PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
ESTE PLAN ESTA DISEÑADO PARA LOS PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS EN EL ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL CDI MI MUNDO INFANTIL EL PEÑON BOLIVAR

1. INTRODUCCIÓN

LA FUNDACION EMPRENDE FUTURO como operador de la modalidad Institucional del CDI MI MUNDO INFANTIL, pretende estandarizar los procedimientos relacionados en el almacenamiento, distribución y entrega de alimentos servidos teniendo en cuenta la calidad que presenta este programa, por lo tanto se diseña este plan de saneamiento básico, con el fin de establecer la operatividad del programa en cada uno de los puntos de atención en donde se opera , además de un control, para evitar que se pueda presentar cualquier tipo de contaminación, de tal manera que se pueda garantizar la conservación de los alimentos sin ningún deterioro, evitando aquellas condiciones que puede afectar la calidad, higiene y la funcionalidad e integridad de los mismos.

La resolución 2674 de 2013 establece la obligatoriedad para todo establecimiento de alimentos la implementación y seguimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, dentro de la reglamentación de las buenas prácticas de manufactura se especifica la implementación y el desarrollo de un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y procedimientos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan incluye cuatro programas esenciales: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PROGRAMA DE MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, PROGRAMA Y CRONOGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES, Y PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA,** ya que se debe asegurar su calidad para los procesos productivos y las actividades de limpieza y desinfección.

La implementación de los diferentes programas del plan básico nos permitirá garantizar la preparación y entrega de alimentos inocuos que realmente cumplan una función de nutrición en la primera infancia.

2. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL CDI.

El programa de limpieza y desinfección hace referencia a cada una de las actividades a desarrollar en torno a la disminución de microorganismos patógenos en un entorno determinado. Según la actual resolución 2674/2013, se define la limpieza como aquel proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables. Contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en las niñas, niños, y talento humano de la modalidad institucional.

2.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.

2. Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, resolución 2674/2013, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

2.2. ALCANCE:

Los procesos y procedimientos descritos en el plan, incluyen las actividades relacionadas con saneamiento básico, que debe desarrollar el personal del CDI, en todas las áreas, superficies, ambientes, equipos, utensilios, implementos e insumos de la sede.

2.3. LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A continuación se enumeran una serie de lineamientos generales que deben ser considerados al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección:

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las Superficies que van a ser limpiadas.

- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que en este apartado se define denominado “Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes”.

La OMS la ha definido como la técnica mediante la cual se realiza destrucción inhibición del crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa o no esporulada a través del uso de un agente químico, principalmente desinfectantes. Estos no necesariamente destruyen todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes precederos. Los desinfectantes se aplican sobre objetos y materiales inanimados, como instrumentos y superficies, para tratar y prevenir la infección.

2.4. OBJETIVO GENERAL:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de Contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en las niñas y adolescentes usuarias del servicio.

2.5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.

2. Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en los capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

2.6. ALCANCE:

Los procesos y procedimientos descritos en el plan, incluyen las actividades relacionadas con BPM, y saneamiento básico, que debe desarrollar el personal del **CDI**, en todas las áreas, superficies, ambientes, equipos, utensilios, implementos e insumos de la sede.

2.7. LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

A continuación se enumeran una serie de lineamientos generales que deben ser considerados al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección:

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las Superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que en este apartado se define denominado “Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes”.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se

encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.

- El enjuague final se hace con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.

- Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.

- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución agente desinfectante siguiendo las recomendaciones de la ficha técnica del producto a utilizar.

- Se deja el desinfectante el tiempo de contacto determinado en la ficha técnica del producto y luego se procede a juagar la superficie para eliminar el desinfectante.

2.8. PREPARACION DE SOLUCIONES:

2.8.1. RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA EN EL CDI.

- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.

- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.

- Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (taza de medir o jeringa) que permita medir con exactitud el volumen.

- Los materiales utilizados para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección tienen un tiempo de vida útil. Además se deberá preparar exactamente la cantidad de detergente y desinfectante a utilizar ya que el Sobrante no se podrá almacenar.

2.8.2. PROCEDIMIENTO A SEGUIR PARA LA PREPARACIÓN DE LAS SOLUCIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

1. Mida el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.

2. 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, y las ppm

requeridas.

3. Mida con la taza el volumen de desinfectante o detergente requerido, según lo indicado.

4. 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).

3. ACCIONES DE BIOSEGURIDAD PARA REALIZAR EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL CDI.

En el proceso de limpieza y desinfección se describen las actividades y la secuencia detallada en la labor de limpieza y desinfección de cada uno de los ítems que requiera un proceso de higienización, se registra en el formato modelo correspondiente al **Formato Control Limpieza y desinfección.**

Antes de iniciar las actividades de limpieza y desinfección el personal encargado de servicios generales deberá:

- lavarse las manos de acuerdo con el procedimiento establecido.
- Colocarse todos los elementos de protección personal (EPP)
- Contar con todos los insumos necesarios para implementar limpieza y desinfección de las áreas, superficies y equipos.
- Esta limpieza se debe realizar diariamente dos veces en la jornada de atención o cada vez que se requiera.
- En nuestro plan de saneamiento se encontrará la descripción de limpieza de cada espacio de la unidad de servicio.
- El personal que realice la limpieza y desinfección debe usar los siguientes elementos de bioseguridad: tapabocas, careta y guantes.
- Los elementos de aseo como escobas, traperos, recogedor de basura y baldes se deben desinfectar diariamente y estos estarán demarcados de acuerdo con el área donde se van a usar.

3.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES EN EL LUGAR DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN EL CDI.

El personal usa elementos de protección personal básicos y son de uso obligatorio: El uso de Tapa bocas, guantes, gorro y redecilla para el cabello, para quienes desarrollan sus labores e intervienen en los procesos en las UDS.

Esta actividad se realiza todos los días en las unidades de servicio.

La concentración de desinfectante utilizado para la desinfección de pisos y paredes es de 400ppm y esta actividad se realiza quincenalmente en los puntos de atención y bodega de

almacenamiento principal (es decir 80cc de hipoclorito comercial al 5,25% por cada 10 litros de solución).

- Se usa guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.
- Se recoje todos las mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón.
- Se retira la suciedad que se encuentre en el área, barrer toda el área y remover los residuos sólidos.
- Preparar una solución de agua/detergente en un recipiente adecuado, con la concentración estipulada en la etiqueta.

DESINFECCIÓN SE REALIZA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA, ASÍ:

- Se prepara una solución de hipoclorito de 4cc por cada 1litro agua en un balde plástico.
- Se sumerje el trapero limpio en la solución de hipoclorito.
- Se aplica en el área y deje actuar por 30 minutos
- No se enjuaga.

3.2.LIMPIEZA DE ESTIBAS PLASTICAS Y CANATILLAS EN EL CDI

Se lavan con agua potable las estibas por ambos lados y en medio de las separaciones de la cara inferior. Se aplica la solución limpiadora en todas las superficies (lado superior e inferior), se restriega con la ayuda de un cepillo o escoba hasta eliminar los residuos de producto o suciedad que contengan.

3.3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS, SILLAS, CANECAS EN EL CDI.

Esta actividad se realiza diariamente en las unidades de servicio y se siguen las siguientes recomendaciones.

- Se usa guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad
- Se toma una toalla limpia y seca recoja los residuos de polvo y dispositan en una bolsa plástica.
- Se prepara una solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva restriegue hasta remover la mugre y grasa del área.
- Se enjuaga con abundante agua y deje escurrir.

DESINFECCIÓN SE REALIZA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA, ASÍ:

- Se prepara una solución de hipoclorito de 2 cc por cada 1litro agua en un balde plástico.
- Se sumerje una toalla limpia en la solución de hipoclorito.
- Aplique en el área y deje actuar por 10 minutos
- No enjuague.

3.4. RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL VEHICULO CONTRATADO PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS EN EL CDI.

- Esta actividad debe ser realizada por el dueño del vehículo contratado para transportar los alimentos, antes de cada entrega y después de la entrega Alimentos.
- Como mínimo, se limpia y desinfecta las superficies de contacto frecuente del vehículo al principio y al final de cada entrega.
- El personal que realiza las operaciones de limpieza y desinfección utiliza ropa desechable.
- Las operaciones de limpieza y desinfección se realizarán siempre que el camión se encuentre alejado de otros vehículos para evitar la contaminación cruzada.
- El recorrido del vehículo debe ser preferentemente hacia delante, de zona sucia a zona Limpia.
- Se garantiza que se sigan los procedimientos de limpieza y desinfección de manera consistente y correcta, incluida una adecuada ventilación cuando se usan productos químicos. Al limpiar el vehículo, las puertas y ventanillas deben permanecer abiertas. Al limpiar y desinfectar, las personas usan guantes desechables compatibles con los productos que utilizan, además de cualquier otro elemento de protección necesario de conformidad con las instrucciones del fabricante del producto. Si está disponible, también se recomienda el uso de una bata desechable.
- Las superficies duras no porosas en el interior del vehículo, como asientos rígidos, apoyabrazos, manijas de puertas, hebillas de cinturones de seguridad, controles de luces y aire, puertas y ventanillas y agarraderas, se deben limpiar con agua y jabón o detergente si están visiblemente sucias, antes de aplicarles desinfectante.
- Para las superficies de artículos electrónicos de contacto frecuente, como tabletas y pantallas táctiles del vehículo, elimine la suciedad visible y luego desinfecte siguiendo las instrucciones del fabricante de cada uno de los productos de limpieza y desinfección. Si no hay indicaciones del fabricante disponibles, evalúe usar paños o rociadores con al menos un 70 % de alcohol para desinfectar.

En la bodega de la FUNDACION EMPRENDE FUTURO se realiza la entrega de los alimentos al conductor del vehículo para ser llevados hasta el puerto de Magangué, como también se le hace entrega de la orden de despacho con la identificación de la cantidad de alimentos que debe llevar, se realiza el trasbordo de los alimentos a una flota, que los lleva hasta el puerto del peñón y allí son trasportados por un vehículo de tracción animal, carreta o moto hasta la UDS, donde son recibidos por las manipuladoras de alimentos y auxiliar de enfermería, apenas llegan a la UDS, los alimentos son lavados y desinfectados para ser colocados en el sitio de almacenamiento, siguiendo todas las recomendaciones del protocolo de limpieza y desinfección para realizar esta actividad.

3.5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL CDI.

AREA DE ENTREGA:

Se debe realizar el procedimiento de limpieza y desinfección del área de entrega como se establece en el plan de saneamiento básico de la siguiente forma:

AREA	ITEM	IMPLEMENTOS	GUIA
PISOS	**LIMPIEZA**	Balde Escoba y/o escoba-cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color Negro	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 n la limpieza debe ser muy bien realizada 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.
	DESINFECCIÓN	Balde Escoba y/o Escoba-cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha	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

		Técnica del producto). Agua. Aspersor Guantes de caucho del color Negro.	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.
AREA	**ITEM**	**IMPLEMENTOS**	**GUIA**
EQUIPOS Y ELEMENTOS (MESAS, SILLAS)	**LIMPIEZA**	Bayetilla Aspersor Guantes de caucho del color **Amarillo.**	Humedezca con un aspersor. Con la bayetilla limpia retire la suciedad visible y limpie las superficies. Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal.
	DESINFECCIÓN	Cepillo Bayetilla Desinfectante Agua Guantes de caucho del color **Amarillo.** Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcó n y/o vaso medidor y según la ficha técnica del Producto. Aplique esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante
AREA	**ITEM**	**IMPLEMENTOS**	**GUIA**
GUANTES DE CAUCHO	**LIMPIEZA**	Agua Detergente biodegradable Balde	Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. Enjuagar por ambos lados con agua potable. Dejar secar.
	DESINFECCIÓN		Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcó n y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en la solución desinfectante.

			Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable
AREA	**ITEM**	**IMPLEMENTOS**	**GUIA**
ESTIBAS Y CANASTILLAS	LIMPIEZA	Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color **Amarillo.**	Humedezca los elementos con agua. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica. Adicione a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.
	DESINFECCIÓN	Desinfectante. Aspersor. Guantes de caucho de color **Amarillo.**	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcó n y/o vaso medidor y según 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. Enjuagar con agua potable.

LIMPIEZA DE TABLEROS, MESAS Y ESCRITORIOS.	Limpie la superficie con la solución de amonio cuaternario de quinta generación utilizando un paño desechable, realice el procedimiento en forma de zigzag, desplazándose por toda la superficie. El producto desinfectante no necesitan ser retirado, solo se deja secar espontáneamente
LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE LA PARTE INFERIOR DEL ESCRITORIO	El personal debe colocarse en posición sedente acorde a las normas de higiene postural para realizar esta actividad. - Humedezca un paño desechable con el producto desinfectante (amonio cuaternario) e inicie el procedimiento de limpieza de forma horizontal para las superficies amplias y en las uniones limpie de arriba hacia abajo.
LIMPIEZA DE PANTALLAS Y MONITORES	Utilizando un paño desechable limpie las pantallas de los monitores en forma horizontal y utilizando solución de alcohol isopropilico limpie los bordes de abajo hacia arriba teniendo

	en cuenta el punto de inicio para no volver a pasar por esa área. Tome otro paño desechable para limpiar la parte trasera de este de la misma forma que la parte del frente. Continúe con el panel posterior limpiando en forma horizontal teniendo la precaución de no retroceder donde ya se limpió. Cuando llegue a las divisiones donde se encuentra la capa panel posterior esta unión límpiela de abajo hacia arriba. De la misma forma limpie la otra cara del panel.
LIMPIEZA DE SILLAS	Humedezca un paño desechable lavable con la solución de amonio cuaternario, inicie limpiando el espaldar de la silla en forma de zigzag en ambas caras y el borde de esta, tenga en cuenta el punto de partida para no volver a sobrepasar el paño desechable lavable. Continúe con la base de la silla limpiando en zigzag en la cara superior e inferior de esta, finalmente limpie la base de las patas de arriba hacia abajo con movimiento circular cubriendo con toda su superficie.
LIMPIEZA DE OTRAS SUPERFICIES DE ALTO CONTACTO MANIJAS DE VENTANAS, INTERRUPTORES DE LUZ, CERRADURAS DE PUERTAS, MESONES Y CAJONES	Las manijas de ventanas, interruptores de luz y cerraduras de puertas y cajones también deberán ser limpiadas minuciosamente utilizando un paño desechable, el cual debe estar humedecido con la solución indicada.
LIMPIEZA DE LAS PAREDES	Las superficies deben ser lavables y se humedecerán con el producto (amonio cuaternario) y se limpiarán con una escobilla de arriba hasta abajo.
LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DEL SUELO	Se deberá realizar un barrido y se recolecta los residuos en una bolsa, posteriormente aplique hipoclorito 500 ppm y deje actuar por 5 minutos, luego secar con el trapero. Una vez finalizada el secado aplique liquido en formula de amonio de quinta generación y seque mediante trapeado.
MANEJO DE LOS RESIDUOS	Todo el material residual debe recolectarse de manera regular para evitar que se acumule y que los contenedores de basura superen su capacidad. Los residuos deben depositarse en bolsas plásticas y posteriormente deben ser introducidos en el contenedor correspondiente, para ser entregado a la empresa recolectora. Los recipientes de basura serán debidamente lavados al final de la

	jornada de atención y posteriormente se introducirán en ellos bolsas nuevas. Para la eliminación de residuos que se encuentren contaminados como pañuelos y tapabocas, se dispondrá de contenedores especiales para este fin, de tal manera que no se mezclen con otros residuos.
LIMPIEZA DE BATERÍAS SANITARIAS:	Se realizarán con solución de hipoclorito sódico que contenga 5000 pmm de cloro activo (dilución 1:10 con concentración 40-50 gr/litro preparada recientemente).
LIMPIEZA DE HERRAMIENTAS DE TRABAJO	Las herramientas de trabajo deben ser desinfectadas mínimo 2 veces al día, al inicio y al final de la jornada laboral. En caso de utilizar herramientas de trabajo que sean de material plástico, en su totalidad podrán ser lavadas con solución jabonosa y dejar secar. En caso de no ser posible humedezca un paño desechable y limpie la superficie externa cuidadosamente; Después tome otro paño húmedo y limpie la parte interna.
LIMPIEZA DE HERRAMIENTAS METÁLICAS (DE USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES).	Estas herramientas que por su material o características pueden corroerse o deteriorarse al mojarse, la limpieza debe realizarse con un paño desechable el cual debe humedecerse con la solución desinfectante (amonio cuaternario) y proceder a realizar la limpieza de cada una de sus partes teniendo en cuenta que no vuelva a pasar el paño por el mismo lugar que ya limpió.

Nota: Durante los momentos en los que se lleven a cabo los procedimientos de higiene y desinfección, los espacios deben permanecer ventilados.

3.6. LIMPIEZA Y DESINFECCION EN EL COMEDOR DEL CDI.

En el comedor del CDI deben continuar aplicándose prácticas que garanticen la higiene de los alimentos, de acuerdo con los sistemas existentes de gestión de la inocuidad.

- Se debe aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de mayor contacto.
- Debe garantizarse la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mesas destinadas para el consumo de alimentos, y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada, de acuerdo con los protocolos de limpieza ya establecidos.

- Los paños y utensilios de limpieza para el aseo de la cocina deben ser utilizados solo para este fin.
- Se debe limpiar y desinfectar el cesto de elementos sucios donde se depositan manteles u otros objetos.

3.7. RECOMENDACIONES AL PERSONAL QUE LABORA EN EL CDI.

- Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza y desinfección, utilizando el protocolo sanitario.
- Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de los elementos de protección.
- Garantizar el uso de tapabocas, cambio frecuente y disposición final, priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como: recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique la exposición de los alimentos.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfecciones y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Limitar el número de empleados presentes simultáneamente en las zonas donde se preparan alimentos.

3.8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN EL CDI.

-Se desinfecta todos los utensilios de cocina, platos, vasos y cubiertos regularmente y se planifica una distribución que minimice la manipulación.

-Se desinfectan cada mesa y bandeja después de cada uso.

-Se garantiza la entrega de cubiertos, bandejas y vasos por niño o niña en el servicio de alimentación que cuentan con las medidas de higiene necesarias.

-Se dispone de una persona del servicio de alimentación quien será la encargada de servir, evitando el contacto directo con los niños y niñas usuarios del servicio.

-Garantizamos la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas o vitrinas.

-El personal de cocina recomienda a los colaboradores, niños y niñas de lavarse las manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.

-Se reprogramo los turnos de las comidas para evitar aglomeraciones y dejar tiempo entre los distintos turnos para limpiar y desinfectar.

-Reemplazar manteles e individuales en materiales porosos por manteles individuales desechables o no porosos que se pueden lavar a máquina después de cada uso.

4. RECOMENDACIONES DURANTE LA JORNADA DE ATENCION EN EL COMEDOR Y COCINA DEL CDI.

- Se garantiza la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- Se establecieron los flujos de ingreso y egreso, recolección de comidas y bebidas y entrega de bandejas; se estableció señales en el piso para asegurar distanciamiento.
- Las personas que están realizando la tarea de servir platos no deben ingresar al sector de preparación de alimentos. Se entregan sin que haya contacto de bandejas o plato servido.
- En los lugares donde no haya puestos fijos, se establecen letreros de “mesa limpia” y se colocan en las mesas que estén recién desinfectadas, de manera que las personas sepan que puestos y qué mesas pueden utilizar.
- La recolección de las vajillas se hace por un personal único para evitar aglomeración de filas de niños y niñas en la entrega de los platos.
- Hay disposición de paños y alcohol glicerinado en las zonas donde se encuentren los hornos microondas para uso del talento humano, garantizando la desinfección del panel después de cada uso.
- Se Garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje, siguiendo las recomendaciones.
- Los utensilios que lleven las personas para su alimentación deben ser de uso individual. debe asegurar la adecuada desinfección entre usos.
- Se debe lavar las manos con agua y jabón.
- Al finalizar el consumo de alimentos es necesario volver a realizar el lavado de manos con agua y jabón.
- Supervisar que los niños y niñas no guarden residuos para consumir después o llevar a sus casas.

4.1. TABLA DOSIFICACIÓN DEL HIPOCLORITO DE SODIO (NACLO) PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTACION EN EL CDI.

AREAS-MENAJE-PRENDAS DE VESTIR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE (5.25%)	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques lácteos	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión

Empaques de embutidos	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	6 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	12 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	6 ml	8 – 10 min	Aspersión- Directa
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	16 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	12 ml	----	Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuartos de almacenamientos de residuos sólidos y trampas de grasa	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa- Aspersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	16 ml	10 – 15 min	Inmersión

Mallas y angeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión-Aspersión

4.2. ACCIONES DE BIOSEGURIDAD PARA PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESIFECCIÓN EN OTRAS AREAS DEL CDI.

COCINA

ÁREA	PERIODICIDAD	UTENSILIOS Y PRODUCTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
MESONES Y MESAS	Diario	Agua Toallas papel Detergente liquido Hipoclorito 5.25% Guantes amarrillo	**Limpieza:** 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante. 2. Retirar los restos de alimentos u otro cualquier residuo. 3. Limpiar con una toalla con la solución de hipoclorito al 5.25 %. 4. Secar con toalla desechable seca **Desinfección:** 1. Humedecer la superficie con la solución del desinfectante y pasarlo por la superficie, dejarlo actuar 2. Enjuagar con agua si es necesario o dejar secar	Asistente Servicios Generales
PISOS	Diario	Agua Escoba y Recogedor Trapero Detergente liquido Hipoclorito 5.25%	**Limpieza:** 1. Barrer debajo y alrededor de los equipos, mesas, estanterías, etc. 2. Recoger la basura y depositarla en canecas correspondientes, quitar las bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al	Asistente Servicios generales

		Guantes amarrillos	depósito de desechos correspondientes. 3. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar. 4. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar y restregar con escoba o cepillo. 5. Enjuagar con abundante agua y dejar secar **Desinfección:** 1. Preparar la solución de hipoclorito 5.25% 2. Aplicar con un cepillo y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con abundante agua.	
PAREDES	Diario	Agua Cepillos o esponjillas Detergente Desinfectante Paños Guantes amarrillo	**Limpieza** **En caso de rayones:** 1. Preparar la mezcla de detergente con agua 2. Aplicar la solución de detergente con una esponjilla y limpiar desde la parte superior hacia la inferior y luego de manera circular de tal Forma que se acceda a todos los lugares. 3. Enjuagar de arriba hacia abajo con agua y secar con toallas de papel. **Desinfección:** 1. Aplicar la solución de hipoclorito al 5.25% con toalla de arriba hacia abajo, dejar actuar por 10 minutos. 2. Enjuagar de arriba hacia abajo con agua y dejar secar.	Servicios generales
UTENSILIOS DE COCINA	Diario	Agua Esponjilla Jabón líquido (lava loza) Desinfectante	**Limpieza:** 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar. 2. Retirar de los utensilios los restos de alimentos o	Servicios generales

		Guantes amarillos	cualquier otro residuo y colocarlos en las canecas correspondientes. 3. Lavar con agua los utensilios. 4. Con una esponja y con jabón lavar cada utensilio con abundante agua, y si es necesario, utilizar agua caliente para retirar la grasa. 5. Enjuagar con agua y dejar secar. **Desinfección:** 1. Colocar los utensilios en un recipiente, sumergidos en la solución desinfectante de hipoclorito 5.25%, dejar actuar 10 minutos 2. Enjuagar con agua, escurrir y dejar secar al aire	
NEVERA	Diario	Agua Esponjilla Jabón líquido (lava loza) Desinfectante Guantes amarillos Toallas de papel	**Limpieza:** 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar. 2. Humedecer la toalla de papel con jabón y hacer limpieza interna y externa. 3. Con una toalla de papel y agua se retira el jabón. 5. Dejar secar. **Desinfección:** 1. Se desinfecta por medio de aspersión con la solución del desinfectante dejando actuar durante 10 minutos. 2. Se retira el desinfectante con toalla de papel y agua.	Servicios generales
ESTUFA	Diario	Agua Esponjilla Jabón líquido (lava loza) Desengrasante Desinfectante Guantes amarillos	**Limpieza:** 1. Preparar las soluciones de detergente y desengrasante a utilizar. 2. Retirar de los utensilios los restos de alimentos o cualquier otro residuo y colocarlos en las canecas correspondientes.	Servicios generales

			3. Con una esponja distribuir el desengrasante y dejar actuar por 3 minutos, para que despegue la grasa. 4. Con una toalla desechable retirar el desengrasante hasta que no quede rastro de éste. 5. Si es necesario, utilizar agua caliente para retirar cualquier partícula. 6. Enjuagar con agua (ser cuidadoso con los fogones.) y dejar secar. **Desinfección:** 1. Humedecer un paño limpio y seco con la solución del desinfectante y pasarlo por la superficie de la estufa, dejarlo actuar 10 minutos. 2. Enjuagar con agua si en necesario y dejar secar.	

COCINA – SERVICIO DE ALIMETACION

ÁREA	PERIODICIDAD	UTENSILIOS Y PRODUCTOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
CANASTILLAS	Diario	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes amarillos	**Limpieza:** 1. Humedezca las canastillas con agua. 2. Prepare la solución detergente. 3. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. 4. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente. **Desinfección:** 1. Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 2. Atomizar todas las superficies.	Servicios generales

			3. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido y enjuagar. 4. Dejar secar.	
FRUTAS	Diario	Recipiente Desinfectante Agua. Guantes amarillos	**Limpieza:** 1. Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 2. Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla de dosificación. 3. Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante. 4. NO SE REALIZA ESTE PROCESO con las frutas blandas. **Desinfección:** 1. Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 2. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	

SALONES MULTIPLES PARA LAS REUNIONES CON PADRES DE FAMILIA

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTOS Y UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
PISOS	2 veces al día O en situación esporádica	Agua Escoba y Recogedor Trapero Cepillos Detergente Desinfectante Guantes negros	**Limpieza:** 1. Barrer debajo y alrededor de los equipos, mesas, estanterías, etc. 2. Recoger la basura y depositarla en las canecas correspondientes, retirar la caneca y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al	Asistente

			depósito de desechos correspondientes. 3. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar. 4. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar y restregar con escoba o cepillo. 5. Enjuagar con abundante agua y dejar secar **Desinfección:** 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Aplicar con un cepillo y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con abundante agua.	
MOBILIARIOS (CAMBIADORES)	Diario y después de cada cambio de pañal	Desinfectante Agua Toallas desechables Guantes negros	**Limpieza:** 1. Preparar la solución desinfectante 2. Aplicar sobre la superficie 3. Secar con toallas desechables **Desinfección:** 1. Envasar en el aspersor el desinfectante. 2. Aplicar sobre toda la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Secar con toallas desechables.	Asistente
COLCHONETAS	Diario y después de cada uso	Paño Detergente Desinfectante Aspersor Guantes negros	**Limpieza** 1. Preparar la solución desinfectante 2. Restregar las colchonetas suavemente con la toalla y la solución desinfectante 3. Con un paño humedecido ligeramente retirar los excesos de solución. **Desinfección:**	Asistente

			1. Envasar el desinfectante en el aspersor. 2. Rociar completamente la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Secarlas con toallas de papel.	
JUGUETES IMPERMEABLES	Diario y después de cada uso	Esponja Toallas de papel Detergente Desinfectante Aspersor Guantes negros	**Limpieza** 1. Preparar la solución detergente. 2. Humedezca los juguetes con la toalla de papel 3. Restregar los juguetes con la esponja y la solución detergente, dejar actuar por 3 minutos. 4. Enjuagar con agua. **Desinfección:** 1. Envasar el desinfectante en el aspersor. 2. Rociar completamente la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua.	Asistente
JUGUETES PLÁSTICOS	Diario y después de cada uso	Esponja Toallas de papel Detergente Desinfectante Aspersor Guantes negros	**Limpieza** 1. Preparar la solución detergente. 2. Humedezca los juguetes con la toalla 3. Restregar los juguetes con la esponja y la solución detergente, dejar actuar por 3 minutos. 4. Enjuagar con agua. **Desinfección:** 1. Envasar el desinfectante en el aspersor.	Asistente

			2. Rociar completamente la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua.	
JUGUETES MADERA	Diario y después de cada uso	Toallas de papel Desinfectante Aspersor Guantes negros	**Limpieza** 1. Humedezca los juguetes con la toalla para retirar el polvo y suciedad superficial. 2. Usar aspersor con limpia muebles de madera para mantener la madera de los juguetes. **Desinfección:** 1. Preparar la solución del desinfectante. 2. Humedezca los juguetes con el trapo 3. Dejar actuar por 3 minutos. 4. Realizar limpieza con un trapo de agua y retirar el producto.	Asistente
JUGUETES INTEMPERIE	Diario y después de cada uso	Toalla desechable Detergente Desinfectante Aspersor Guantes negros	**Limpieza** 1. Preparar la solución detergente. 2. Humedezca los juguetes con el trapo 3. Restregar los juguetes con la esponja y la solución detergente, dejar actuar por 3 minutos. 4. Enjuagar con agua. Se puede usar manguera para generar presión y remover todas las partículas. **Desinfección:** 1. Envasar el desinfectante en el aspersor. 2. Rociar completamente la	Asistente

			superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua/ también Se puede usar manguera para generar presión y remover el desinfectante.	

SALA DE ENFERMERIA

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTOS Y UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
PISOS	Diario y después de cada uso	Agua Escoba y Recogedor Trapero Cepillos Detergente Desinfectante Guantes negros	**Limpieza:** 1. Barrer debajo y alrededor de los equipos, mesas, estanterías, etc. 2. Recoger la basura y depositarla en las canecas correspondientes, retirar las canecas y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al depósito de desechos correspondientes. 3. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar. 4. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar y restregar con escoba o cepillo. 5. Enjuagar con abundante agua y dejar secar **Desinfección:** 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Aplicar con un cepillo y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con abundante agua.	Servicios generales
CAMBIADORES	Diario o cada 2 horas si alguien se encuentra en el salón	Cepillo Esponja-Estropajo Desinfectante Agua	**Limpieza:** 1. Preparar la solución de jabón. 2. Aplicar con la esponja de arriba hacia abajo.	Servicios generales

		Toallas de papel Guantes negros Aspersor	3. Secar con toallas de papel **Desinfección:** 1. Envasar en el aspersor el desinfectante. 2. Aplicar sobre toda la superficie y dejar actuar por 10 minutos. Secar con servi-toallas	

BAÑOS

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTOS Y UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
LAVAMANOS Y PAREDES	Diario	Cepillo o esponja Agua Detergente Desinfectante Guantes rojos Balde con agua limpia	**Limpieza:** 1. Preparar la solución detergente. 2. Humedecer las paredes y lavamanos. 3. Con la esponja o cepillo limpiar de arriba hacia abajo (paredes) y de adentro hacia afuera (lavamanos). 4. Enjuagar con agua **Desinfección** 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Con un trapo aplicar el desinfectante sobre la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua.	Servicios generales
INODORO	Diario y después de cada uso	Cepillo para inodoros Esponja Detergente Desinfectante Guantes rojos Balde con agua limpia	**Limpieza:** 1. Preparar la solución detergente. 2. Humedecer el inodoro. 3. Con la esponja limpiar de arriba hacia abajo l parte exterior del inodoro y de adentro hacia afuera con el cepillo la parte interna. 4. Enjuagar con agua **Desinfección** 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Con un trapo aplicar el desinfectante sobre la	Servicios generales

			superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con agua.	
PISOS	Diario y después de cada uso	Agua Escoba y Recogedor Trapero Cepillos Detergente Desinfectante Guantes negros Trapero	**Limpieza:** 1. Barrer debajo y alrededor de los elementos. 2. Recoger la basura y depositarla en las canecas correspondientes, retirar la caneca y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al depósito de desechos correspondientes. 3. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar. 4. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar y restregar con escoba o cepillo. 5. Enjuagar con abundante agua y dejar secar **Desinfección:** 1. Preparar la solución desinfectante. 2. Aplicar con un cepillo y dejar actuar por 10 minutos. 3. Enjuagar con el trapero y abundante agua.	Servicios generales

VENTANAS Y PUERTAS

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTOS Y UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
VENTANAS	Semanal	Limpiavidrios Papel periódico Desinfectante Aspersor Paño	**Limpieza:** 1. Aplicar el limpiavidrios en toda la superficie 2. Limpiar con el papel periódico de arriba hacia abajo y en de manera circular.	Servicios generales

		Guantes negros	**Desinfección:** 1. Envasar el desinfectante en el aspersor. 2. Aplicar el desinfectante en toda la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Con un paño secarlas	
PUERTAS	Diario	Detergente Agua Desinfectante Aspersor Guantes negros Trapos Paños	**Limpieza:** 1. Preparar la solución detergente. 2. Con un trapo aplicar el detergente de arriba hacia abajo. 3. Con un paño húmedo eliminar los excesos de detergente. **Desinfección:** 1. Envasar el desinfectante en el aspersor. 2. Aplicar el desinfectante en toda la superficie y dejar actuar por 10 minutos. 3. Con un paño secarlas	Servicios generales

ZONAS COMUNES

ÁREA	PERIODICIDAD	PRODUCTOS Y UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
RECEPCIÓN TERMÓMETRO MESA	Diario y después de cada uso	Desinfectante Toallas Aspersor	**Limpieza:** 1. Preparar solución desinfectante diariamente. 2. Limpiar el área, cada que se realice una valoración de ingreso. 3. Limpiar el termómetro con toalla seca diariamente.	Administrativo
TAPETES	Diario	Agua Hipoclorito Detergente Liquido	**Desinfección** 1. Se prepara solución desinfectante. 2. Aplicar en el tapete, dejando actuar por unos 10 minutos. 3. Se enjuagará y dejará secar**.**	Servicios generales

4.3. HORARIOS PARA DESINFECCION DE ZONAS Y SUPERFICIES

Diariamente se lleva a cabo varias sesiones de limpieza y desinfección, para lo cual el CDI disponen del personal encargado de servicios generales.

4.4. HORARIOS DE DESINFECCION

DESINFECCIÓN DE SALONES

DESINFECCIÓN DE SALONES	HORA DE DESINFECCIÓN
	7:00 am primera jornada de limpieza
	12:00 pm segunda jornada de limpieza
	3:00 pm tercera jornada de limpieza

DESINFECCIÓN DE ZONAS ADMINISTRATIVAS Y ZONAS COMUNES

DESINFECCIÓN DE ZONAS ADMINISTRATIVAS Y ZONAS COMUNES	HORA DE DESINFECCIÓN
	9:45 primera jornada de limpieza La segunda se llevará a cabo al final de la jornada laboral

DESINFECCIÓN DE BAÑOS

DESINFECCIÓN DE BAÑOS	HORA DE DESINFECCIÓN
	10:30 am primera jornada de limpieza 1:00 pm segunda jornada limpieza

4.5. RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA PARA UN CORRECTO ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION DE LOS DESINFECTANTES Y DETERGENTES EN EL CDI.

ALMACENAMIENTO CENTRAL:

-Asegúrese que haya espacio de almacenamiento suficiente.

-Inspeccionar los empaques para determinar si hay productos dañados o vencidos.

-Asegurar que la temperatura del sitio de almacenamiento es la recomendada por el fabricante indicado en la etiqueta del producto.

-Controlar humedad del área.

-Cumplir con las condiciones de ventilación.

-Colocar extinguidores de incendio según reglamentación nacional vigente.

-Señalizar el área. Disposición de los desinfectantes y detergentes en el sitio de uso

-Asegure condiciones de almacenamiento según instrucción del fabricante ubicar en anaqueles, estantes o su equivalente.

-Verificar que no se encuentren mezclados con otros productos.

-Almacenar en áreas limpias, secas, ventiladas y protegidas de la luz.

-Mantener los recipientes herméticamente cerrados y limpios y asegurar que se encuentren limpios y sea el indicado de acuerdo al tipo de insumo.

5. PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

5.1. OBJETIVO GENERAL

- Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que se evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, dependencias o equipos, del medio ambiente y la proliferación de plagas dentro de la institución, teniendo en cuenta la legislación vigente y logrando el menor impacto ambiental.

5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta clasificación de los residuos sólidos generados.

- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, resolución 2674/2013.

5.3. ALCANCE

El programa de residuos sólidos, está orientado hacia un adecuado manejo en la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los diferentes procesos que se llevan a cabo en el CDI.

CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS

COMUNES	**ESPECIALES**
RESIDUOS PLÁSTICOS	INFECCIOSOS
BIODEGRADABLES	QUÍMICOS
INERTES	
ORGANICOS	**INORGANICOS**
BIODEGRADABLES	NO BIODEGRADABLES
RESIDUOS PLANTAS	VIDRIO
RESIDUOS DE ANIMALES	PLÁSTICO
RESIDUOS DE ALIMENTOS	

5.4. PROCEDIMIENTO PARA LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

5.4.1. RECOLECCIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

- En el lugar de origen de los desechos se podrá tener una bolsa plástica o recipiente temporal para la recolección inicial de los desechos.
- Disponer de caneca plástica provista de tapa y bolsa plástica. La caneca debe permanecer tapada y alejada del área de preparación de alimentos.
- No se depositaran líquidos en las canecas de basura; la humedad de los desechos orgánicos será escurrida antes de ser depositada en las canecas.

5.4.2. RECOLECCIÓN DE OTRAS ÁREAS

- Disponer de canecas plásticas con tapa para cada sanitario
- Cada caneca debe tener bolsa plástica del tamaño apropiado según tamaño de la caneca
- Las canecas deberán ser desocupadas mínimo 1 vez al día o a necesidad según su uso, no se debe permitir el que estén rebosadas o que en piso caigan los desechos.

5.4.3. CONDUCCIÓN

- Los desechos del servicio de alimentación serán llevados hacia la parte externa cercana al área de salida del CDI, cuya área está identificada como área de recolección de residuos.
- Los desechos de las otras áreas serán recogidos por la auxiliar de servicios en la mañana, al realizar la limpieza. Los desechos permanecerán tapados, disminuyendo el riesgo de contaminación, para ser retirados se usará una bolsa de tamaño jumbo y se depositaran y-o almacenan en la parte externa del CDI hasta que pase el personal contratado para la recolección de los mismos.
- Los residuos orgánicos se almacena en bolsas y se cuantifican diariamente.

5.4.4. DISPOSICIÓN Y ENTREGA

Los residuos serán retirados de la sede del CDI por el sistema de recolección de basura, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Asegurar las bolsas de manera que no se presenten derrames.
- Si los residuos no son entregados directamente al recolector ubicarlos en un lugar donde

no se obstruya el paso, ni se genere ningún tipo de contaminación.

- Las canecas después de ser desocupadas serán lavadas periódicamente y desinfectadas según la frecuencia y la concentración estipulada en el procedimiento de limpieza y desinfección.

- Los desechos sólidos NO deben quemarse.

5.4.5. CRONOGRAMA

La disposición final de los residuos, almacenados en el área externa se realizará a diario.

5.4.5. PUNTOS ECOLÓGICOS

Una de las medidas que se adoptará, como parte del programa de disposición de residuos sólidos, es la ubicación del punto ecológico, que serán ubicados en un lugar visible, de fácil acceso. Este punto ecológico está compuesto por 3 recipientes de colores: verde, rojo y gris, los cuales se encuentran ubicados en el área de recolección de residuos sólidos.

En el **CDI** los residuos sólidos son recogido los días martes y jueves en horas de la mañana por la EMPRESA SERVIPEÑON, y los días que no pasa el carro recolector, estos se ubican en un lugar distante a las oficinas, cocina y comedor, ya establecido en el CDI.

6. PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS EN EL CDI.

6.1. OBJETIVO

Implementar un programa de manejo de los residuos líquidos provenientes de los diferentes procesos que se realizan en el CDI.

6.2. FRECUENCIA

Diariamente y cada vez que se requiera.

6.3. 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.

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

- 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 se almacenan en bolsas de basuras para su posterior recolección por la empresa recolectora de desechos.

NOTA: Para el control de los residuos líquidos, específicamente el aceite usado en el servicio de alimentación, se debe contar con un recipiente plástico desechable (envase con tapa, de líquido que ya se haya consumido) marcado con el rotulo “Aceite Usado” donde se envasará el aceite usado frio y que será sacado con los residuos sólidos a la parte externa del hogar para que sea recogido por recicladores.

Las aguas residuales y del drenaje están contaminadas con bacterias, virus y parásitos, por lo tanto las unidades de atención cuenta con un sistema de drenaje adecuado para manejar las aguas residuales que se producen y soportar cargas máximas.

Dicho sistema de evacuación se mantiene en buen estado de funcionamiento y está protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos se dispone de sistemas sanitarios adecuados.

7. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS EN EL CDI.

7.1. INTRODUCCION

De acuerdo a la resolución 2674/2013, complementa el plan de saneamiento ambiental, el control efectivo de plagas, entendidas como artrópodos y roedores, los cuales deben ser objeto de un programa específico, que debe involucrar un concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas entre las que tenemos las medidas de orden preventivo como los métodos de barrera y el control químico a través de la fumigación.

7.2. OBJETIVOS

Garantizar que todas las áreas de las instalaciones del **CDI** se encuentren libres de plagas, minimizando de esta manera peligros graves de alteración y contaminación de los alimentos.

Teniendo en cuenta el objetivo de este programa se implementara el control de vectores para mitigar la proliferación de los mismos causantes de daños y posibles contaminaciones en los alimentos.

Para lograr la aplicación efectiva del Programa de Control de Integral de Vectores se requiere no sólo una infraestructura construida apropiadamente, sino también que se cumpla con medidas de higiene en el interior de la misma y alrededores.

7.4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Fortalecer mediante procedimientos de fumigación las áreas que están en el servicio.
- Desarrollar un control preventivo eficiente que elimine la presencia de plagas al interior de la unidad de servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas a la unidad de servicio.
- Establecer procedimientos de supervisión, registro y control del programa.

7.5. ALCANCE:

Por medio de la implementación y monitoreo se previene o minimiza la propagación de los vectores y reduce el contacto entre patógenos en todas las áreas de las instalaciones del CDI.

7.6. PROCEDIMIENTOS

IDENTIFICACIÓN DE FOCOS EXTERNA E INTERNAMENTE

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de focos o inspección sanitaria, y además, de ser necesario el diagnóstico de alrededores y linderos, para así conocer las fortalezas y debilidades. Se identificaran los lugares y accesos donde las diferentes plagas se pueden presentar o detectar.

Mediante inspección visual se revisa periódicamente, teniendo en cuenta algunas señales que evidencian la presencia de plagas, principalmente las que se relacionan a continuación:

INSPECCIÓN	DESCRIPCIÓN	INSPECCIÓN

•Área de recepción y almacenamiento, preparación y Distribución de Alimentos. **•Control físico de impediment al acceso de plagas.** **NOTA: Diligenciar el formato Control de Plagas y Vectores.**	•Excremento de animales •Muebles y elementos que no estén en uso •Rastros en el guarda escoba de grasa o rozamiento de algún roedor •Presencia física del animal	• Realizar limpieza y desinfección del área •Aplicar el método de fumigación por la entidad competente •Se protegerán todas las aberturas del comedor área de preparación (espacios entre puertas, ventanas, compuerta ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico. •Mantener el comedor libre d la presencia de perros, gatos cualquier otro animal •Tener buena y adecuada iluminación en todas las áreas •Se mantendrá en orden y as tanto dentro como fuera del comedor todo el tiempo.

7.7. PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS EN EL CDI

7.7.1. CONTROLES GENERALES

ACTIVIDAD

- Se deben mantener las zonas, superficies, equipos y utensilios limpios y desinfectados, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.
- Se controla y evita la acumulación de materiales en desuso.
- Se asegura que las zonas de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento de basuras se mantengan siempre limpias, ordenadas y que se desinfecten todos los días.
- Se recoge los alimentos y residuos derramados sobre el suelo lo antes posible.

- Se almacenan los alimentos separados del suelo en estibas o plataformas y separados de la pared para facilitar la inspección, la limpieza, desinfección y las actividades de control de vectores.
- Se verifica las áreas circundantes, y se procura que estas permanezcan en buen estado y sean aseadas todos los días.
- Inspeccionamos los productos y materiales que llegan al punto de atención, para verificar que no ingresan vectores durante la recepción.
- Se realiza la inspección y control de vectores: insectos voladores, rastreros, roedores en general de tal forma que se garantice la inocuidad de los alimentos, productos de uso doméstico y utensilios.
- La aplicación de los productos empleados en el control de vectores, es efectuado por personal idóneo en la manipulación adecuada y técnica de estos productos.

7.7.2. CONTROLES FÍSICOS PARA EVITAR LAS PLAGAS EN EL CDI.

Son medidas dirigidas a minimizar e impedir el acceso y el establecimiento de los vectores en las instalaciones de la unidad de servicio.

ACTIVIDADES

- Mantenemos el entorno de las edificaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otro material que atraiga vectores, o sirva de alimento o madriguera. Lo anterior con el propósito de crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente el punto de preparación, atención, distribución y/o almacenamiento de fuentes externas de infestación.

- Nos aseguramos que los sifones y desagües, cuentan con su respectiva rejilla y se encuentren en buen estado. Lo anterior aplica para todos los sifones y desagües existentes en la unidad de servicio y aquellos ubicados en zonas comunes aledañas al punto de atención, almacenamiento y servicio.

- Se adecua, en la medida de lo posible, mallas o barreras físicas apropiadas en ventanas y aberturas en general, barredoras de material apropiado en las puertas de acceso.

- Eliminamos orificios y grietas que permitan el ingreso de vectores, de acuerdo a las necesidades de la unidad de servicio.

- Se acatan todas las recomendaciones en la unidad de servicio para el control integrado de vectores.

- Nos aseguramos que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas todos los días.

FRECUENCIA Y RESPONSABILIDAD:

- Es responsabilidad de todo el talento humano de las unidades de servicio realizar y/o verificar que la unidad de servicio este completamente limpia y libre de vectores.

- Se efectúa la gestión para llevar a cabo las recomendaciones dadas en este plan de saneamiento básico para evitar lo proliferación de vectores en la unidad de servicio.

7.8. MEDIDAS PREVENTIVAS EN EL CDI.

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.

- Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.

- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.

- Mantener el orden en la unidad de servicio durante todo el tiempo.

- No está permitido ningún tipo de mascota en el CDI mientras se presta el servicio.

- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerrados

- Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.

- En las áreas del CDI donde existan sifones estos deben contar con rejilla en perfecto estado.

- La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.

- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (estufa, nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección.

- Mantener el orden en la cocina retirando los equipos de cocina y utensilios que no se usen con frecuencia.

- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores.

7.8.1. ACCIONES CORRECTIVAS

Generalmente la empresa mencionada debe dejar escrito las recomendaciones o medidas correctivas para el control de plagas al personal (Coordinador(a), profesionales, docentes, manipuladores, auxiliares de servicios generales, etc.).

7.9. PROCEDIMIENTO PARA EJECUTAR EL CONTROL QUÍMICO

1. Concretar con la empresa de fumigación el día del procedimiento
2. Solicitar las fichas técnicas de los productos a utilizar.
3. Avisar a todo el personal para proteger los elementos, utensilios etc. utilizados con las niñas y niños.
4. Proceso de fumigación y seguir instrucciones del experto
5. Después del proceso de fumigación y del tiempo de espera recomendado por el técnico o experto, lavar y desinfectar los equipos, enseres y elementos que pueden estar en contacto con las niñas-niños , para evitar residuos del insecticida
6. Acatar las medidas correctivas de la empresa de fumigación o del experto.

NOTA: LA FUMIGACIÓN SE REALIZARÁ EN AUSENCIA DE LOS USUARIOS Y DEL TALENTO HUMANO DEL CDI.

8. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN EL CDI.

8.1. INTRODUCCION

El agua es muy importante debido a su amplio uso en la limpieza de alimentos, limpieza y desinfección de las instalaciones, utensilios, recipientes y equipos. Todos estos procedimientos requieren agua potable que no contamine a los alimentos.

8.2. OBEJETIVO GENERAL

- Garantizar las condiciones del agua utilizada para la producción de alimentos, higiene de los usuarios y labores de limpieza de las áreas del **CDI**.
- Establecer las medidas de control para garantizar la potabilidad del agua usada para la preparación de alimentos.
- Establecer un procedimiento que le permita a la unidad de servicio al CDI contar con el suministro de agua para todos los días de atención.

8.3. ALCANCE:

Este programa aplica a los procesos que involucran el uso de agua durante la cadena productiva de preparación de alimentos, procesos de limpieza y desinfección que se llevan a cabo en las diferentes áreas de la UDS, la higiene personal y uso sanitario del agua.

8.4. GENERALIDADES:

Se implementa este programa porque, el agua es el insumo básico en la preparación de los alimentos y puede convertirse en una fuente de contaminación primaria, y en un riesgo para la salud y la vida de las personas cuando no se tienen controles adecuados.

Actualmente en Colombia, la resolución 2115 del 22 de junio de 2007 emanada del ministerio de la protección social señala las características, instrumentos básicos y frecuencia del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para el consumo humano.

8.5. FUENTE DEL AGUA EN EL CDI.

El **CDI** se provee del agua del acueducto Municipal SERVIPEÑON, Adicionalmente se cuenta con 2 tanque elevados y 3 tanques plásticos con tapa para el almacenamiento de agua.

8.6. ACTIVIDADES PARA CONTROL DEL AGUA POTABLE EN EL CDI

Para garantizar la calidad del agua almacenada, se realiza el lavado y desinfección de los tanques elevados cada 2 meses por parte de una persona idónea y los tanques plásticos cada 2 días por las manipuladoras de alimentos.

8.7. CARACTERISTICAS DEL AGUA EN EL CDI

- **CRITERIOS FISICOQUÍMICOS**

Características	EXPRESADA EN	VALOR ADMISIBLE
Cloro residual libre	Ppm o mg/L	0.7ppm a 2.0ppm
Ph		**6.5- 9.0**

- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.**

Microorganismos indicadores	Técnica utilizada		
	Filtración por membrana	Sustrato Definido	

Coliformes totales	0 UFC/100 cm^3	0 microorganismo/100 cm^3	<=2 microorganismo/ 100 cm^3
Escherichia Coli	0 UFC/100 cm^3	0 microorganismos/100 cm^3	Negativo

La **FUNDACION EMPRENDE FUTURO** garantiza que el agua suministrada para EL CDI sea segura para el consumo y para la realización de limpieza y desinfección.

8.8. USOS DEL AGUA EN EL CDI.

- Se utiliza para las labores de limpieza y desinfección en la planta física y diferentes áreas de las unidades de servicio.
- Para los baños y sanitarios
- Para la limpieza y desinfección de frutas y alimentos

8.9. LAVADO DE TANQUES EN EL CDI

Para garantizar la calidad del agua almacenada en los tanques elevados se realizará el lavado y desinfección de estos cada 2 meses, durante un fin de semana para no entorpecer las actividades de la unidad de servicio, por parte de una persona idónea certificada cumpliendo con las siguientes recomendaciones:

- Enjuagar con abundante agua procurando no dejar residuos de detergente.
- Con una solución de hipoclorito de sodio de 300 ppm disuelto en agua, verter sobre las paredes del tanque dejando actuar durante 20 minutos.
- Evacuar dicha solución por la tubería para su desinfección y enjuagar
- Por último se procede a llenar de agua nuevamente el tanque, instalando su tapa y verificando un buen cerramiento del mismo para evitar el ingreso de animales, polvo o suciedad que puedan contaminar el agua.

9. ESTRATEGIAS PARA EL AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA EN EL CDI.

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

- Se monitorea la factura del agua y se evita el aumento del consumo sin justificación.
- Se verifica que las llaves de agua de la unidad de servicio no tengan fugas.
- El agua almacenada para el plan de contingencia deberá utilizarse para labores de limpieza y no desperdiciarla.
- Se realizan revisiones periódicas a los baños para detectar posibles daños.

- Se plantea diferentes actividades en los encuentros grupales para generar conciencia en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales.

10. PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SUMINISTRO DE AGUA EN EL CDI.

Para situaciones de fuerza mayor, en ausencia de agua, ya sea por corte programado o daños en la red de suministro, el CDI, cuenta con los siguientes planes de contingencia:

10.1. PLAN A: cuenta con tanques de almacenamiento de agua.

10.2. PLAN B: se realiza la compra de pimpinas de agua para la preparación de alimentos

5. ANEXOS PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS (OMS)

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS (OMS)		
1	**Paso 0:** Mójese las manos	
2	**Paso 1:** Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos	
3	**Paso 2:** Frótese las palmas de las manos entre si	
4	**Paso 3:** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.	
5	**Paso 4:** Frótese las palmas de las manos entre si, con los dedos entrelazados	
6	**Paso 5:** Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.	
7	**Paso 6:** Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, fróteselo con un movimiento de rotación y viceversa.	

8	**Paso 7:** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha, contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.	
9	**Paso 8:** Enjuáguese las manos.	
10	**Paso 9:** Séqueselas con una toalla de un solo uso.	
11	**Paso 10:** Utilice la toalla para cerrar el grifo.	
12	**Paso 11:** Sus manos son seguras.	

ANEXO: PROCEDIMIENTO COMO DESINFECTARSE LAS MANOS

COMO DESINFECTARSE LAS MANOS		
DURACION DEL PROCEDIMIENTO: 20 A 30 SEGUNDOS		
1	**Paso 1:** Deposite en la palma de las manos una dosis de producto suficiente para cubrir toda la superficie	
2	**Paso 2:** Frótese las palmas de las manos entre si	
3	**Paso 3:** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.	
4	**Paso 4:** Frótese las palmas de las manos entre si, con los dedos entrelazados	
5	**Paso 5:** Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.	
6	**Paso 6:** Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, fróteselo con un movimiento de rotación y viceversa.	
7	**Paso 7:** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha, contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.	
8	**Paso 8:** Una vez secas, sus manos son seguras.	

TABLA DE DOSIFICACIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO PARA DESINFECCIÓN.

AREAS-MENAJE-PRENDAS DE VESTIR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE (5.25%)	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques lácteos	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	6 ml	8 – 10 min	Inmersión -Aspersión
Superficies	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	12 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	6 ml	8 – 10 min	Aspersión-Directa
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	16 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	12 ml	----	Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuartos de almacenamientos de residuos sólidos y trampas de grasa	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa-Aspersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	16 ml	10 – 15 min	Inmersión
Mallas y angeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión-Aspersión

CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE Y ESTADO DE REDES HIDRAULICAS

FECHA D/M/A	DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO	ENTIDAD O PERSONA QUIEN REALIZO	VERIFICACION	
			BIEN	MAL

BIEN: El procedimiento está de acuerdo a lo establecido

MAL: El procedimiento no es el adecuado.

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTOS PARA LAVADO Y DESINFECCIÓN

FICHA TÉCNICA No. 1	
Nombre	Detergente
Tipo de producto	Multiusos
Principio activo	Dodecellbenceno, sulfato de sodio, ablandador de agua, agente de limpieza, agentes suavizante y anti depositante.
Propiedades físicas y químicas	**Polvo detergente multiusos de color blanco y abrillantador óptico, fosfato de sodio.**
Uso	Pisos, paredes, techos, vidrios, limpiones, tanques de reserva superficies.
Condiciones almacenamiento	Mantener en lugar fresco y seco, no reutilizar empaque.
Elementos de protección personal	Guantes plásticos
Manejo en caso de ingestión o contacto.	En caso de ingestión deber abundante agua, en caso de contacto con los ojo lave inmediatamente con agua corriente en abundancia, acudir de inmediato a un médico.
FICHA TÉCNICA No. 2	
Nombre	Hipoclorito de sodio
Tipo de producto	Desinfectante
Principio activo	Cloro comercial al 5.25%
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color amarillento con su ave olor a cloro, ligeramente más pesado que el agua e inestable.
Uso	Desinfectante para lavar pisos, paredes y techos, usos industriales (tratamiento de agua, en procesos de lavado como blanqueador), (agua para consumo humano adicione 5 góticas por cada galón de agua, agite y espere 30 minutos), (para vegetales crudos adiciones 3 gotas por cada litro de agua deje en reposo por cinco minutos, luego enjuague).
Condiciones almacenamiento	No almacenarlo con sustancias incompatibles como ácidos, amoniacos y productos orgánicos. Almacénese en sitios bien ventilado.
Elementos de protección personal	Guantes de plástico, tapa bocas
Manejo en caso de ingestión o contacto.	Beba grandes cantidades de agua de inmediato, no provoque el vómito y no administre nada por la boca. En caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia.

FORMATO DE LIMPIEZA DESINFECCION (LISTA DE CHEQUEO)

UDS:		**FECHA:**					**SEMANA:**	
AREA DE PLANTA	**CRITERIO DE ACEPTACION**	**CALIFICACION SANITARIA**					**RESPONSABLE**	**ACCION CORRECTIVA**
		L	**M**	**M**	**J**	**V**		
TECHOS	**CUMPLE**							
	NO CUMPLE							
PAREDES	**CUMPLE**							

FUNDACION EMPRENDE FUTURO	NO CUMPLE							
PUERTAS	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
VENTANAS	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
PISOS	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
ESTANTERIAS	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
LAVAMANOS	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
MESONES DE TRABAJO	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
	NO CUMPLE							

UDS:		FECHA:					SEMANA:	
AREA DE PLANTA	CRITERIO DE ACEPTACION	CALIFICACION SANITARIA					RESPONSABLE	ACCION CORRECTIVA
		L	M	M	J	V		
CANASTAS	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
CANASTILLAS	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
CONGELADOR	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
REFRIGERADOR	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
LAMPARAS	CUMPLE							

FUNDACION EMPRENDE FUTURO	NO CUMPLE							
BASCULAS O GRAMERA	CUMPLE							
	NO CUMPLE							
TINA DELAVADO	CUMPLE							
	NO CUMPLE							

CRITERIO DE ACEPTACION: C: CUMPLE (LIMPIO) NC: NO CUMPLE (SUCIO O CON FALLAS)

RESPONSABLES DE LAS ACTIVIDADES:

NOMBRE Y APELLIDOS: _____CARGO: _____

NOMBRE Y APELLIDOS: _____CARGO: _____

PERSONA RESPONSABLES DE LA VERIFICACION: _____

FORMATO HOJA DE VIDA DE EQUIPOS METROLOGICOS

IDENTIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES DE EQUIPO	
Nombre del Equipo:	
Ubicación del equipo:	
Marca:	
Modelo:	
Serie:	
Fecha de puesta en funcionamiento:	
DATOS DEL PROVEEDOR	
Fabricante y Lugar de origen:	
Fecha de adquisición:	
Nombre de proveedor y Dirección:	
Datos de contacto E-mail, teléfono:	
Posee catálogo de manejo u operación:	
Mantenimiento indicado por el fabricante:	
Condiciones de operación:	
CARACTERISTICAS METROLOGICAS DEL EQUIPO	
Medición a realizar:	
Rango de Uso:	
Resolución:	
Exactitud:	
Frecuencia de Calibración:	
Frecuencia de Verificación:	
Patrones:	
Garantía: SI____ NO_____	Fecha de Inicio: Fecha de Terminación:

SI LO REQUIERE SE PUEDE ANEXAR HOJA CON OBSERVACIONES

CONTROL DE ACTIVIDADES					
C: Calibración, V: Verificación, M: Mantenimiento.					
FECHA	**C**	**V**	**M**	**Descripción**	**Responsable**

PLANILLA DE RESIDUOS SÓLIDOS

REGISTRO PARA LA EVALUACION DE LOS DESECHOS					
MES:		**RESPONDABLE:**			
DIA/MES/AÑO	**CLASIFICACION DE LOS DESECHOS**			**HORA DE EVACUACION DE LA BASURA**	**FIRMA DE VERIFICACION**
	ORGANICO	**INORGANICO**	**RESIDUOS SANITARIOS**		

ACCIONES CORRECTIVAS:

_____

_____

_____

_____

PLANILLA DE PREVENCIÓN DE CONTROL DE PLAGAS

PLANILLA REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS				
FECHA ACTUAL DE HIGIENIZACION	**PROXIMA FECHA DE HIGIENIZACION**	**NOMBRE DESINFECTANTE UTILIZADO**	**CONCENTRACION UTILIZADA**	**EMPRESA QUE REALIZA LA ACTIVIDAD**

PLAGA O EVIDENCIA ENCONTRADA Y LUGAR			
FECHA:	**CUCARACHA:**	**ROEDORES:**	**OTROS:**
PERSONA RESPONSABLE DE LA VERIFICACION:			
ACCIONES CORRECTIVAS:			

NOTA: El control químico se debe repetir cada 6 meses en las UDS

FUNDACION EMPRENDE FUTURO CARTAGENA

NIT 900950286

PLANILLA DE LIMPIEZA DE SALONES

Calificación: Malo(M)-Regular(R)-Bueno(B)-Muy bueno(MB)-Excelente(E)										
FECHA D/M/A	HORA	SUSTANCIA EMPLEADA		AREAS LIMPIADAS						
		DETERGENTE	DESINFECTANTE	PISOS	SILLAS-MESAS	PAREDES	CANECAS	MUEBLES	VENTANAS	TECHO

NOMBRE DE QUIEN REALIZO LA LABOR:

_____

OBSERVACIONES:

_____

_____

____

_____

_____

____

NOMBRE COMPLETO DE QUIEN SUPERVISO:

_____

__

FUNDACION EMPRENDE FUTURO CARTAGENA

NIT 900950286

PLANILLA DE LIMPIEZA DE BAÑOS

Calificación: Malo(M)-Regular(R)-Bueno(B)-Muy bueno(MB)-Excelente(E)										
FECHA D/M/A	HORA	SUSTANCIA EMPLEADA		AREAS LIMPIADAS						
		DETERGENTE	DESINFECTANTE	PISOS	LAVAMANOS	PAREDES	CANECAS	SANITARIOS	VENTANAS	TECHO

NOMBRE DE QUIEN REALIZO LA LABOR:

_____

OBSERVACIONES:

_____

_____

____

_____

_____

____

NOMBRE COMPLETO DE QUIEN SUPERVISO:

_____

__

FUNDACION EMPRENDE FUTURO CARTAGENA

NIT 900950286

PLANILLA DE LIMPIEZA DE ENFERMERIA

Calificación: Malo(M)-Regular(R)-Bueno(B)-Muy bueno(MB)-Excelente(E)										
FECHA D/M/A	HORA	SUSTANCIA EMPLEADA		AREAS LIMPIADAS						
		DETERGENTE	DESINFECTANTE	PISOS	SILLAS-MESAS	PAREDES	CANECAS	LAVAMANOS	VENTANAS	TECHO

NOMBRE DE QUIEN REALIZO LA LABOR:

_____

OBSERVACIONES:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

NOMBRE COMPLETO DE QUIEN SUPERVISO:

_____

___

PLANILLA DE LIMPIEZA DE COCINA

Calificación: Malo(M)-Regular(R)-Bueno(B)-Muy bueno(MB)-Excelente(E)

FUNDACION EMPRENDE FUTURO CARTAGENA

NIT 900950286

FECHA D/M/A	HORA	SUSTANCIA EMPLEADA		AREAS LIMPIADAS												
		DETERGENTE	DESINFECTANTE	PISOS	TECHO	NEVERA	CONGELADOR	PAREDES	CANECAS	ESTANTES	VENTANAS	MESONES	ANGEOS	LAVAPLATOS	MENAJE DE COCINA	TANQUES PLASTICOS

NOMBRE DE QUIEN REALIZO LA LABOR:

_____

OBSERVACIONES:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

NOMBRE COMPLETO DE QUIEN SUPERVISO:

_____

__

GUIA DE TEMPERATURAS

● TEMPERATURAS ADECUADAS

REFRIGERACIÓN: O A 5°C

-CONGELACIÓN: -18°C

-ALIMENTOS CALIENTES SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA: MAYOR DE 70°C

-ALIMENTOS FRÍOS SE DEBEN MANTENER A UNA TEMPERATURA: O A 5°C

● TEMPERATURAS NO ADECUADAS

ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS: DE 5°C A 65°C

REGISTRO DE ENTREGA DE IMPLEMENTOS DE ASEO

FECHA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DE QUIEN RECIBE LOS IMPLEMENTOS DE ASEO
	HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%		
	DETERGENTE		
	DESINFECTANTE		

	LAVAPLATOS LIQUIDO		
	JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL		
	JABON NEUTRO EN POLVO		
	CEPILLO PEQUEÑO PARA LAVADO DE UÑAS INDIVIDUAL		
	TOALLAS DE PAPEL		
	CANECA DE PEDAL		
	CEPILLO MANUAL		
	CEPILLO DE MANGO LARGO		
	RECOGEDOR DE BASURA		
	ATOMIZADORES		
	TRAPEROS		
	ESCOBAS		
	GUANTES		
	BALDES CON ESCURRIDOR		
	ESPONJA		
	MANGUERA		
	CHURRUSCO MEDIANO PARA LAVAR VASOS		
	ESPATULA		
	ESPONJA DURA		
	PAÑOS		
	CEPILLO DE MANO		
	SABRAS		
	ESCOBAS DE CERDA SUAVE		
	BOLSAS PARA LAS CANECAS DE RESIDUOS SOLIDOS		

	BOLSAS DE CANECAS BAÑOS		
	ALCOHOL		
	TAPABOCAS		

AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES QUIEN RECIBE LOS IMPLEMENTOS DE ASEO: _____

RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS IMPLEMENTOS DEL ASEO: _____

VERIFICACION DIARIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS

FECHA AÑO: 2017		**HORA**		**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS**	**OBSERVACIONES**	**ACCION CORRECTIVA**
DIA	**MES**	**AM**	**PM**			

CRITERIO DE ACEPTACION: SATISFACTORIO (S): LAVADO Y SANITIZADO
NO SATISFACTORIO (NS): CON FALLAS O DESVIACIONES

MANIPULADORA RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: _____

AUXILIAR DE APOYO SALUD Y NUTRICION RESPONSABLE DE LA VERIFICACION: _____

PRE OPERACIONAL HIGIENE PERSONAL DE LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA OBSERVACION	NOMBRE DE LA MANIPULADORA	UNIFORME LIMPIO CABELLO RECOGIDO CON EL USO CORRECTO DE LA COFIA USO DE TAPABOCA	LAVADO DE MANOS	ESTADO DE LAS UÑAS	ESTADO DE SALUD GENERAL

CALIFICACION: SATISFACTORIO: S (LIMPIO) NO **SATISFACTORIO**: NS (NO CUMPLE CON EL REQUISITO

VERIFICADO POR: _____

TABLA DE DESINFECCION



FUNDACION EMPRENDE FUTURO CARTAGENA

NIT 900950286



LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

AREA	IMPLEMENTOS	DILUCIÓN	TIEMPO DE ACCIÓN
 BAÑOS	JABÓN EN POLVO HIPOCLORITO DE SODIO	POR CADA LITRO DE AGUA SE APLICAN 2 g. DE JABÓN EN POLVO POR CADA LITRO DE AGUA SE APLICAN 8 c.c DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%	15 Minutos
 LAVADEROS POCETAS CANECAS CUARTO DE BASURAS	JABÓN EN POLVO HIPOCLORITO DE SODIO	POR CADA LITRO DE AGUA SE APLICAN 2 g. DE JABÓN EN POLVO POR CADA LITRO DE AGUA SE APLICAN 8 c.c DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%	15 Minutos
 SALONES	JABÓN EN POLVO HIPOCLORITO DE SODIO	POR CADA LITRO DE AGUA SE APLICAN 2 g. DE JABÓN EN POLVO POR CADA LITRO DE AGUA SE APLICAN 6 c.c DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%	15 Minutos
 LIMPIONES Y TRAPEROS	JABÓN EN POLVO HIPOCLORITO DE SODIO	POR CADA LITRO DE AGUA SE APLICAN 3 g. DE JABÓN EN POLVO POR CADA LITRO DE AGUA SE APLICAN 8 c.c DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%	10 Minutos Limpiones 15 Minutos Traperos

NOTA: AL INICIAR Y AL FINALIZAR LA JORNADA, SE DEBE REALIZAR ASPERSION CON HIPOCLORITO EN DILUCIÓN DE 1 lt DE AGUA POR 6 cc DE HIPOCLORITO AL 5.25%

BIBLIOGRAFIA

- DECRETO 3075 DE 1997 – RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
- DECRETO 1873 DE 2012

- SENA. (13 DE 04 DE 2010). MANUAL DE SANEAMIENTO BÁSICO INTEGRAL. RECUPERADO EL 04 DE 10 DE 2015, DE HTTP://ES.SLIDESHARE.NET/SHAKAROON/PROGRAMA-DE-LIMPIEZA-YDESINFECCION-SENA-CBC
- LINEAMIENTOS DE BIOSEGURIDAD PARA ADAPTAR EN LOS SECTORES DIFERENTES A SALUD. MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. ABRIL DE 2020.
- RESOLUCIÓN 0721 DE 24 DE SEPTIEMBRE DE 2020
- RESOLUCIÓN 666 DE 2020
- MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE MITIGACIÓN PARA CONTENER LA INFECCIÓN RESPIRATORIA AGUDA POR CORONAVIRUS COVID 19. MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, MINISTERIO DE TRABAJO, Y MINISTERIO DE TRANSPORTE. CIRCULAR 0000004. ABRIL 9 DE 2020.
- GUÍA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL COVID-19: REGRESO SEGURO AL TRABAJO-SECTOR EDUCATIVO. COLMENA ARP. 2020
- RESILUCION 777 DEL 2021 MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL