El plan de saneamiento básico es aquel donde se describen todas las actividades que se realizan para disminuir los riesgos de contaminación,

que puedan llegar a los productos y servicios, el cual va estructurado en 4 programas interrelacionados.

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
2. PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS
3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
4. PROGRANA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE



Objetivo de la capacitación: garantizar el cumplimiento de los programas que comprenden el plan de saneamiento básico, conllevando a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos, teniendo en cuenta adoptar medidas sanitarias y acciones transitorias para la preservación de la vida y mitigación del riesgo con ocasión de la situación epidemiológica causada por el Coronavirus (COVID-19) en Bogotá, D.C.

Escaneado con CamScanner



NORMATIVIDAD

- Codex Alimentarius Rev 3 (FAO/OMS)
- Ley 9a de 1979: Código Sanitario Nacional
- Decreto 3075 de 1997
- Resolución 2674 de 2013

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

El ambiente en un lugar concurrido por muchas personas es una fuente potencial de infecciones, los agentes causales pueden estar presentes en las superficies o suspendidos en el aire. Los procesos de limpieza y desinfección de la planta física, los muebles y utensilios deben ser metódicos, programados y continuos, de forma que garanticen la disminución de las infecciones y su transmisión.

Los procesos de limpieza deben preceder siempre a los de desinfección, ya que facilitan la acción de los germicidas.

El personal encargado de la limpieza y desinfección debe tener un conocimiento adecuado tanto de los procesos como de la necesidad de brindar seguridad y máxima eficiencia.

Los procedimientos básicos en las labores de limpieza y desinfección son: lavar, trapear, sacudir, desinfectar los baños, las superficies y muebles, así como la limpieza y desinfección de los fluidos biológicos.

Para garantizar estos procesos es importante consultar el modo de uso de los productos de limpieza y desinfección en las fichas técnicas que tiene a disposición la Fundación para la UDS XXX, las cuales son un anexo al presente documento.

1.1. LIMPIEZA Y DESINFECCION:

Escaneado con CamScanner

- Recoger y desechar los residuos visibles como polvo o cualquier otra suciedad presente en el lugar.
- Humedecer con suficiente agua potable el lugar o superficie que se va a limpiar
- Preparar la solución de detergente
- Enjabonar la superficie, esparciendo la solución de detergente, restregar con escoba, esponja o cepillo dejar actuar entre 3 y 5 minutos.
- Enjuagar con suficiente agua asegurándose de que todo el detergente se elimine.
- Dejar secar.
- Asegurar que la superficie este limpia. En caso de que no esté limpio realizar el proceso de limpieza.
- Preparar la solución desinfectante según la tabla de dosificación.

CONDICIONES DEL PERSONAL PARA REALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Contar con el certificado médico vigente que garantice que no portan alguna enfermedad contagiosa en piel ni vías respiratorias.
- Estar capacitados en temas de importancia como Buenas Prácticas de Manufactura, limpieza y desinfección, medidas preventivas para enfermedades contagiosas, entre otros.
- Realizar baño y cambio de ropa diario.
- Conservar las uñas limpias, cortas, sin esmalte y no portar joyas.
- Reportar cualquier accidente que surja en el lugar de trabajo (pinchazos, cortaduras, etc).
- Lavar adecuadamente las manos aplicando los 11 pasos.

Métodos de limpieza

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Escaneado con CamScanner

Métodos de higienización

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

1.3 Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Se explica y se entrega a las manipuladoras la tabla de dosificación del hipoclorito de sodio y la guía de limpieza y desinfección.

Teniendo en cuenta las directrices impartidas por el Gobierno Nacional y la Alcaldía Mayor de Bogotá, D.C.., con el fin de darle manejo y contención al nuevo Coronavirus Covid-19, la Secretaria Distrital de Integración Social adopta los siguientes aspectos de bioseguridad como medidas de carácter temporal y extraordinario, con el fin de generar protección a la salud de los servidores, contratistas y participantes de los servicios sociales de la Secretaría por el tiempo

Escaneado con CamScanner

que dure la declaratoria de emergencia económica, social y ecológica que vive el país, de obligatorio cumplimiento a partir de la fecha.

LAVADO DE MANOS SEGÚN EL MINISTERIOS DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL



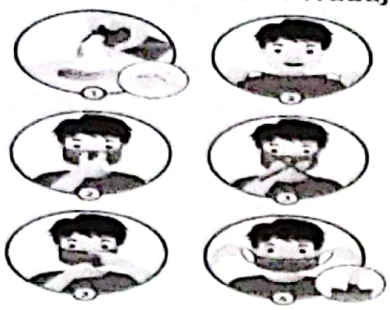
USO CORRECTO DEL TAPABOCAS

El uso de tapabocas es obligatorio durante toda la jornada laboral o contractual, so pena de ser multado.

Escaneado con CamScanner

CORONAVIRUS ¿CÓMO COLOCARSE Y QUITARSE EL TAPABOCA?

Seguridad y Salud en el Trabajo



1. Antes de ponerse el tapaboca, lave sus manos con abundante agua y jabón o en su defecto puede usar alcohol.
2. Cúbrase la boca y la nariz con el tapaboca, asegúrese que no haya espacios entre su cara y la máscara.
3. Evite tocar el tapaboca mientras lo usa, si lo hace, lave sus manos o utilice alcohol.
4. Quítese el tapaboca por detrás sin tocar la parte delantera, deséchelo de inmediato en un recipiente cerrado y lave muy bien sus manos. Si el tapaboca es retutilizable lávelo a diario.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8- 10 min	Inmersión o aspersión
Superficies y estibas (mesas, mesones, sillas, estantes, escritorios)	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos, techos, vidrios y ventanas	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo o aspersión
Colchonetas	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo o aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión o aspersión
Baños (inodoro, orinal, lavamanos, cambiadores)	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión
Ambientes	1 litro	6 ml	----------	Aspersión

Escaneado con CamScanner

Puntos Ecológicos – Canecas - Papeleras	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión o aspersión

2. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS:

Es un sistema de vigilancia y control que previene y protege todas las

áreas de la unidad operativa de la presencia y/o infestación de plagas (insectos, roedores y otros) . Consta de 3 etapas:

- Inspección de presencia de plagas.
- Verificación del cumplimiento de las condiciones de hermeticidad de la planta física
- Adecuado manejo de elementos en desuso

1.2. ¿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.

1.3. ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO

Las medidas Permanentes de Control de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas en el punto y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar y antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas, dado lo anterior, la UDS deberá procurar el cumplimiento de las siguientes medidas:

- Se mantendrá el orden dentro y fuera del área del punto de atención, todo el tiempo.
- Se protegerán todas las aberturas del Punto (puertas, ventanas, etc.)

Escaneado con CamScanner

hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico.
- Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con anjeo (Plástico/ metálico) o con espuma de poliuretano.
- Revisar la altura de las puertas con el piso y se instalarán láminas de metal o de Hule en la parte de abajo de todas las puertas que dan al exterior si así lo requiere.
- Es obligatorio mantener el Punto libre de perros, gatos o cualquier otro animal.

PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

2. PROGRAMA DE MANEJO RESIDUOS SOLIDOS:

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.

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 poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es más fácil recuperar los materiales, que pueden tener valor económico.
Reciclaje: Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nueva 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.

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

Escaneado con CamScanner

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.

Secciones y tipos de residuos

SECCIONES	TIPO DE RESIDUOS
SECCIÓN DE RECIBO	Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados Reciclables: latas, cartones
SECCIÓN PRELIMINAR	• Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones (algunos son reciclables). • Reciclables: latas, cartones • Residuos orgánicos: restos de comida, cáscaras (frutas, verduras, huevos), restos de carnes, semillas, hojas.
SECCIÓN DE COCCIÓN	• En menor proporción genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones. • En menor proporción genera residuos orgánicos: cáscaras, semillas, hojas.
COMEDOR Y LAVADO DE MENAJE	Genera residuos orgánicos tales como restos de alimentos no consumidos.

2.1. PRACTICAS USUALES EN EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS

Respetar: consiste en reconocer el valor esencial de cada sujeto reconociendo como integrante de la naturaleza en la estrecha relación con los otros seres vivos y con el medio ambiente.

Escaneado con CamScanner

Repensar: se refiere en volver a pensar en nuestra manera de vivir, de producir de consumir, de relacionarnos entre nosotros, los animales y la naturaleza. Esto es fundamental para actuar de manera más responsable y menos destructiva.

Reducir: 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.

Reutilizar: Es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

1. **PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE**

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

Diligenciar el "Control del lavado y desinfección del tanque de agua

potable" pérdida del Cloro por volatilización.

QUIEN HACE LA SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

La unidad operativa deberá verificar:

•Documentación del Plan de Saneamiento Básico

•Dotación suficiente de insumos e implementos para ejecutar los diferentes programas del PSB.

•Cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias de la unidad operativa.

•Implementación del Programa de limpieza y desinfección

•Implementación del Programa de control integral de plagas

•Implementación del Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos

•Implementación del Programa de abastecimiento de agua potable.

Escaneado con CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento plan de saneamiento básico con sus cuatros programas.	Manipuladoras	Diario.

CONVOCATORIA. Cuando se requiera.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Yira Quiñones	Nutricionista	Centro Cuidado Transitorio Memoria y Saber	
William Fernández	Coordinador	Centro Cuidado Transitorio Memoria y Saber	

Anexos: Listado de asistencia

Registro fotográfico

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO LISTADO INGRESO AL SERVICIO Y ASISTENCIA A LAS ACTIVIDADES	Código: FOR-PSS-525 Versión: 0 Fecha: Memo 20210394 13-22/12/2021 Página: 1 de 1

Nombre Unidad Operativa: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER FECHA: 12/08/2022

Nombre del responsable: Yibe Quintero ASISTENCIA PSB.

ITEM	DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		ASISTE A LAS ACTIVIDADES		NOMBRES	APELLIDOS	FIRMA	OBSERVACIONES
	TIPO	No.	SI	NO				
1	C.C	39767341	Y		LUCERO	SANTOS URIBE	Lucero.	
2	C.C	52531683	X		Dora Delsy	Vargas Hoyos	Dora Vargas	
3	C.C	1108928971	X		Feiley r	mendoza D.	Feiley M.	
4	C.C	40324593	X		Nancy	Rodriguez	Nancy	
5	C.C	52064576	X		Judibio	Olarte	Judibio O.	
6	C.C	52727301	X		Luz Yenit	Cordoba Alvarez	CLYC.	
7	C.C	52064576	X		Judy J. O.	Olarte	Jud. O.	
8	C.C	39.767341	X		Esmeralda	Leiva	Esmeralda	
9	C.C	52010559	X		Monica	Baena	Monica	
10	C.C	23973591	X		Luz yanet	Veloza	yanet Veloza	
11	C.C							
12	C.C							
13	C.C							
14	C.C							
15	C.C							
16	C.C							
17	C.C							
18	C.C							
19	C.C							
20	C.C							
21	C.C							
22	C.C							
23	C.C							
24	C.C							
25	C.C							
26	C.C							
27	C.C							

Escaneado con CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

REGISTRO FOTOGRÀFICO

ACTA DE ACTIVIDAD

FECHA: 12 de agosto 2022

HORA: 1:00 – 2:00 pm

LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO BASICO





Escaneado con CamScanner

ACTA N° 83

FECHA: Bogotá, 12 de agosto 2022

HORA: 1:00 – 2:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: Plan de Saneamiento Básico.

ASISTENTES: Manipuladores de alimentos y Servicios Generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. QUE ES EL PLAN DE SANEAMIENTO Y SU IMPORTANCIA DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
2. PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
3. DESCRICCION DE LOS CUATRO PROGRAMAS QUE COMPONEN EL PLAN
4. DE SANEAMIENTO BASICO
5. CAMBIOS EL PLAN DE SANEAMIENTO A CAUSA DEL COVID 19
6. ELABORACION DEL ACTA

DESARROLLO:

Se realiza refuerzo de PSB con el personal de servicios generales y manipuladores de alimentos, abordando los 4 programas básicos:

EL **PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO** es una herramienta que establece normas y disposiciones que permiten garantizar adecuadas condiciones higiénicas sanitarias, reduciendo al máximo los posibles focos de contaminación, proporcionando áreas de trabajo limpias y saludables que aseguren altos estándares de calidad.

Escaneado con CamScanner