ACTA PLAN DE CAPACITACION

FECHA: 17-05-2025

HORA: 4:30 pm - 5:30 pm

LUGAR: Taller virtual

TEMA: Plan de Saneamiento Básico .

ASISTENTES: SEMILLITAS DE AMOR

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida

2. Presentación en power point sobre Plan de Saneamiento Básico

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

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía el link para diligenciamiento de pretest
2. Se socializa presentación en powerpoint Plan de Saneamiento Básico

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

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

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

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

Contenido:

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PSB)



La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997 y Resolución 2674 del 2013 Capitulo VI.

ente Parrafo Dibujo

Seguimiento y control ejecución PSB

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

Base para elaborar el PSB:

Introducción

Objetivos (generales y específicos)

Alcance

Definiciones

Procedimiento

Programas del PSB:



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



3. Programa de desechos sólidos



4. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.



1. Programa de limpieza y desinfección

Procedimiento para las actividades de limpieza y desinfección

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



Métodos de Limpieza:

- Métodos manuales
- Limpieza in situ

1. Programa de limpieza y desinfección

Técnicas de aseo:

- Técnica de arrastre
- Técnica del ocho



Técnicas de desinfección:

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

Tabla de dosificación con hipoclorito de sodio

Alimentos, elementos y áreas	Cantidad de agua	Cantidad de de cloro fante (5.25%)	Tiempo de sación	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Pumks ecológicos	1 litro	6ml	10-15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10-15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8-10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10-15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lavaplatos, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10-15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10-15 min	Inmersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	—	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8-10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10-15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10-15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10-15 min	Inmersión

Cuidados para la desinfección

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

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

2. Programa de control de plagas.

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

Medidas a tener presente:



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

2. Programa de control de plagas.

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

Procedimiento para la inspección de la hermeticidad:

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

Diligenciar el formato modelo "Verificación de hermeticidad"



2. Programa de control de plagas

Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas:

Se pretende detectar la presencia de plagas en la unidad operativa a través de excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas, etc.

Las plagas se anidan en lugares difíciles de inspeccionar e higienizar, equipos que no se remueven frecuentemente, espacios oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos.

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

2. Programa de control de plagas.



Procedimiento para el manejo adecuado de elementos en desuso:

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

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

3. Programa de desechos sólidos

Procedimiento para la clasificación de los desechos:

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



3. Programa de desechos sólidos

Procedimiento para la clasificación de los desechos:

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



3. Programa de desechos sólidos.



Características del área de almacenamiento de residuos:

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

3. Programa de desechos sólidos



Procedimiento para evacuación de los desechos

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

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

4.Programa de abastecimiento o suministro de agua potable



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

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

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

4.Programa de abastecimiento o suministro de agua potable



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

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

Quién hace el Plan de Saneamiento Básico???



Responsables (autoridad o delegación):

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

Las autoridades sanitarias son las encargadas de verificar el cumplimiento de la documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico y de dejar consignadas las observaciones respectivas en el acta de visita.



Formatos o registros modelo

Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas

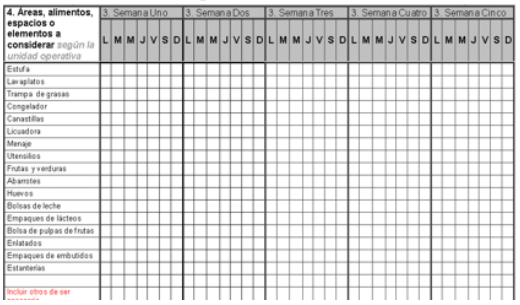


PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
FORMATO LISTA DE VERIFICACION DE LIMPIEZA, DESINFECCION Y ACCIONES CORRECTIVAS

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

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

Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas



4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar según la unidad operativa	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Estufa																																		
Lavaplatos																																		
Trampa de grasas																																		
Congelador																																		
Canastillas																																		
Licuadora																																		
Menaje																																		
Utensilios																																		
Frutas y verduras																																		
Abarrotes																																		
Huevos																																		
Bolsas de leche																																		
Empaques de lácteos																																		
Bolsa de pulpas de frutas																																		
Enlatados																																		
Empaques de embutidos																																		
Estanterías																																		
Incluir otros de ser																																		

Formato seguimiento a soluciones desinfectantes

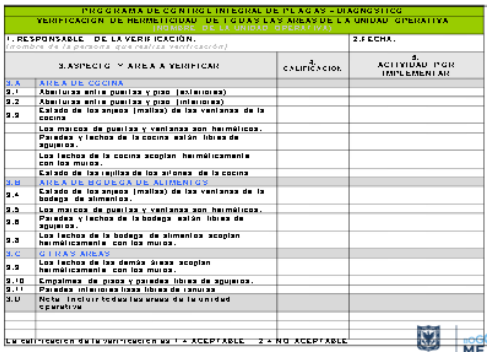


PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: _____
MES _____ AÑO _____
2. Nombre del responsable del Seguimiento: 2. Cargo:
3. Desinfectante utilizado: 3. Marca:
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:
4. Semana: _____

5. Areas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos y														
Enlatados														
Equipos y utensilios														

Formato verificación hermeticidad



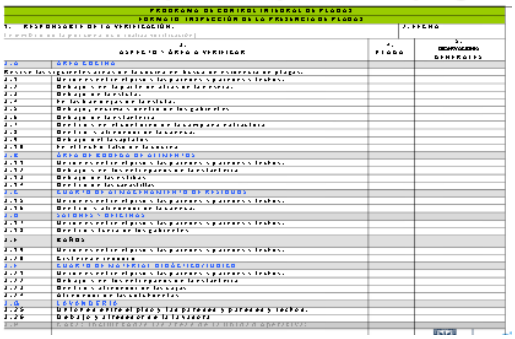
PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS - DIAGNOSTICO
VERIFICACION DE HERMETICIDAD DE TECHOS LAS AREAS DE LA UNIDAD OPERATIVA
(NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA)

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN. (nombre de la persona que realiza verificación) 2.FECHA.

	3.ASPECTO Y AREA A VERIFICAR	4. CALIFICACION	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
3.1	Abalizas entre puertas y piso (exteriores)		
3.2	Abalizas entre puertas y piso (interiores)		
3.3	Calado de los anjeos (malla) de las ventanas de la cocina		
	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.		
	Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.		
	Los techos de la cocina acopian herméticamente con los muros.		
	Calado de las rejillas de los sifones de la cocina		
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
3.4	Calado de los anjeos (malla) de las ventanas de la bodega de alimentos.		
3.5	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.		
3.6	Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.		
3.3	Los techos de la bodega de alimentos acopian herméticamente con los muros.		
3.C	OTRAS AREAS		
3.9	Los techos de las demás áreas acopian herméticamente con los muros.		
3.10	Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.		
3.11	Paredes interiores libres de canuros		
3.12	Nota: Incluir todas las areas de la unidad operativa		

La calificación de la verificación es 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

Formato inspección presencia plagas



PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS
FORMATO INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN. (nombre de la persona que realiza verificación) 2. FECHA

	3. ASPECTO - ÁREA A VERIFICAR	4. PLAGA	5. OBSERVACIONES GENERALES
3.A	ÁREA COCINA		
3.1	Revisar las superficies en las que se busca evidencias de plagas.		
3.2	Verificar el orden y la limpieza en general de la cocina.		
3.3	Trabajo en la cocina.		
3.4	Trabajo en las mesas y en la cocina.		
3.5	Trabajo, revisar y verificar en los gabinetes.		
3.6	Trabajo en la estantería.		
3.7	Revisar y verificar debajo de la campana extractora.		
3.8	Revisar y observar en la cocina.		
3.9	Trabajo en el lavaplatos.		
3.10	Revisar la zona de la cocina.		
3.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
3.11	Verificar el orden y la limpieza en general de la bodega.		
3.12	Trabajo en las estibas.		
3.13	Revisar y verificar en la bodega.		
3.C	CUARTO DE CONGELAMIENTO DE ALIMENTOS		
3.14	Verificar el orden y la limpieza en general de la bodega.		
3.15	Revisar y observar en la cocina.		
3.D	CAFÉTIN Y BODEGA		
3.16	Verificar el orden y la limpieza en general de la bodega.		
3.17	Revisar y verificar en los gabinetes.		
3.18	Revisar la zona de la cocina.		
3.E	BAÑOS		
3.19	Verificar el orden y la limpieza en general de la bodega.		
3.20	Controlar en general.		
3.F	CUARTO DE MATERIAL RECICLABLE/BASURA		
3.21	Verificar el orden y la limpieza en general de la bodega.		
3.22	Trabajo en las estibas y en la cocina.		
3.23	Revisar y observar en la cocina.		
3.24	Observar en las estibas.		
3.G	LAVANDERIA		
3.25	Revisar el orden en el piso y las paredes y paredes y techos.		
3.26	Trabajo y limpieza en la cocina.		
3.H	[illegible]		

Metodología: Taller Virtual

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

Olga C. Castillo M.

Olga Cecilia Castil