIMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			delantal y careta o monogafas.	Enjuagar con agua potable.	

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cuarto de Almacenamiento de residuos sólidos	Limpieza	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario.	Detergente, Agua, Atomizador Balde Escoba, Cepillo y/o escoba - cepillo Detergente EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área. Humedezca todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva. Después del enjuague se debe observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que la zona quede completamente limpia.	SERVICIOS GENERALES
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario.	Balde Cepillo Desinfectante Agua. EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Dosificar el desinfectante con la ayuda del medidor de acuerdo a la tabla N° 2, la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto con la ayuda del medidor. Atomizar todas las superficies o aplicar de manera directa. Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar.	SERVICIOS GENERALES
Canecas	Limpieza	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario	Detergente Agua Cepillo EPP: Guantes de caucho del color establecido,	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.		
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario	Desinfectante EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. 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.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES

BAÑOS Y LAVA COLAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baños	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario.	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	SERVICIOS GENERALES
		Lavamanos			
		Espejos			
		Sanitarios	Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos. EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.		
		Orinales			
	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Aspersor. EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Dosificar el desinfectante con la ayuda del medidor, atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	SERVICIOS GENERALES

BAÑOS Y LAVA COLAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Lava colas, mesones de cambio de pañal. (solo centros que presten estos servicios)	Limpieza / Desinfección	Diaria y cuando el servicio lo requiera	Balde Cepillo Detergente Desinfectante. Agua EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Se debe realizar desinfección cada 10 participantes, cuando se requiera o cuando se termine la actividad, debido al riesgo de proliferación de bacterias o virus. Limpie cualquier tipo de residuo y deposítelo en la caneca. Humedezca el área de trabajo. Preparar la solución detergente. Aplicar la solución de detergente con la ayuda del cepillo restregando vigorosamente. Lavar y enjuagar con agua el área de trabajo. Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor aplicándola en forma directa o con la ayuda de atomizadores sobre toda el área. Dejar actuar la solución desinfectante. Enjuagar con abundante agua.	SERVICIOS GENERALES

ÁREA ADMINISTRATIVAS- OFICINA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Archivo	Limpieza	Semanal	Bayetillas Traperos. Baldes plásticos. Detergente en polvo o líquido Nebulizador o aspersor. EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Antes de adelantar cualquier acción de limpieza y desinfección en área de administrativas donde se encuentre archivo, es importante aclarar que no se deben adelantar INTERVENCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ni aplicar productos directamente sobre el material documental, sin previo conocimiento de la metodología y de las reacciones químicas que se puedan generar entre los productos utilizados y el soporte, la tinta y otros materiales contenidos en los documentos que reposan en el área o espacio de archivo. Por parte del PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES, Se deben realizar acciones de limpieza en: las áreas de depósito de archivo, como son los pisos, paredes, puertas, ventanas, muebles y las oficinas donde se hace el trabajo archivístico. También podrán realizar apoyo en las estanterías con la dirección de personal de gestión documental. Remitirse a gestión documental. NUNCA aplicar productos de limpieza sobre los documentos.	SERVICIOS GENERALES
	Desinfección	Semanal	Bayetillas Traperos. Baldes plásticos. Desinfectante Nebulizador o aspersor. EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Para la desinfección general es necesario limpiar la infraestructura del espacio: paredes, pisos, zócalos, ventanas, filtros o rejillas de ventilación y si se puede techos y lámparas con un producto líquido desinfectante de baja toxicidad (categoría 2), que se emplee en industria de alimentos o en hospitales, en su defecto se puede emplear una solución de agua con Hipoclorito de Sodio. Se debe realizar una primera aplicación y dejar secar para luego aplicarlo nuevamente y secar con bayetilla. Además es ideal poder hacer una aspersión o	SERVICIOS GENERALES

ÁREA ADMINISTRATIVAS- OFICINA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				nebulización para bajar la carga microbiana del aire. Se recomienda que esta intervención sea aplicada un viernes por la tarde para lograr una ventilación de dos días. El desinfectante no se debe aplicar nunca sobre los documentos, su uso es solo para la infraestructura y mobiliario para estas áreas. NUNCA aplicar productos de desinfección sobre los documentos.	

OTRAS ACTIVIDADES					
SABANAS, COBIJAS, FUNDAS Y ALMOHADAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Sabanas, cobijas y fundas de almohadas	Limpieza	Quincenal o cada vez que se requiere	Balde - Tina Cepillo Detergente en polvo o líquido EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Retire las sábanas, cobijas y fundas de almohadas, envolviéndolas hacia el centro. Lleve las sábanas cobijas y fundas de almohadas al área de lavado Prepare la solución de detergente según lo indica la ficha técnica del producto Sumerja en la solución de detergente y por medio del fregado Retire la suciedad visible, deje en remojo por un tiempo determinado (10 minutos) Lave con abundante agua, asegurando la adecuada limpieza.	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES
	Desinfección	Quincenal o cada vez que se requiere	Guantes de caucho Desinfectante en polvo o líquido EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor según lo indica la ficha técnica del producto. Sumerja las sábanas y cobijas en la solución por el tiempo indicado. Enjuague con suficiente agua para retirar el desinfectante.	

OTRAS ACTIVIDADES					
DURANTE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Entrega de RPP	Esferos	Después de un uso	Pañitos desinfectantes y alcohol EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Tomar los esferos utilizados después de un uso, aplicar alcohol (sin diluir) y secar con paños húmedos.	Talento humano

OTRAS ACTIVIDADES					
DURANTE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS Y EPP**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Entrega de RPP	Ambiente	Cada hora mínimo	Alcohol Aspersor EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Realizar aspersión del ambiente con el alcohol (sin diluir).	Talento humano
Entrega de RPP	Manos	Al ingreso	Alcohol o gel desinfectante	Durante el ingreso de cada persona externa al CDI, aplicar Alcohol o gel desinfectante en las manos	Talento humano
Comedor, oficinas, salones y zonas comunes	Ambiente	Cada hora mínimo	Alcohol Aspersor EPP: Guantes de caucho del color establecido, tapabocas, informe y/o delantal y careta o monogafas.	Realizar aspersión del ambiente con el alcohol (sin diluir).	Talento humano

Nota 1: Las actividades serán registradas en los formatos que hacen parte del plan de saneamiento.
Nota 2: Se deben tener en cuenta los implementos a utilizar en el proceso de limpieza y desinfección que se encuentren recomendados en la Hoja de Seguridad de los productos.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

Los hábitos higiénicos del manipulador de alimentos se convierten en un aspecto fundamental y para el caso de la operación, los manipuladores de alimentos y agentes educativos entran a desempeñar este, por lo que deben contar con el curso de manipulador de alimentos.

Higiene personal

- ✓ Lavado de manos
- ✓ Llevar uñas cortas y limpias
- ✓ No estornudar o toser sobre los alimentos
- ✓ Tratar de no hablar y usar tapabocas.
- ✓ Proteger y recogerse el cabello.
- ✓ Proteger las heridas y rasguños
- ✓ No fumar
- ✓ Utilizar adecuadamente la dotación.
- ✓ Informar de enfermedades al jefe inmediato.

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento.

Procedimiento del lavado de manos:

- ✓ Mójese muy bien las manos, muñecas, antebrazos y codos.
- ✓ Aplique suficiente jabón antibacterial sin perfume, en manos, muñecas, antebrazos y codos.
- ✓ Frótese las palmas de las manos entre sí.
- ✓ Frótese la palma de una mano sobre el dorso de la otra, entrelazando los dedos, y viceversa.
- ✓ Cierre el puño y frote el dorso de los dedos sobre la palma de la mano contraria y viceversa.
- ✓ Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frote con movimientos de rotación y viceversa.
- ✓ Frote las uñas contra las palmas de las manos.
- ✓ Frote entre sí las muñecas, los antebrazos y los codos.
- ✓ Use toalla de papel desechable para abrir el grifo
- ✓ Enjuague con abundante agua las manos, muñecas, antebrazos y codos.
- ✓ Seque con toalla de papel desechable. No secarse con la ropa.
- ✓ Use toalla de papel desechable para cerrar el grifo.

En esta medida se debe tener en cuenta lo señalado a continuación.

- ✓ Momentos para realizar el lavado de manos con agua y jabón, entre otros: después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte); cuando las manos estén visiblemente sucias; antes y después de ir al baño; antes y después de comer; después de toser o estornudar; antes y después de usar tapabocas; antes de tocarse la cara, tocar o acariciar a los animales de compañía, recoger sus excretas, realizar el manejo de sus alimentos.
- ✓ Disponer de insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).
- ✓ Disponer y utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% y máximo 95%.
- ✓ Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.
- ✓ Disponer en áreas comunes y de trabajo de puntos para el lavado frecuente de manos.

- ✓ Todos los trabajadores tanto en trabajo remoto, centros de operación o en actividades externas, deben realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20-30 minutos.
- ✓ Los responsables de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo deberán establecer mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol en todos los sitios de trabajo.
- ✓ La higiene de las manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias.
- ✓ Se deben tener recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza la actividad.
- ✓ Limpiar y desinfectar con frecuencia los recipientes que dispensan el alcohol glicerinado.
- ✓ Disponer de toallas desechable para el secado de manos.

Distanciamiento físico.

Durante el desarrollo de las diferentes actividades se debe guardar una distancia mínimo de 2 metros entre las personas que se encuentran en el mismo entorno.

Elemento de protección personal para la prevención de la COVID-19.

Se deberá tener en cuenta lo siguiente:

Se debe hacer uso adecuado de los elementos de protección personal entregados por el empleador.
Los elementos de protección personal no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca y recordar que son de uso personal.
Se debe hacer adecuada disposición final de los elementos de protección personal utilizados.
La dotación o los elementos de protección personal no se deben usar fura de las actividades laborales.
No se podrán compartir los elementos de protección personal.

Manejo de tapabocas.

Para el manejo de tapabocas, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

El uso del tapabocas es obligatorio en todos los lugares y ambientes de trabajo.
El uso correcto del tapabocas, cubriendo nariz y boca, es fundamental para evitar el contagio; igualmente, es muy importante retirar el tapabocas evitando el contacto con zonas contaminadas o dispersión del agente infeccioso.
Ajustar el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas; si es de tiras se debe atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo, por debajo de las orejas y por encima del cuello.
La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
Debido al diseño, el filtrado no tiene las mismas características en un sentido y en otro, y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección del trabajador.
Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior, moldee la banda sobre el tabique nasal.
No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.
El tapabocas desechable se puede usar durante 8 horas de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmero; en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.
Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque a parte externa de la mascarilla.
Una vez retirado el tapabocas desechable, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura.
No reutilice el tapabocas desechable.
El tapabocas no se debe dejar sin protección encina de cualquier superficie, por ejemplo, mesas, repisas,

escritorios equipos entre otros por el riesgo de contaminarse.
Realizar el lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.

Adecuada ventilación.

Siempre que sea posible mantener las puertas y ventanas abiertas para lograr intercambio de aire natural.

RECOMENDACIONES GENERALES

- ✓ Los Productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.
- ✓ Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- ✓ Los cepillos y escobas no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que estos tienen suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas y pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición. Deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- ✓ Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- ✓ Cuando no estén en uso la manguera de limpieza, debe enrollarse y guardarse colgada para que no esté en contacto con el piso.
- ✓ Las mangueras deberán contar con pistola, para evitar el desperdicio de agua.
- ✓ Aquellos equipos de limpieza que estén conformados por piezas deben desarmarse para asegurar una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, deben colocarse en mesas o estantes, esto también se aplica para equipo portátil y utensilios necesarios para el proceso.
- ✓ El equipo de limpieza, una vez limpio, no debe arrastrarse por el piso para que no se contamine.
- ✓ Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- ✓ Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro de las instalaciones del **CDI,** se crean diferentes hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal que trabaja en la institución y los niños y niñas, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos.

Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En este espacio, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

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.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de las instalaciones del **CDI.**
Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a la institución.
Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas de las instalaciones del **CDI FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA,** para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

RESPONSABLE

Son responsables de llevar a cabo este procedimiento la administración la Unidad de Servicio y la empresa que se contratará externamente, especializada en el control y prevención de plagas, de igual manera son responsables las personas que realizan las labores de inspección preventiva.

MONITOREO Y VERIFICACIÓN

El monitoreo se realizara mediante visitas realizadas por la empresa externa, los manipuladores de alimentos estarán a cargo de realizar inspecciones diarias de presencia de plagas.

ACCIONES CORRECTIVAS

En caso de existir infestación de plagas en los servicios de alimentación, se debe realizar gestión con las entidades territoriales a fin de obtener apoyo para el control y erradicación y se determinara si es del caso dar de baja los productos que puedan estar contaminados. Realizar labores de limpieza y desinfección posterior a la erradicación de las plagas.

REGISTROS Y CONTROLES

Registro de control químico de plagas ENTREGADO POR LA EMPRESA
Registro de monitoreo de control de plagas: Formatos de inspección en la Unidad de servicio.
Documentos asociados Diagnóstico de plagas encontradas en las unidades de servicio por la empresa externa competente, Mapa de riesgos, Fichas técnicas de plaguicidas

DEFINICIONES

A continuación se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.
CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.
DESRATIZACIÓN: Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.
INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.
MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.
PLAGUICIDA: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.
VECTOR: Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

MARCO TEORICO

Un animal - plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo. Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

Roedores, tales como ratas y ratones.
Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo gorgojos).
Pájaros, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos. Es importante que identifiquemos los signos

que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o pupales.
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 de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

Siempre que hay plagas en los locales de manipulación de alimentos, existe un riesgo grave de contaminación y alteración de los alimentos, de intoxicación alimentaría y enfermedades de origen alimentario; ya que ninguna plaga tiene costumbres particularmente higiénicas.

Debemos controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley. Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro local.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso a local de venta y lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Antes de examinar los modos de controlar las plagas, analicemos los lugares en los que estas pueden morar:

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

Almacén de materias primas.
Almacenamiento de producto.
Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos.

Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

Las plagas no necesitan para vivir lo que nosotros llamamos "alimentos". Por ejemplo, los roedores son bastante felices comiendo jabón.

Cualquier lugar que no se mantiene limpio y ordenado de forma regular como:

Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, etc.

Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.
Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarías si cerca de ellas abunda la maleza.

Es importante echar un vistazo alrededor de las instalaciones para ver si hay algo que pueda resultar atractivo para los insectos, los roedores o los pájaros.

Ejecute el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el local de proceso como en las áreas colindantes.

Realice una inspección periódica y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe a los jefes.
Asegúrese de que todas las cañerías, cables, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas. Un ratón cabe por un orificio tan pequeño como el realizado por un lápiz sobre una hoja de papel.
No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas; recuerde, el trabajo de todo animal-plaga es buscar alimento y lo hacen muy bien y con suficiente destreza; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.
Revise que las instalaciones de bodega de almacenamiento de alimentos, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantienen siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.
Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Debido a que en las instalaciones del **CDI,** se procesan alimentos y se trabaja con niños y niñas, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:

AREA COCINA:

Se deben mantener limpias las áreas donde se· encuentran las canecas de basura.
Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
En las ventanas existen anjeos que protegen la cocina del medio exterior.
La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
El sifón se debe mantener con rejilla.
No se deben dejar los alimentos descubiertos al ambiente ni en el piso.
Se impide el paso de personal no autorizado a las instalaciones.

AREA BODEGA:

Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior.
Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
El sifón se debe mantener con rejilla.
No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.

CUARTO DE BASURAS:

Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen frecuentemente.
Los alrededores se deben mantener libres de residuos.

La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
El sifón se debe mantener con rejilla.

SALONES Y CUARTOS:

Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen frecuentemente.
En las ventanas existen anjeos que protegen los salones del medio exterior.
Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, las cobijas y colchonetas.

Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.

BAÑOS**:**

Se deben mantener limpios y desinfectados los baños.
Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen frecuentemente.
Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
El sifón se debe mantener con rejilla.
En las ventanas existen anjeos que protegen los baños del medio exterior.

PROCEDIMIENTOS

Diagnóstico de plagas encontradas

Este diagnóstico lo debe realizar la Entidad Administradora del Servicio y debe contener los siguientes puntos:

Identificación de plagas
Parámetros reproductivos
Tipos de insecticidas
Riesgos y ubicación.

Realización del mapa de riesgos
La realización de este es a fin de elaborar un control físico, donde es tratado el programa de mantenimiento de hendijas y rendijas por donde las plagas pueden entrar en la planta y se actualiza cada vez que sea necesario.

Control físico o químico de las plagas

Control de roedores y cucarachas: Utilizando el mapa de riesgos de la Unidad de Servicio, se ubican posibles sitios de infestación, y se evalúan teniendo en cuenta rastros visibles como excrementos, madrigueras, roeduras, y hedor orina.

Prevención: En la parte de desechos los espacios adecuados para el depósito de los diferentes residuos se deben mantener bien tapados, rotularlos, poseer canecas de basura de repuesto y evitar rupturas en estos que puedan causar la salida de lixiviados que atraen a la mayoría de los insectos, y roedores.
Para evitar el ingreso de plagas provenientes de la materia prima, se debe realizar la recepción de esta en canastas limpias y desinfectadas pertenecientes a la Unidad de Servicio.

Control de moscas**:** Las moscas que en la mayoría de los casos afectan a las áreas de manejo de alimentos corresponden a la denominada en género y especie como mosca doméstica. Este insecto ha adquirido

resistencia al uso de todos los grupos químicos existentes para el control de plagas. Su movilidad y sus ciclos cortos de vida hacen que estén presentes en todas partes haciéndose muy difícil su control.

Prevención: Instalación de mallas mosquiteras, lámparas de luz UV, caucho protector en la puerta en la parte de abajo para disminuir la distancia entre el piso y la puerta. Incluir hormigas.

Actividades

Las actividades que se llevarán a cabo por parte de la unidad de servicio para evitar el ingreso y proliferación de plagas serán:

- Las ventanas u orificios que se comunican con la parte exterior se deben dotar de una malla anti-insectos o ser sellados, a fin de evitar el ingreso de moscas provenientes del exterior.
- Se reducirá al mínimo la luz existente entrepuertas y piso para evitar la entrada de plagas del exterior.
- No se deberá permitir la entrada de plagas, cuidando el buen estado de puertas y ventanas, coladeras y otras posibles entradas.
- Se deberá mantener limpia la cocina, almacén y baños, en general, todo el establecimiento.
- No se deberá dejar restos de alimentos o mugre en gabinetes, pisos ni paredes.
- Se deberán revisar los envases y embarques que entren al local.

No se deberá utilizar cualquier plaguicida, porque también puede contaminar los alimentos. En el caso de que los haya en el establecimiento, se deben seguir las siguientes indicaciones:

- Se deberá contratar a un profesional de control de plagas para evitar tener algún accidente con los plaguicidas.
- El profesional debe contar con licencia vigente expedida por la autoridad competente
- Se tendrá un buen manejo de los desechos sólidos y líquidos de la Unidad de Servicio, se contará con canecas y recipientes apropiados al tamaño de las basuras y estos se mantendrán siempre tapados.
- La Unidad de Servicio estará siempre atenta a cualquier recomendación hecha por la empresa o el profesional contratado para el control de las plagas.
- Se inspeccionará los alimentos y los objetos que ingresan al servicio de alimentación, para asegurarse de que no transportan ninguna plaga y se comprobará que los empaques de cartón o madera están libres de plagas.
- Se procurará que los alrededores de los servicios de alimentación mantengan libre de escombros y basuras.
- Se deberá mantener bien cerrados los recipientes contenedores de alimentos y otros productos.
- Se deberá limpiar inmediatamente cualquier suciedad.
- Se guardará los ingredientes comestibles en cualquier material resistente a los dientes de roedores, provistos de tapa.
- Se asegurará de que las instalaciones de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento se mantengan limpias y ordenadas y se desinfecten regularmente.
- Debe ponerse gran interés en una buena higiene de los utensilios, muebles y lugares; así como la preservación correcta de los alimentos, utilizando envases apropiados y una adecuada ubicación de los desperdicios
- Se harán las adecuaciones de infraestructura, malla mosquitera o angeo para evitar el ingreso de insectos.
- Evitar que los animales o plagas puedan disponer de lugar de refugio y anidación, no acumular materiales o equipos fuera de uso en el interior o exterior del servicio de alimentación.
- Recoger lo antes posible los alimentos derramados sobre el suelo.
- Asegurarse que las zonas circundantes a la cocina estén en buen estado y sean limpiadas regularmente.

Se observará el servicio de alimentación y de acuerdo a estas definiciones se llevará a cabo el procedimiento pertinente:

Infestación: Presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos. Los tipos

de infestación que se identifican, son:

Infestación Alta

Roedores: Presencia de heces en gran cantidad, de pelos, manchas y rastros.
Observación de tres (3) o más roedores en la noche y aun en el día.
Cucarachas: Presencia de madrigueras y antenas

Infestación Media

Roedores: Presencia de heces en regular cantidad, roeduras a objetos, puede observarse el paso de algún roedor.
Cucarachas: Presencia de una que otra cucaracha

Infestación Baja

Roedores: Presencia de poca cantidad de excrementos, mínimos daños a objetos.
Cucarachas: No se encuentra evidencia.

Se llevará a cabo todo lo estipulado en este programa para el control de plagas, se contará siempre con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos que se estén utilizando.

Se realiza una inspección de control por parte del personal de aseo general, con el fin de evitar que reincidan las plagas, todo el personal de la Unidad de Servicio deberá informar cuando evidencie algún tipo de plaga para realizar el control adecuado.

La empresa externa encargada de los procesos de erradicación y control de plagas será la encargada de definir el procedimiento del programa de control de plagas, ellas dejarán una evidencia de que la inspección y control se realizó con un debido informe de la visita.

TABLA 4. PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Obtenga el formato para el registro de hermeticidad (REGISTRÓ DE CONTROL DE HERMETICIDAD DE LA EDIFICACION) Verifique el estado de las puertas, y la abertura entre piso y puerta (no debe ser superior a 1 cm.); verifique el estado de mantenimiento de los cauchos de las puertas. Revise las aberturas de los marcos de las puertas. Verifique el estado de mantenimiento de los anjeos de las ventanas. Revise que no hayan agujeros en paredes, techos Revise la entrada de las tuberías de acometida. Verifique el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, inspeccione que estén fijos y no se remuevan. Revise el estado de los techos.	QUINCENAL	PERSONAL ASIGNADO DESDE LA DIRECCION.

REGISTRÓ DE CONTROL DE HERMETICIDAD DE LA EDIFICACION

VERIFICACION DE HERMETICIDAD				DIAGNÓSTICO
Responsable de la verificación:				MES:
	ASPECTO	C/NC	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			
3	Estado de los anjeos de las ventanas de la bodega de alimentos.			
4	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.			
5	Paredes y techos de la cocina y bodega están libres de aqujeros.			
6	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 aqujeros.			
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.			

Marcar C: Cumple NC: No cumple
Periodicidad: Quincenal

TABLA 5. PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

El siguiente procedimiento tiene la finalidad de inspeccionar el jardín en busca de plagas, que pudieron haber ingresado a pesar de la hermeticidad de las instalaciones. Las posibles rutas pueden ser un roedor por la puerta a plena luz del día, moscas o cucarachas en empaques de alimentos, etc.

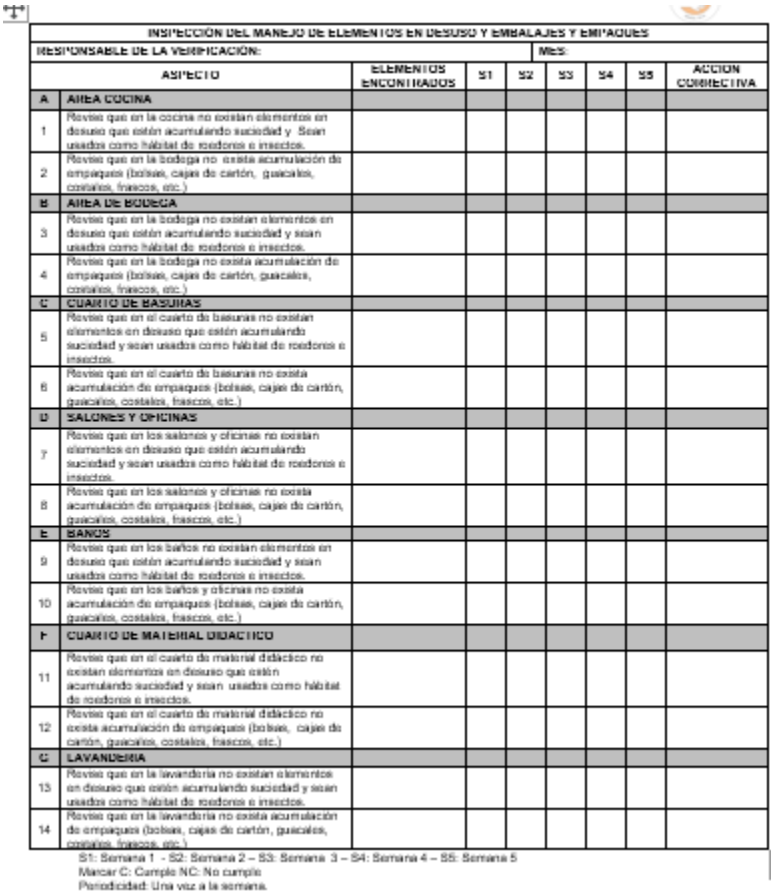
PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Obtenga el formato para el registro de la Inspección de presencia de plagas (INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS) Para inspeccionar la posible presencia de plagas se debe realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte 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. Realice la inspección en cada lugar que nombra el formato de inspección. Sí es el caso debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos. Recuerde 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. Recuerde que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, buena higiene del lugar y evitar que se generen lugares muertos o que no se pueden tener acceso a ellos fácilmente. Diligencie el formato y sí hay evidencia de plagas informe al jefe inmediato	SEMANAL	PERSONAL ASIGNADO DESDE LA DIRECCION

INSPECCION DE LA PRESENCIA DE PLAGAS								
RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:							MES:	
ASPECTO		PLAGA ENCONTRADA	S1	S2	S3	S4	S5	ACCION CORRECTIVA
A	AREA COCINA							
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de Plagas.								
1	Uniones entre el piso y las 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	AREA DE BODEGA							
11	Uniones entre el piso y las 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 techos.							
16	Dentro V alrededor de la caneca.							
D	SALONES Y OFICINAS							
17	Uniones entre el piso y las paredes y techos.							
18	Dentro y fuera de los gabinetes.							
E	BANOS							
19	Uniones entre el piso y las paredes y techos.							
20	Cisterna e inodoro.							
F	LAVANDERÍA							
21	Uniones entre el piso y las paredes y techos.							
22	Debajo y alrededor de la lavadora.							

S1: Semana 1 - S2: Semana 2 – S3: Semana 3 – S4: Semana 4 – S5: Semana 5
Marcar C: Cumple NC: No cumple
Periodicidad: Una vez a la semana.

TABLA 6. PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES DEL CDI.

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Obtenga el formato para el registro del manejo adecuado de elementos en desuso y embalajes (INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO Y EMBALAJES Y EMPAQUES) Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques debe realizar búsqueda de: cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área del jardín 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 pueden ser habitados por plagas, estos generalmente son: cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales frascos etc. Verifique e inspeccione las zonas indicadas en el formato. Sí evidencia elementos que no corresponde a la zona que verifica, registre el hallazgo e informe al jefe inmediato y tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques.	SEMANAL	PERSONAL ASIGNADO DESDE LA DIRECCION



INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO Y EMBALAJES Y EMPAQUES

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Mes:

	ASPECTO	ELEMENTOS ENCONTRADOS	S1	S2	S3	S4	S5	ACCION CORRECTIVA
A	AREA 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	AREA 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							
7	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
8	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
E	BAÑOS							
9	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
10	Revise que en los baños y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
F	CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO							
11	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
12	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
G	LAVANDERIA							
13	Revise que en la lavandería no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
14	Revise que en la lavandería no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							

S1: Semana 1 - S2: Semana 2 – S3: Semana 3 – S4: Semana 4 – S5: Semana 5
Marcar C: Cumple NC: No cumple
Periodicidad: Una vez a la semana.

PLAN DE CONTINGENCIA

CONTROL QUIMICO

El control integral de plagas es netamente preventivo, el control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas. El **CDI,** realiza el control químico con una empresa especializada quienes entregan la siguiente información (ver anexo):

Concepto Sanitario de la empresa.
Ficha técnica del insecticida o rodenticida empleado.
Procedimientos de fumigación y desratización.
Plano con ubicación e identificación de cebos.
Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

INTRODUCCIÓN

Durante la operación y funcionamiento de las instalaciones del **CDI FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA,** se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación de las diferentes áreas y ambientes de la institución y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos

OBJETIVO GENERAL

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 las instalaciones del **CDI**, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en la **CDI.**

Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en las instalaciones del CDI**.**

Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final

ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento de las instalaciones del CDI**.**

RESPONSABLE DEL PROGRAMA

El personal manipulador y de servicios generales son los encargados de la recolección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos y diligenciamiento de los registros.

MONITOREO Y VERIFICACIÓN

El monitoreo se realizará mediante supervisión el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición. La actividad se registrara en el formato respectivo.

ACCIONES CORRECTIVAS

Las acciones correctivas se iniciaran a partir de las evidencias que demuestren falencias en la ejecución del programa de Residuos Sólidos. En caso de que se llegue a presentar fallas en los procedimientos, se acudirá a la verificación de los registros los cuales permitirán identificar quien era el responsable de la labor.

REGISTROS

Formato para el registro de la disposición de residuos sólidos

DEFINICIONES

Basura: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
Desecho: Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
Desperdicio: Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
Disposición sanitaria de basuras: Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
Enterramiento de basuras: Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.
Residuo sólido comercial: Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.
Residuo sólido domiciliario: Se entiende por residuo sólido domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.
Tratamiento: Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

MARCO TEORICO

El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar un óptimo manejo de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

Orgánicos: Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

Inorgánicos: Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

Con características especiales: Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

Reducción: Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la

disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

Reciclaje: Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación. Esta técnica puede eliminar los costos de disposición, reducir los costos de materias primas y proporcionar ingresos por la venta de residuos. La eficacia dependerá de la forma como se practique la segregación.

Compostación: Es la conversión biológica de la materia orgánica que da como resultado un mejorador de suelos o un abono orgánico de excelente calidad.

Incineración con recuperación de energía: Se refiere a la incineración tecnificada a muy alta temperatura donde se logra la descomposición total de las basuras convirtiéndolas en cenizas y recuperando el valor calorífico de aquellas para generación de electricidad y/o calefacción para la comunidad.

Relleno sanitario: Es un sitio, por lo general alejado de las ciudades, que se escoge para "enterrar" los residuos sólidos, pero con una adecuación de tipo técnico y con un manejo controlado del tipo de residuos que allí se disponen. Se trata de que al relleno sanitario vayan solamente aquellos objetos para los cuales ésta sea la única opción de manejo para la comunidad

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

Separación de los residuos:

Por medio de la resolución 2184 de 2019, Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones, ordena la adopción de un código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente en todo el territorio nacional, que dispone lo siguiente:

1. Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables
2. Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
3. Color negro para depositar los residuos no aprovechables.



Imagen tomada de: https://www.ambientum.com/ambientum/residuos/codigo-de-colores-para-el-reciclaje-en-colombia.asp

Residuos COVID deben disponerse en doble bolsa color negro y deben estar identificados.

Residuos peligrosos (baterías, pilas, celulares): no pueden ser dispuestos en las canecas de la UDS, para entregar a la persona prestadora del servicio de aseo. Deben ser depositados en los sitios destinados para tal fin y que generalmente están ubicados en las oficinas de la administración territorial, en la sede de la autoridad ambiental, en centros comerciales, en almacenes de cadena o grandes superficies.

Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso. En la caneca o recipiente se colocan bolsas plásticas de colores para identificar dichos residuos.

TABLA 8. PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS DEL CDI

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Obtenga el formato para el registro de evacuación de desechos. Verifique que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo con los desechos, y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. Verifique el estado de higiene de las canecas distribuidas en el jardín infantil y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, 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.	Se realiza los días de recolección de basura servicios	Personal de servicios generales.

REGISTRO PARA LA EVACUACION DE LOS DESECHOS

Mes: **Ano:**

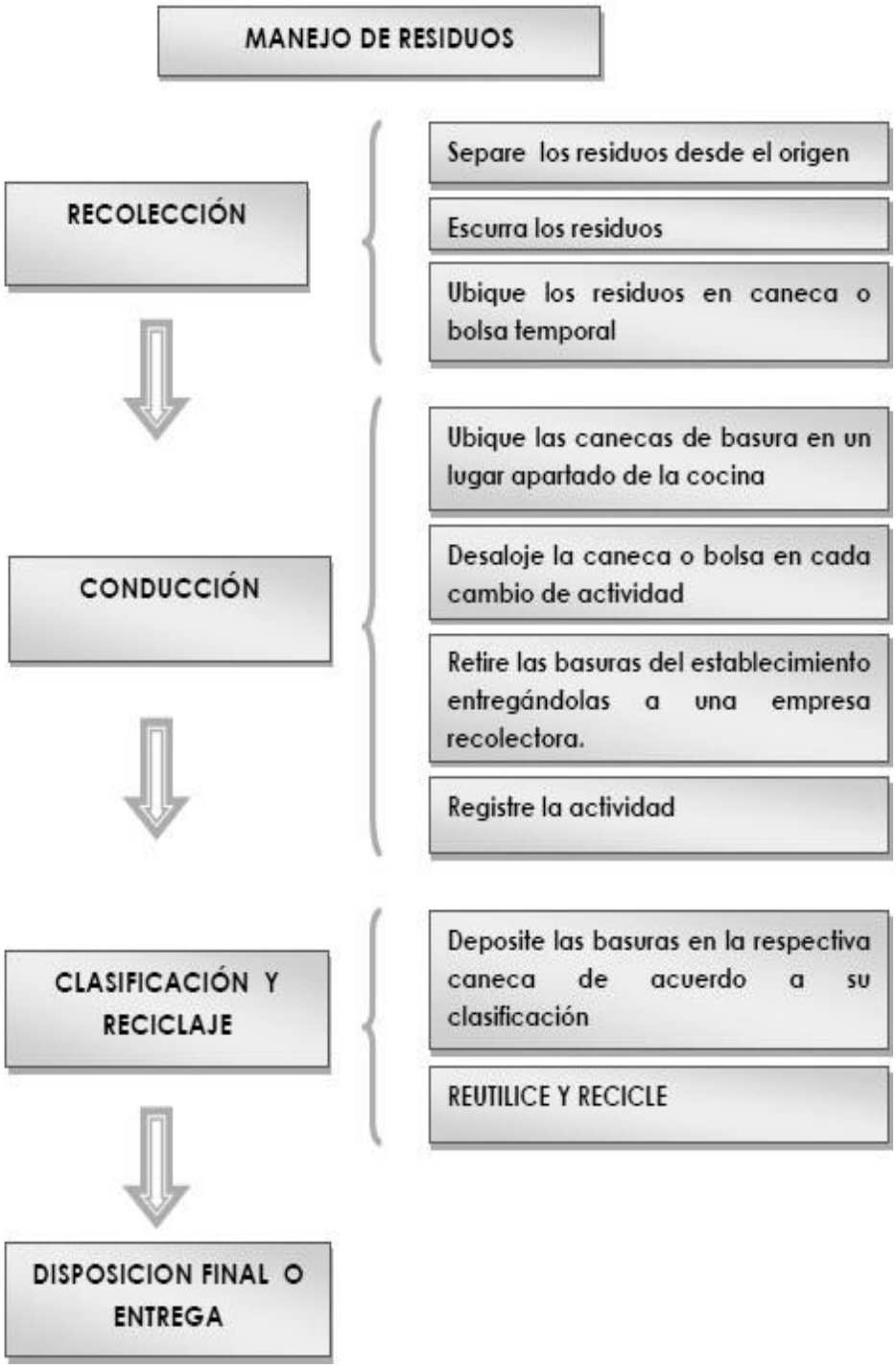
Dia	Clasificación de los desechos (Aprovechables/Orgánicos aprovechables/No aprovechables)	Condiciones de higiene de las canecas	Hora de evacuación de la basura	Responsable de la disposición de residuos

Marcar C: Cumple NC: No cumple
Periodicidad: Cada vez que se evacuan desechos de la unidad.

ENTIDAD DE ASEO	
DÍAS DE RECOLECCIÓN	
OBSERVACIONES	

PROCEDIMIENTO PARA LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

FLUJOGRAMA DESCRIPTIVO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS



MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

REGLAMENTACIÓN

Artículo 8. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.
Artículo 11. Los contenedores o recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de metal u otro material impermeable, de fácil limpieza y de ser requerido provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.
Artículo 37. Deberá disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deberán ser removidos y lavados frecuentemente.

PROCEDIMIENTO

Actividad: Caracterizar y disponer los residuos líquidos que se generen en el Servicio de Alimentación.

Descripción

Los lavaplatos del Servicio de alimentación deben disponer de rejillas para cada sifón para evitar la filtración de residuos orgánicos gruesos.

Las sobras de alimentos que contenga mezcla de residuos sólidos con líquidos deben ser filtrados y separados para su posterior desecho. En el caso de utilizarse para fines de alimentación para animales, se recogerán conjuntamente en un recipiente con tapa y entregarse inmediatamente se recoja, para evitar descomposición de éstos.

Los residuos sólidos que se recolecten en las rejillas deben ser dispuestos en las canecas destinadas para este fin.

Es importante disponer de trampas de grasa o recolectores para facilitar la recolección y eliminación de las grasas que allí se depositan, especialmente grasa sólida.

Las grasas líquidas provenientes de los procesos de fritura, deben ser recolectadas en recipientes aparte y no deben ser eliminadas por el drenaje. Deben recogerse en recipientes asignados para éstas y entregarse inmediatamente para terceros que estén autorizados por la entidad competente para disponer de este tipo de residuos

MANEJO DE RESIDUOS PELIGROSOS/ESPECIALES

Actividad: Caracterizar y disponer los residuos peligrosos o especiales que se generen en el CDI y dar el tratamiento indicado:

INFORMACIÓN DEL RESIDUO			MEDIDAS DE MANEJO Y DISPOSICIÓN FINAL		
Actividad por la cual se generó el residuo	**Tipo de Residuo (Peligroso / Especial)**	**Descripción del residuo (llantas, escombros, aceites de cocina, luminarias, tóneres, etc.)**	**Medidas de Manejo**	**Almacenamiento**	**Eliminación y/o Disposición final**
Obra de encorazada y mantenimiento de zonas	Especiales	Escombro (retazos de eterboard)		Zona demarcada	Se contacta con ciudad limpia para la recolección de residuos.
Preparación de alimentos	Peligrosos	Aceite usado	Ver protocolo de manejo de aceites.	Zona enmarcada	Se espera a tener mayor cantidad para enviar a empresa encargada de su manejo.
Limpieza y desinfección de espacios	Peligrosos	Envases de desengrasante y thinner		Zona demarcara	Reposa en el shut de basura para cuando pase ciudad limpia
Limpieza y desinfección	Peligrosos	Colchonetas		Zona demarcara	Reposa en el shut de basura para cuando pase ciudad limpia
Elementos De protección para entregas de RPP (derivado de la pandemia)	Peligrosos	Guantes de nitrilo, tapabocas, pañitos húmedos y gorros	Se tiene un lugar especial de acuerdo a orientaciones de la ARL doble bolsa negra.	Zona demarcada	Se tiene en acuerdo con el CAMI de patio bonito entregar los desechos marcados.

Diligenciar el Certificación manejo adecuado y disposición final de residuos especiales y/o peligrosos del ICBF - F37.G7.ABS.

PLAN DE CONTINGENCIA

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia el cual se aplica en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos:

Agotamiento por deficiencia en la programación de bolsas plásticas: se tiene ordenado la compra inmediata por caja menor.

No recolección de residuos sólidos en almacenamiento por parte de la empresa de aseo: Llamar a la línea de atención y contactar al coordinador de la empresa de aseo mediante llamada celular, para que envíe un vehículo acondicionado para transportar los residuos sólidos.

Retirar particularmente los residuos, buscando un lugar adecuado y permitido por la autoridad competente para su disposición sanitaria final.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del **CDI FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA,** con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.

Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

El presente programa se aplica al agua potable que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del **CDI,** y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

RESPONSABLE DEL PROGRAMA

Las manipuladoras de alimentos serán responsables de realizar el análisis organoléptico del agua y estará atenta a cualquier cambio identificado en el agua para llevar a cabo el procedimiento respectivo además de activar el plan de contingencia cuando así se requiera.

MONITOREO Y CONTROL

Cuando se evidencia problemas, se comunicará esta situación a la empresa abastecedora y se utilizará el agua de reserva.

REGISTROS Y CONTROLES

Formato de limpieza y desinfección del tanque de agua.

DEFINICIONES

Acueducto: Sistema de abastecimiento de agua.
Acometida: Derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.
Agua potable: Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos, por tanto es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
Abastecimiento de agua potable: Sistema o servicio de Captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.
Agua segura: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.
Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.
Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA.
Cloro (Cl2) Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

Cloro combinado: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoniaco

de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.
Cloro libre: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, red y punto de consumo de los inmuebles.
Cloro residual total: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción.
Desinfectante: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro.
Desinfección: Proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.
Tanque: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.
Registro de control de actividades: Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.
Microorganismos Patógenos: Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica.
Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.
Tratamiento físico: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.
Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92°C. (en Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.
Tratamiento Químico: Adición de sustancias químicas (CI2) para la eliminación de las bacterias patógenas.
Saneamiento básico del agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

PROCEDIMIENTO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en la **CDI,** proviene del acueducto de Bogotá.

USOS DEL AGUA: El agua que se suministra a la **CDI,** se utiliza para la producción de alimentos y para la higienización de todas las instalaciones, equipos y utensilios.

ALMACENAMIENTO DEL AGUA
Número de tanques: **2**
Capacidad: **1000 Litros cada uno**
Tipo y material de construcción: **Polietileno**
Ubicación: **aéreos**
Frecuencia de limpieza y desinfección: **Dos veces al año.**

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.
La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)
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 una 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.

CONDICIONES GENERALES

Para establecer los criterios de calidad del agua, debemos regirnos por lo definido en la normatividad colombiana, así:

El Decreto 1575 de 2007 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 su 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.”

El Decreto 3930 de 2010, define las responsabilidades en la determinación de la fuente y calidad del agua, así: o Artículo 4°. Ordenamiento del Recurso Hídrico. La Autoridad Ambiental Competente deberá realizar el Ordenamiento del Recurso Hídrico con el fin de realizar la clasificación de las aguas superficiales, subterráneas y marinas, fijar en forma genérica su destinación a los diferentes usos de que trata el artículo 9° del presente decreto y sus posibilidades de aprovechamiento. (…).

O **Artículo 7°. De los modelos simulación de la calidad del recurso hídrico.** Para efectos del Ordenamiento del Recurso Hídrico, previsto en el artículo anterior y para la aplicación de modelos de simulación de la calidad del recurso, el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial expedirá dentro de los ocho (8) meses,

contados a partir de la fecha de publicación de este decreto, la Guía Nacional de Modelación del Recurso Hídrico, con base en los insumos que aporte el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM).

Parágrafo. Mientras el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, expide la Guía Nacional de Modelación del Recurso Hídrico, las autoridades ambientales competentes podrán seguir aplicando los modelos de simulación existentes que permitan determinar la capacidad asimilativa de sustancias biodegradables o acumulativas y la capacidad de dilución de sustancias no biodegradables, utilizando, por lo menos los siguientes parámetros:

DBO5: Demanda bioquímica de oxígeno a cinco (5) días. DQO: Demanda química de oxígeno.
SS: Sólidos suspendidos.
pH: Potencial del ion hidronio, H+ T: Temperatura.
OD: Oxígeno disuelto. Q: Caudal.
Datos Hidrobiológicos.
Coliformes Totales y Coliformes Fecales.

Artículo 10. Uso para consumo humano y doméstico. Se entiende por uso del agua para consumo humano y doméstico su utilización en actividades tales como:

Bebida directa y preparación de alimentos para consumo inmediato.
Satisfacción de necesidades domésticas, individuales o colectivas, tales como higiene personal y limpieza de elementos, materiales o utensilios.
Preparación de alimentos en general y en especial los destinados a su comercialización o distribución, que no requieran elaboración.
o **Artículo 20. Competencia para definir los criterios de calidad del recurso hídrico.** El Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial dentro de los dieciocho (18) meses contados a partir de la publicación del presente decreto, definirá los criterios de calidad para el uso de las aguas superficiales, subterráneas y marinas

En ese sentido, este documento deberá ser actualizado con la determinación nacional de criterios de calidad del recurso hídrico, una vez sea promulgada la norma. Adicionalmente, a nivel de municipio, deberá actualizarse una ver la Autoridad Ambiental Competente realice el Plan de Ordenamiento del Recurso Hídrico.

Procedencia y usos del agua en los procedimientos realizados
La empresa que provee el agua a la unidad de servicio es la Empresa de acueducto y alcantarillado de Bogotá - ESP
Establecer cuál es la empresa que provee el agua para cada operador o identificar el origen de la misma.

ACTIVIDADES

Verificación de condiciones organolépticas

Metodología: se aplicará una prueba aceptación, a consumidores de la Unidad de Servicio, por parte de las manipuladoras de alimentos.
Se aplicara en los grifos del servicio de alimentos; se dejará caer agua durante 30 segundos, luego se recogerá agua en un recipiente transparente previamente limpio y desinfectado, luego se beberá un poco de esta agua para enjuagar la boca y se la botará, dejar pasar 4 segundos para beber nuevamente un sorbo de agua aspirándola fuertemente para que esta llegue a todas las partes de la boca y lograr percibir sabores extraños. Se observará el color, olor del agua en el recipiente.
Responsable: serán responsables de llevar a cabo este procedimiento las manipuladoras de alimentos.

Limpieza y desinfección de los tanques de agua

Frecuencia: cada 6 meses
Responsable: empresa responsable de la actividad.
Metodología: la establecida por la empresa responsable, la cual debe cumplir con la normatividad.

Plan de Contingencia:

En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con un sistema para garantizar la producción de un día en el servicio de alimentos.

Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavan y desinfectan en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área de producción. En caso de no implementar este sistema el operador deberá disponer de agua potable ofrecida en el mercado para la elaboración de alimentos.

Manejo de Aguas Residuales

Las cañerías y accesorios deben proyectarse bajo un régimen adecuado, con el fin de llevar suficiente cantidad de agua a los sectores que la necesiten y conducir de manera apropiada tanto las aguas residuales como otros desechos líquidos.

El servicio debe:

Evitar que las instalaciones sean una fuente de contaminación para los alimentos, equipos, utensilios por tener condiciones insalubres
Proveer el drenaje adecuado del suelo en todas las áreas donde se limpie con grandes cantidades de agua o donde se produzcan descargas de agua o de otro residuo líquido.

No permitir el reproceso o la conexión cruzada entre los sistemas de cañería que descargas residuos líquidos o aguas residuales y de los sistemas de cañerías que llevan el agua potable para los alimentos.

La disposición de aguas residuales debe proveer de un sistema de instalaciones de servicios sanitarios y de alcantarillado; estos deben ser adecuados, de fácil acceso a los empleados, y asegurarse de que no tengan comunicación con el sector de producción.

Estrategias para el ahorro y uso eficiente del agua:

Se hace necesario implantar estrategias para el uso eficiente del agua, por lo cual se velará por no desperdiciar el agua en el servicio de alimentación.

Se debe monitorear la factura del agua y evitar el aumento del consumo sin justificación
Se deberá verificar que las llaves de agua del servicio de alimentación no tengan fugas
El agua almacenada para el plan de contingencia deberá utilizarse para labores de limpieza y no desperdiciarla
Se realizará revisiones periódicas a los baños para detectar posibles daños
Se deben plantear diferentes actividades de aula con los niños y niñas para generar conciencia en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales.

PLAN DE CAPACITACION EN SERVICIOS DE ALIMENTOS
INTRODUCCION

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor).

Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a los auxiliares de manipulación de alimentos del **CDI FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA** en las buenas prácticas de higiene, manejo, preparación, conservación y distribución para mejorar las condiciones higiénico sanitarias, la calidad y garantizar la inocuidad de los alimentos que suministran y consumen los menores que se encuentran en atención.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Concientizar a los manipuladores de alimentos del grado de riesgo que puede generar sobre la salud humana un alimento inadecuadamente manipulado.
Impartir los conocimientos necesarios para que los asistentes cuenten con la suficiente ilustración para prevenir los riesgos sobre la salud humana por enfermedades de transmisión por alimentos (ETAS).
Entender la importancia que tiene la higiene en la preparación, suministro y consumo de alimentos e identificar las fuentes de contaminación de los mismos.
Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.
Capacitar a los auxiliares de manipulación sobre el uso y aplicación de los medios y equipos necesarios para realizar una adecuada limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE

FECHA	TEMA DE FORMACIÓN	OBJETIVOS	DURACIÓN
FEBRERO	INTRODUCCIÓN AL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y AL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	SOCIALIZAR LAS GENERALIDADES DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	1 HORA
MARZO	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - PREVENCION DE INTOXICACIONES ALIMENTARIAS Y MANEJO EN CASO DE QUE SE PRESENTEN, SEGÚN MANUAL OPERATIVO DE ICBF	SOCIALIZAR EL MANUAL DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, REITERANDO LAS ACCIONES PARA EVITAR UNA ETA	1 HORA
ABRIL	ADECUADO USO DE LA DOTACION POR PARTE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRIBUIR A REFORZAR EL USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.	1 HORA
MAYO	MINUTA PATRÓN, CICLO DE MINUTAS Y LISTA DE INTERCAMBIOS, ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONESY GRAMAJES, MANEJO DE UTENSILIOS Y MANEJO DE DIETAS ESPECIALES	CONTRIBUIR A GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CICLO DE MENÚS, MINUTA PATRÓN, GUÍA DE PREPARACIONES Y LISTA DE INTERCAMBIO, PARA QUE LOS USUARIOS DEL SERVICIO, RECIBAN EL APORTE NUTRICIONAL ESTABLECIDO.	1 HORA
JUNIO	ADECUADA MANIPULACIÓN DE LA BIENESTARINA: CANTIDADES A USAR, USO	CONTRIBUIR A MEJORAR EL APROVECHAMIENTO Y USO DE LA BIENESTARINA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.	1 HORA
JULIO	PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS I: Compra, transporte, recibo, almacenamiento y rotulación de alimentos.	SOCIALIZAR EL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	1 HORA
AGOSTO	PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS II: Preparación, cocción, servido y distribución de alimentos.	SOCIALIZAR EL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO I: Limpieza y desinfección, Abastecimiento de agua y limpieza de tanques.	PROMOVER LAS ADECUADAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	1 HORA
OCTUBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO II: Control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos.	SOCIALIZAR EL PLAN DE SANEAMIENTO, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y DE MANIPULACIÓN	1 HORA
NOVIEMBRE	PRÁCTICAS ADECUADAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SOCIALIZAR EL PLAN DE SANEAMIENTO, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y DE MANIPULACIÓN	1 HORA

FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD – HIPOCLORITO DE SODIO

PQP	**PRODUCTOS QUÍMICOS PANAMERICANOS S.A.** **FICHA TÉCNICA.** **HIPOCLORITO DE SODIO**	FT-CC-19 Versión 2 Octubre 2017 Página 1 de 1

1. ASPECTOS GENERALES.

PROPIEDADES: Solución Acuosa, clara, ligeramente amarilla de olor característico penetrante e irritante.

CONTENIDO NETO: No aplica.

USOS:

- Tratamiento de aguas, como desinfectante, bactericida, alguicida.
- Se utiliza como germicida, antiséptico y desinfectante en superficies.
- Desodorización de aguas industriales, potables y piscinas.
- En procesos de lavado de celulosa en la industria del papel.
- Blanqueador de textiles.
- Producción de hidróxidos, nitratos, sulfatos y cianatos.

BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO:
Producto altamente oxidante, que se disocia en forma de cloro activo, ácido hipocloroso o ion hipoclorito, formas que le confieren alta reactividad bioquímica lo que hace del producto una excelente opción para el control microbiológico en cualquier tipo de superficie y en todo tipo de agua neutra o básica.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
(Propiedades fisicoquímicas y/o microbiológicas).

PROPIEDADES	VALOR
Apariencia estándar.	Líquido claro, ligeramente amarillo.
Contenido de NaOCl, % m/v	13 Mínimo.
Densidad, g/mL.	1,2 Mínimo.
Alcalinidad Total, % NaOH	1 Máximo.

3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO:

Este producto es un oxidante fuerte, genera desplazamiento del oxigeno y es altamente irritante; evítese cualquier contacto directo con él.

Para la manipulación de este producto utilizar equipo completo de protección incluyendo gafas de seguridad con protección lateral y careta para vapores oxidantes, guantes de goma, nitrilo, vinilo o PVC.

Si se presenta contacto de este producto con la piel o con los ojos lavar con abundante agua por lo menos durante 15 minutos, para garantizar la remoción de todo el material de los tejidos, buscar atención medica inmediatamente después de lavar el área afectada.

Si este producto es ingerido debe buscarse atención médica inmediatamente, no suministrar ningún tipo de bebida o alimento.

Si se presenta inhalación del producto, retirar el afectado a un lugar donde haya aire fresco, buscar atención médica.

Para mayor información consultar la hoja de seguridad del material.

4. EMPAQUE Y TRANSPORTE.
PISCICLOR: garrafas Plásticas por 20 litros.

Hipoclorito: Contenedores plásticos en presentación de 4, 20, 35 litros.
A granel en IBC o en otras presentaciones acordadas con el cliente.

Este producto está regulado bajo el decreto 1609 de 2002 del Ministerio Nacional de transporte, por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera y la Norma Técnica Colombiana NTC 1609.
UN: 1791.
CLASE 8. Corrosivo.

5. ALMACENAMIENTO.
Dado que el hipoclorito es una solución altamente inestable y se descompone por la presencia de impurezas catiónicas, luz directa (natural y/o artificial), cambios de pH y temperaturas se debe proteger de estos factores.

Almacenar solo en áreas bien ventiladas, con piso, estanterías y estibas incombustibles, solo recipientes plásticos o de fibra de vidrio, debidamente cerrados.

El área de almacenamiento debe contar con duchas de emergencia y lavaojos.

No debe almacenarse cerca de sustancias ácidas y básicas, solventes orgánicos, sustancias combustibles e inflamables.

6. DATOS DEL FABRICANTE: Este producto es comercializado por productos Químicos Panamericanos S.A.

7. NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA: No aplica.

NO CONTROLADO

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

Rótulo NFPA



Rótulos UN



Fecha Revisión: 21/03/2005

SECCIÓN 1: PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

Sinónimos: Solución de hipoclorito de sodio, Clorox, Blanqueador, Agua de Jabel.

Fórmula: NaOCl

Número Interno:

Número UN: 1791

Clase UN: 8 6.1

Compañía que desarrolló la Hoja de Seguridad: Esta hoja de datos de seguridad es el producto de la recopilación de información de diferentes bases de datos desarrolladas por entidades internacionales relacionadas con el tema. La alimentación de la información fue realizada por el Consejo Colombiano de Seguridad, Carrera 20 No. 39 - 62. Teléfono (571) 2866355. Fax: (571) 2884367. Bogotá, D.C. - Colombia.

Teléfonos de Emergencia:

SECCIÓN 2: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

COMPONENTES				
Componente	**CAS**	**TWA**	**STEL**	**%**
Agua	7732-18-5	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	5

Uso: Desinfectante, plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes

SECCIÓN 3: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISIÓN GENERAL SOBRE LAS EMERGENCIAS:

Perjudicial si es ingerido o inhalado. Causa irritación a los ojos y al tracto respiratorio. Causa daño substancial pero temporal del ojo.

EFECTOS ADVERSOS POTENCIALES PARA LA SALUD:

Inhalación: Irritación de los ojos, la nariz y la garganta. Alta concentración del vapor produce quemaduras, edema pulmonar y de laringe, tos, disnea.

Ingestión: Quemaduras en la boca, náuseas, vómito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esófago y estómago.

Piel: Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución.

Ojos: El contacto puede causar severa irritación y daño, especialmente a concentraciones mayores.

Efectos crónicos: Dermatitis, eczema, este producto es sensibilizador para muchas personas.

SECCIÓN 4: PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación: Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxigeno. Mantener la víctima abrigada y en reposo.

Ingestión:	Lavar la boca con agua. Si está consciente, suministrar abundante agua. No inducir el vómito. Buscar atención médica inmediatamente.
Piel:	Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Ojos:	Lavar con abundante agua, mínimo durante 15 minutos. Levantar y separar los párpados para asegurar la remoción del químico. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Nota para los médicos:	Después de proporcionar los primeros auxilios, es indispensable la comunicación directa con un médico especialista en toxicología, que brinde información para el manejo médico de la persona afectada, con base en su estado, los síntomas existentes y las características de la sustancia química con la cual se tuvo contacto.

SECCIÓN 5: MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Punto de inflamación (°C): N.A.

Temperatura de autoignición (°C): N.A.

Límites de inflamabilidad (%V/V): N.A.

Peligros de incendio y/o explosión:

No es inflamable, pero se puede descomponer con el calor, al contacto con material férrico o la luz solar.

Medios de extinción:

Utilizar cualquier medio apropiado para extinguir fuego de los alrededores. Utilice agua en forma de rocío para enfriar los envases expuestos al incendio, para diluir el líquido y para controlar el vapor.

Productos de la combustión:

Cloro gaseoso el cual es altamente oxidante y oxígeno.

Precauciones para evitar incendio y/o explosión:

Retirar el material incompatible de los alrededores. Evitar fuentes de calor. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas.

Instrucciones para combatir el fuego:

Evacuar o aislar el área de peligro. Eliminar las fuentes de calor. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Retirar los contenedores si no hay mayor riesgo. Utilizar protección respiratoria. Enfriar los contenedores con agua en forma de rocío. Alejarse del lugar.

SECCIÓN 6: MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Ventilar el área. No permitir que caiga en fuentes de agua y alcantarillas. Lavar el área del derrame con abundante agua controlando la generación de calor. Trasladar el contenedor a un lugar aireado y transferir a otro recipiente utilizando equipo de protección.

SECCIÓN 7: MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Manejo:	Utilizar los elementos de protección personal así sea muy corta la exposición o la actividad que realice con la sustancia; mantener estrictas normas de higiene. No fumar ni beber en el sitio de trabajo. Usar las menores cantidades posibles. Conocer en dónde está el equipo para la atención de emergencias. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar.
Almacenamiento:	Lugares ventilados, frescos y secos. Lejos de fuentes de calor e ignición. Separado de materiales incompatibles. Rotular los recipientes adecuadamente. Protegidos de la luz solar y fuentes térmicas, en envases de vidrio, polietileno o acero recubierto con caucho. Piso impermeable. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas. Los equipos eléctricos, de iluminación y ventilación deben ser a prueba de explosiones.

SECCIÓN 8: CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCIÓN PERSONAL

Controles de ingeniería: Ventilación local para mantener la concentración por debajo de los límites de salud ocupacional, duchas y estaciones lavaojos.

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

Protección de los ojos y rostro:	Utilice gafas protectoras contra productos químicos y/o un protector de cara completo donde el contacto sea posible.
Protección de piel:	Usar ropa protectora impermeable, incluyendo botas, guantes, ropa de laboratorio o delantal para evitar contacto con la piel.
Protección respiratoria:	Si se excede el límite de exposición, y no hay disponibilidad de controles de ingeniería, se puede usar un respirador que cubra toda la cara, con cartucho para gas ácido sobrepasando, como máximo, 50 veces el límite de exposición o la máxima concentración de uso especificada por la agencia reguladora apropiada o por el fabricante del respirador, lo que sea inferior.
Protección en caso de emergencia:	Equipo de respiración autocontenido y ropa de protección total.

SECCIÓN 9: PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia, olor y estado físico:	Líquido de olor dulzaino desagradable y color verdoso pálido.
Gravedad específica (Agua=1):	1.07 - 1.14
Punto de ebullición (°C):	40
Punto de fusión (°C):	-6
Densidad relativa del vapor (Aire=1):	N.R.
Presión de vapor (mm Hg):	17.5 / 20°C
Viscosidad (cp):	N.R.
pH:	9 - 10
Solubilidad:	El sólido se disuelve en agua fría; en agua caliente descompone.

SECCIÓN 10: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad química:	Se descompone lentamente en contacto con el aire. La exposición a la luz solar acelera la descomposición.
Condiciones a evitar:	Luz, calor, incompatibles.
Incompatibilidad con otros materiales:	Fuertemente oxidante. Reacciona con ácidos, compuestos ferrosos y orgánicos.
Productos de descomposición peligrosos:	Emite vapores tóxicos de cloro cuando se calienta hasta la descomposición. Óxido de sodio a altas temperaturas.
Polimerización peligrosa:	No ocurrirá.

SECCIÓN 11: INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Altamente tóxico. Los vapores provocan edema pulmonar y el líquido perforación de esófago y estómago.
DL50 (oral - ratas): 8910 mg/kg
DL50 (oral - ratón): 5800 mg/kg
DL50 (dérmica - conejo): >10000 mg/kg
Irritación de los ojos: Una solución al 0.52% causo irritaciones moderadas y severas, después de un día.
Piel: Una solución al 3.5% aplicada a la piel por 30-15 minutos causa severo daño a. 0.5 ml de solución pura fue corrosivo al aplicarse a la piel.
Efectos reproductivos: Altas dosis en el agua de bebida causo un pequeño pero significante incremento en esperma abnormal en ratones.
Mutagenicidad: El hipoclorito de sodio causa mutaciones en estudios de corto tiempo usando células de bacterias.

SECCIÓN 12: INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Perjudicial para la vida acuática. Evitar su entrada a corrientes de agua.
Toxicidad peces: LC50 = 5.9 ppm/96h/Fathead Minnow/agua fresca. DBO= Ninguna información.

SECCIÓN 13: CONSIDERACIONES DE DISPOSICIÓN

Diluir con abundante agua. No vierta altas concentraciones a fuentes de agua.

SECCIÓN 14: INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE

Etiqueta blanca-negra de sustancia corrosiva. No transportar con sustancias explosivas, las que en contacto con agua pueden desprender gases inflamables, sustancias comburentes, peróxidos orgánicos, materiales radiactivos ni alimentos.

SECCIÓN 15: INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

1. Ley 769/2002. Código Nacional de Tránsito Terrestre. Artículo 32: La carga de un vehículo debe estar debidamente empacada, rotulada, embalada y cubierta conforme a la normatividad técnica nacional.

2. Decreto 1609 del 31 de Julio de 2002, Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

3. Ministerio de Transporte. Resolución número 3800 del 11 de diciembre de 1998. Por el cual se adopta el diseño y se establecen los mecanismos de distribución del formato único del manifiesto de carga.

4. Los residuos de esta sustancia están considerados en: Ministerio de Salud. Resolución 2309 de 1986, por la cual se hace necesario dictar normas especiales complementarias para la cumplida ejecución de las leyes que regulan los residuos sólidos y concretamente lo referente a residuos especiales.

SECCIÓN 16: OTRAS INFORMACIONES

La información relacionada con este producto puede no ser válida si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular.

Bibliografía

CONTROL DE CAMBIOS:

Fecha	Versión	Elaborado por	Aprobado por
03/03/2020	1	Alejandra Vargas	Yisell Cubides
15/05/2020	2	Alejandra Vargas	Yisell Cubides
25/02/2021	3	Alejandra Vargas	Adriana Ruiz
06/04/2022	4	Alejandra Vargas	Lorena Buitrago
01/03/2024	5	Alejandra Vargas	Diana Betancour
10/02/2025	6	Alejandra Vargas	Carolina Delgadillo