PLAN DE SANEAMIENTO.
COMEDOR COMUNITARIO ALTOS DEL POBLADO

Bogotá D.C. Mayo 2024

Contenido

1. Introducción.....**5**
2. Propósito.....**5**
3. Alcance.....**5**
4. Implementación.....**6**
5. Normograma.....**6**
6. Plan de saneamiento de la *Comedor Altos del Poblado*.....**9**
7. INFORMACIÓN GENERAL.....¡Error! Marcador no definido.
8. Responsables
9. **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** 12

9.1. INTRODUCCIÓN.....12
9.2. OBJETIVO GENERAL.....12
9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....13
9.4. Definiciones.....13
9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES.....18
9.5.1. Métodos de higienización.....18
9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección.....18
9.5.2. Métodos de limpieza.....18
9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores.....34
9.5.4. Técnicas de aseo para pisos.....34
9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección.....35
9.5.6. Desinfección.....35
9.5.7. Clases de desinfectantes.....35
9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química.....35
9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como ..... desinfectante Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección,
.....
36
9.5.10. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa.....42
9.5.11. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios.....43
9.5.12. Guía para limpieza y desinfección.....46
9.5.13. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
.....
66
9.6. PLAN DE CONTINGENCIA.....68
9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.....69
10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS.....**69**
10.1. INTRODUCCIÓN.....69
10.2. OBJETIVO GENERAL.....69

10.4. DEFINICIONES.....70
10.5. MARCO TEÓRICO.....75
10.6. PUNTO ECOLÓGICO.....76
10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES.....**¡Error! Marcador no definido.**
10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.....77
10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.....77
10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS.....78
10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.....78
10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA.....79
10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.....80
10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL.....81
10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN.....81
10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL).....82
10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS).....82
10.11. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
82
10.12. RESIDUOS ESPECIALES.....83
10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.....83
10.14. PLAN DE CONTINGENCIA.....87
10.14.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS)
.....
87
10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS).....88
10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS) .
88 11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE.....**88**
11.1. INTRODUCCIÓN.....88
11.2. OBJETIVO GENERAL.....89
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....89
11.4. ALCANCE.....89
11.5. DEFINICIONES.....90
11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA.....91
11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.....92
11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE.....92
11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS
.....
92
11.6.4. MANEJO DE AGUA CONTENIDA EN ESTANQUES DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES.....**¡Error! Marcador no definido.**
11.6.5. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA.....93
11.6.6. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA

SDIS.....¡Error! Marcador no definido.
11.6.7. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS.....93
11.6.8. REGISTRO DE VERTIMIENTOS.....93
11.6.9. PLAN DE CONTINGENCIA.....94

11.6.10. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.....94
12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.....**95**
12.1. INTRODUCCIÓN.....95
12.2. OBJETIVO GENERAL.....95
12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....96
12.4. DEFINICIONES.....96
12.5. MARCO TEÓRICO.....97
12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.....98
12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA
.....
98
12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS.....99
12.6.3.. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 99
12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO. 99
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.....100
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS.....100
12.8. PLAN DE CONTINGENCIA.....101
12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.....101

1. Introducción

El comedor comunitario ALTOS DEL POBLADO cuenta con un Plan de Saneamiento adaptado de acuerdo nuestras particularidades y necesidades que demanda la oferta del servicio, en línea al plan de saneamiento modelo planteado por la Secretaria Distrital de Integración Social- SDIS y en concordancia con la normatividad vigente.

El Plan de Saneamiento Básico es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas. Este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios de nuestra unidad operativa vinculando en la ejecución de los cuatro programas a todo el personal del servicio.

El Plan de Saneamiento es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuyan sensiblemente el riesgo de la contaminación de los ambientes en los cuales se requiera mantener condiciones de higiene precisos, mediante el uso de protocolos y actualizado a las características actuales con instrucciones estrictas y detalladas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se pueda presentar o los aspectos que inciden en la contaminación.

2. Propósito

Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratistas, visitantes, usuarios y demás actores del presente Plan de Saneamiento, en el manejo seguro de los residuos peligrosos y no peligrosos, la seguridad en el almacenamiento y disposición final de los residuos generados por los procesos propios del Comedor ALTOS DEL POBLADO. Adicionalmente se tuvo en cuenta las normas de buenas prácticas de manufactura que son exigibles en los diferentes procesos que son llevados a cabo en la entrega de apoyo alimentario en la unidad.

3. Alcance

Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del Comedor

comunitario Altos del poblado libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

4. Implementación

El Comedor comunitario Altos del poblado implementa el presente PLAN DE SANEAMIENTO BASICO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072), el cual
esta al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades del comedor; así como la adopción de elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en el servicio prestado a la comunidad.

5. Normograma

A continuación, se hace referencia a la base legal (leyes, decretos, resoluciones y normas) que hace parte integral para el desarrollo del presente documento.

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

NORMA	TEMA
Ley 09 de 1979	Código Sanitario
Ley 373 de 1997	Ahorro y uso eficiente del agua.
Ley 1450 de 2011	Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018

Decretos agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.	Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.	Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.	Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,	Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.		

Resoluciones, acuerdos, directivas y circulares de agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las	Acuerdo 287 de 2007	Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la

piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o

gestión y manejo integral de los residuos sólidos.

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
	Estructura Similar.		
Resolución 1618 del 2010	Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de esta.	Directiva 009 de 2006	Inclusión Social de la Población recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales.
Resolución 3957 del 2009	Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.	Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos.
Resolución 3956 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.		

Norma técnica colombiana

NORMA	TEMA
NTC 5465 de 2006	Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza.
GTC 24 de 2009	Guía para la separación en la fuente.

6. Plan de saneamiento del Comedor Altos del Poblado

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Para cada uno de los programas se estableció el siguiente contenido:

Introducción: Tiene como propósito describir el contenido del mismo, se espera que el lector se ponga al tanto de los antecedentes necesarios para comprender y evaluar la importancia, necesidad y objetivos del documento.

Objetivos (generales y específicos): Define cuáles deben ser los resultados que se esperan lograr como consecuencia de realizar una actividad.

Objetivo general: Define de una forma clara el resultado de las actividades e indica las pautas que se deben seguir en el proceso.

Objetivos específicos: Indica las formas específicas de llevar a cabo las diversas actividades para que se cumpla el objetivo general.

Alcance: Define el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descritas en los procedimientos de los programas que constituyen el Plan de Saneamiento Básico.

Definiciones: Lista de conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para el adecuado desempeño del personal vinculado al COMEDOR ALTOS DEL POBLADO.

Métodos, actividades, guías y/o acciones: Presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización del método, actividad, guía o acción en los programas que componen el Plan de Saneamiento Básico; en este se encuentra registrada y transmitida sin distorsión la información básica referente a cada uno de los programas del Plan de Saneamiento Básico, permite conocer el funcionamiento interno por lo que respecta a la descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.

Capacitación y sensibilización: Establece como mínimo una jornada anual de sensibilización para el personal responsable del COMEDOR ALTOS DEL POBLADO en constante articulación con el personal de servicios para su implementación.

A continuación, se presenta una breve información general de la institución y descripción física de cada una de las áreas del COMEDOR ALTOS DEL POBLADO:

7. Información general

Tabla No.1 Información general de la institución

Nombre de la Unidad Operativa	COMEDOR ALTOS DEL POBLADO
Coordinador / Responsable de la Unidad Operativa	ALBA NURY SARMIENTO PAEZ
Servicio prestado:	ATENCION ALIMENTARIA A TRAVES DEL SERVICIO DE ALMUERZO
Dirección	CRA 10 A ESTE N 40-01 SUR
Teléfono	3143220033
Localidad	SAN CRISTOBAL
Empresa y/o responsable de aseo	PROMOAMBIENTAL
Empresa y/o responsable de cocina	EDILSEN SOTO
Cobertura	300
Número de funcionarios	7
Número de personal de servicios **Manipulación de Alimentos** **Aseo y Cafetería** **Vigilancia**	4
Total personas en la Unidad Operativa	7

8. Responsables

A continuación, se referencian las personas responsables de la socialización del documento Plan de saneamiento Básico al personal del comedor ALTOS DEL POBLADO de cada uno de los programas que lo conforman:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Nury Sarmiento - operarias
Desechos sólidos	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Gestión Ambiental
Control de plagas	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico
Abastecimiento o suministro de agua potable	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico- Área de Gestión Ambiental - Subdirección de Plantas Físicas

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Leudys Pedroza - Nutricionista Dietista
Desechos sólidos	Gestor ambiental
Control de plagas	Referente administrativo
Abastecimiento o suministro de agua potable	Referente administrativo

Es responsabilidad del coordinador del comedor ALTOS DEL POBLADO de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento, de igual manera, es garante de que se brinde la capacitación del plan de saneamiento a todo el personal a su cargo.

Tanto el plan de saneamiento como los formatos que hacen parte integral del mismo, reposan en la oficina del comedor ALTOS DEL POBLADO, de acuerdo a lo definido por el área encargada del sistema integrado de gestión.

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que el Comedor comunitario Altos del poblado se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en Comedor comunitario Altos del poblado y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en la unidad operativa Comedor comunitario Altos del poblado todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera

disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer e implementar los lineamientos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del COMEDOR ALTOS DEL POBLADO.

- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del COMEDOR ALTOS DEL POBLADO con el fin de que se lleve un control sobre los procesos.

- Sensibilizar al personal responsable sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección en el COMEDOR ALTOS DEL POBLADO.

- Reducir el riesgo de contaminación microbiana, aplicando adecuados procesos de limpieza y desinfección en el COMEDOR ALTOS DEL POBLADO.

- Dar cumplimiento a lo requerido en materia de higienización en el suministro de alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

9.4. Definiciones

- **Agentes desinfectantes**: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

- **Alimento**: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. [1]

[1] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

- **Amonio cuaternario**: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

- **Bacteria**
  microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descomp onen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades[2].son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

- **Biguanidas poliméricas**: agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.[3]

- **Brote**: la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo. [4]

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.[5]

- **Cloro y sus derivados**: es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

- **Concepto sanitario**: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos

[2] Tomadodo de: http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=bacteria

[3] http://www.bioquimat.com/producto/desinfectante-y-sanitizante-con-base-en-biguanida/

[4] Tomado de: http://www.isciii.es/ISCIII/es/contenidos/fd-servicios-cientifico-tecnicos/fd-vigilancias-alertas/fd-brotes/fd- procedimientos/definicion-brote.shtml

[5] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018.

o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada[6].

- **Contaminación**: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

- **Contaminación cruzada**: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

- **Contaminación física**: consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)

- **Contaminación química**: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

- **Contaminación biológica**: es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

- **Desinfección**: es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.[7]

- **Desinfectante**: agente químico que disminuye la carga microbiana.

- **Detergente**: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

- **Enjuague**: es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.

[6] Ibid.

[7] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

- **Ficha técnica del producto utilizado y ficha técnica de seguridad**: es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.

- **Guía**: instrucciones basadas en el consenso de diferentes puntos de vista, cuya finalidad es orientar el curso de una actividad. Para los casos en que su implementación sea por parte de una entidad u organización externa su aplicación será voluntaria por parte del tercero.

- **Haragán**: goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).

- **Higienización**: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.

- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.[8]

- **Infección**: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas. Las infecciones pueden deberse a bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas[9].

- **Inocuidad de los alimentos**: es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[10]

- **Limpieza**: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.[11]

[8] Adaptado de: Protocolo de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos –ETA- INS

[9] Dr. Jorge Antonio Amézquita Landeros, Dr. José Luis Jiménez Corona (29-ago-2011). «Capítulo8: Infección en cirugía». En Dr. Jesús Tápia Jurado; Dr.Abel Archundia García; Dr. Wulfrano Antonio Reyes Arellano. *Introducción a la cirugía*. México: McGraw- Hill (publicado el 20-sep-2011). pp. 119-134. ISBN 978-607-02-2469-0.

[10] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[11] Ibid.

- **Medidor**: recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones. Microorganismo: también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, aunque en algunos casos se trate de organismos cenóticos compuestos por células multinucleadas, o incluso multicelulares[12].

- **pH**: el pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones.[2] La sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones.[13]

- **Producto químico**: es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.

- **Proveedor**: son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.

- **Registro sanitario**: es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.[14]

- **Registro sanitario (productos de aseo)**: es el acto administrativo expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), por el cual se autoriza previamente a una persona natural o jurídica, para producir, comercializar, importar, exportar, envasar, procesar y/o expender un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

- **Seguridad**: es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin posibilidades de causar efectos tóxicos.

- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores,

radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección

---

12 Tomado de: https://www.ecured.cu/Microorganismo

[13] López, Raymond Chang, Kenneth A. Goldsby ; revisión técnica, Rodolfo Álvarez Manzo, Silvia Ponce (2013). *Química* (11a. ed. edición). México; Madrid [etc.]: MacGraw- Hill. ISBN 978-607-15-0928-4.

14 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.[15]

- **Taller**: Lugar o espacio en donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros.[16]

- **Toxicidad**: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.[17]

9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

A continuación, se describen las diferentes acciones que se realiza dentro del proceso de limpieza y desinfección en el Comedor comunitario Altos del poblado para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa.

9.5.1. 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.

9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección

9.5.2. Métodos de limpieza

[15] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[16] Tomado de: http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/NESTOR%20BRAVO%20Segunda%20Sesion/Concepto_taller.pdf [17] Tomado de: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo1/33.pdf

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de los residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, etc., de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja, para el caso de los alimentos se realiza a chorro de agua.

- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para alimentos.

- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.

- Desinfección: Es la aplicación del producto químico usado en el COMEDOR ALTOS DEL POBLADO para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto.

- Enjuague final: Es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

1. Retiro de almuerzo para consumo en casa en menaje portable, bajo el siguiente lineamiento:

Acciones de los participantes

- Lavado con agua y jabón de los recipientes y desinfección con hipoclorito (3ml de hipoclorito x 1 litro de agua) sumergiendo los recipientes en esta solución, luego espera de 8 a 10 minutos para finalmente enjuagar con abundante agua en casa.
- Lavado con agua y jabón de los recipientes y desinfección con hipoclorito (3ml de hipoclorito x 1 litro de agua) sumergiendo los recipientes en esta solución, luego espera de 8 a 10 minutos para finalmente enjuagar con abundante agua en el comedor.

2. Distribución y consumo de alimentos en las instalaciones del comedor comunitario altos del poblado Entrega de los alimentos

3.1 Se establecieron horarios de entrega de los alimentos de la minuta, de acuerdo a los establecido en el numeral 2.2 “Horario para entrega del apoyo alimentario”, con el fin de evitar aglomeraciones en las afueras del comedor. Horario de entrega en el comedor: desde las 10:30
a.m hasta las 3:30 p.m,

3.2 Seguido pasan al baño para el respectivo lavado de las manos con jabón desinfectante realizando los pasos de manera correcta. Seguido a esto se secan las manos. El secado de manos con toalla es una acción de único uso. Una vez se seca las manos el usuario deposita la toalla o papel de secado en la caneca roja con pedal que el comedor ha dispuesto previamente para ello. Se verifica que esta actividad se cumpla de manera estricta en los participantes

3.3 Se dispone del equipo, mobiliario (mesas y sillas) y menaje, adecuado y suficiente que garantice un servicio de alimentación y suministro de calidad.

3.4 El asociado garantiza que el área del salón comedor se encuentra en condiciones de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento, al momento de iniciar la atención del servicio a la población.

3.5 Una vez recibidos los alimentos por parte de los participantes, el asociado debe velar por que todos los alimentos sean consumidos dentro de las instalaciones del Comedor Comunitario.

3.6 Ningún participante podrá retirar del Comedor Comunitario los alimentos suministrados, únicamente se declarará la condición de excepción en los casos de enfermedades de alto contagio (infectocontagiosa por vía respiratoria u oral) de condición epidemiológica que pongan en riesgo la salud de los participantes del Comedor Comunitario (H1N1, varicela, bronquitis, entre otras), o incapacidades certificadas médicamente que le impidan a los participantes su asistencia temporal al Comedor Comunitario (como en el caso de inmunosupresión por trasplantes, cáncer o SIDA, postoperatorios, postpartos – 40 días).

PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS

Las personas del talento humano del comedor comunitario deben efectuar el protocolo de lavado de manos, cada vez que participe en la entrega de los alimentos preparados antes y durante la entrega y en los tiempos requeridos de acuerdo a las normas de BPM. Las siguientes directrices establecidas según la Organización Mundial de la Salud, indican el correcto lavado de manos, esta estrategia a nivel mundial la cual contempla 11 (once) pasos clave:

Diagrama 1. Protocolo de lavado de manos



BIBLIOGRAFIA

1. https://www.invima.gov.co/documents/20143/349958/lineamientos-para-alimentos_covid-19.pdf/fa871888-8eee-7db1-100a-0ef2627bf064?t=1584917647691

2. http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Resolucion/30039012

9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

9.5.4. Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante
- Materia orgánica
- Duración de la acción germicida
- Temperatura del agua
- Humedad
- pH

9.5.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

9.5.7. Clases de desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

- Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

9.5.8. 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

- 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.

9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

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

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

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	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 lavado implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes,careta)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión

*Frutas de cáscara blanda: fresas, moras, uvas, agraz, arándano, uchuva, frambuesa, ciruelas, melocotón.

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores y/o probetas y/o tubos falcón. No se permiten elementos medidores que no garanticen exactitud en la toma del desinfectante.

Nota 2: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifiqué el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-envasado en envases plásticos que hayan sido utilizados anteriormente en alimentos o bebidas. Así mismo el rotulo debe contener información referente a los riesgos del producto para la salud. Tener en cuenta que no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar.

Nota 3: Todo proceso en el que se utilice agua caliente, previo al vertimiento de estas aguas a los sistemas de alcantarillado deberán someterse a un tiempo de reposo para enfriamiento.

Las ppm utilizadas para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm
- Utensilios y equipos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, juguetes de peluche, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de

9.5.10. Normas para el manejo de TIMSEN como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el TIMSEN(N-Alquil (C14 60%, C16 30%, C12 15%, C18 15%, Dimetil Bencil Amonio Clorado 40%, ingrediente aditivo 60% como desinfectante, se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del TIMSEN.

La dosificación y preparación de la solución TIMSEN(N-Alquil (C14 60%, C16 30%, C12 15%, C18 15%, como desinfectante según concentración de sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 40% ingrediente activo,60 % organico se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

Tabla No. 2 Dosificación del TIMSEN(N-Alquil en la SDIS

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Utensilios y equipos.	1 litro	1 gr	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	1 gr	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	5 gr	10 – 15 min	Directa

Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	1 litro	1 gr	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	1 gr	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	1 gr	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	1 gr	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lavado implementos de aseo	1 litro	5 gr	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes,careta) Ambientes	1 litro 1 litro	2 gr 2 gr	10 – 15 min ----	Directa – Aspersión Aspersión

9.5.11. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies el comedor ALTOS DEL POBLADO cuenta con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que son reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

El comedor ALTOS DEL POBLADO implementa la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual está expuesta encima del lugar de colgado de los implementos.

A continuación, se describen los colores que se implementa en el comedor para todos los elementos de aseo. Los guantes son del color estipulado para el área y los demás elementos de aseo se marcan con el color definido para una adecuada identificación.

Color	Área
Amarillo	Despensa almacenamiento de alimentos
Amarillo	Cocina
Rojo	Baños
Verde	Salón comedor, pasillos y áreas comunes.
Negro	Shut

Los elementos de la limpieza y desinfección se higienizan y almacenan por separado, éstos se encuentran ubicados en la misma área del uso a excepcion de la cocina ya que estos se encuentran en el pasillo del salon cumpliendo con las condiciones anteriormente mencionadas. Se usa un perchero , de manera que siempre permanecen en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos

El comedor ALTOS DEL POBLADO suministra las gafas de seguridad, tapabocas, otros

teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se da cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.

En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre o sangre, se le da manejo como residuo de alto riesgo, usanso elementos con código de color rojo y se disponen en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: "RESIDUOS NO APROVECHABLES".

9.5.12. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

- En el proceso de verificación diaria de los insumos para el aseo se revisa que estos se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).
- Todo producto químico que se utiliza en la unidad operativa cuenta con la ficha técnica y de seguridad impresa en la caja No 3 , carpeta de fichas técnicas; estas fichas son divulgadas a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos. Se cuenta con constancia de esta divulgación.
- Se clasifican los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que entrega el proveedor
- Se cumple con la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se almacenan sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.
- El personal operario del servicio mantiene una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método "lo que primero entra, primero sale" (PEPS).
- Se verifica que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores contiene la siguiente información: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación. El re envase o cambio del desinfectante en los envases se debe realizar cada 24 horas

Lavado de Manos

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

El siguiente procedimiento lo realizan las personas cada vez que cambian de actividad, los pasos son:

Fuente: OMS. 2017.

9.5.13. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios

El Comedor comunitario Altos del poblado realiza un inventario de todas las instalaciones y equipos conforme a la información contenida en la Tabla No. 3; para facilitar la adopción del plan. El inventario se ha realizado por áreas, espacios, especificando instalaciones, equipos y utensilios. Cada elemento inventariado tiene una guía de limpieza y desinfección asociado.

La aplicación del inventario de áreas y espacios es conjunta con un profesional de nutrición y salubridad acorde con el área que corresponda y el responsable de la unidad operativa.

Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.

ZONAS DE ALIMENTOS Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados.			
Área	**Instalaciones**	**equipos**	**Utensilios**
Preparación, y servido	Paredes Pisos Techo Lámparas	Licuadoras Nevera Congeladores	Utensilios de cocina Estantes Canecas de cocina

distribución de alimentos	Puerta	Campana extractora	Mensaje
	Ventanas	Báscula - gramera	

ZONAS DE ALIMENTOS

Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados.

Área	Instalaciones	equipos	Utensilios
		Termómetros Estufas Mesas	
Salón comedor	Paredes Pisos Lámparas Techo Puerta Ventanas	Mesas Sillas	Bandejas de plástico Punto ecológico
de alimentos	Pisos Paredes Techo Almacenamiento de alimentos Puerta Mesones Abarrotes	Estantes Estibas Báscula	Recipientes para almacenamiento Ventanas Canastillas Canecas

OTRAS ZONAS O AREAS

Área	Instalaciones	Maquinaria, equipos o elementos
Área administrativa	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas Área ingreso	Muebles Mesas Sillas Casilleros Equipos de computo Impresoras Tapete desinfectante Dispensador gel antibacterial
Baños	Paredes	Canecas

OTRAS ZONAS O AREAS		
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria, equipos o elementos**
Lavado	Pisos Techo Lámparas Puertas Ventanas Sanitarios Lavamanos Puertas Ventanas Paredes Pisos Techos	Dispensadores Espejos Estantes Escobas Traperos Baldes y recipientes aseo Canecas
Shut	Paredes Pisos Techo Lámpara Puerta Ventana	Canecas residuos

A partir de los inventarios de las áreas, instalaciones, maquinaria-equipos y utensilios se han desarrollado las guías de actuación para la correcta limpieza y desinfección de la unidad operativa.

9.5.14. Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio del Comedor comunitario Altos del poblado asegura realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas de la unidad operativa, para tal fin en la tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables.

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Pisos	Limpieza	Diariamente	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 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	Operarias comedor altos del poblado.

				haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Balde Escoba y/o Escoba-cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No. 2). Agua. Asperso r Guantes de caucho del color amarillo	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Por último, enjuague el piso para remover el desinfectante.	
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Cepillo y/o Escoba – cepillo Detergent e Limpia ventanas. (En caso de que se use) Agua Guantes de caucho negro	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Operarias comedor altos del poblado

	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Balde Desinfectant e Agua. Guantes de caucho del	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución de manera directa con un	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		Nota: los techos 1 vez al mes.	color amarillo Aspersor	cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para éste uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	
Equipos y elementos (Incluye mesas, sillas, estantes, tapete desinfecta nte y dispensador del gel antibacteri al, entre otros.)	Limpieza	Diariamente (mesas, sillas)	Bayetilla Asperso r 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.	Operarias comedor altos del poblado
	Limpieza	Diariament e (Estantes)	Bayetilla Paño abrasivo tipo sabra Cepillo Detergente biodegradabl e Balde Agua Guantes de caucho del color amarillo Aspersor	Humedezca con un aspersor. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida. Deje la solución detergente actuar por 2 minutos. Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Diariamente(de s pués del proceso de	Cepillo Bayetilla Desinfectant e Agua	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las superficies con el	

		limpieza).	Guantes de caucho del	aspersor hasta saturar las superficies.	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			color amarillo Aspersor	Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante.	
Guantes de caucho	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradabl e Balde	Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. Enjuagar por ambos lados con agua potable. Dejar secar.	. Operarias comedor altos del poblado
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón 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.	
Estibas y canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradabl e 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 actuār por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Operarias comedor altos del poblado
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectant e. Aspersor. Guantes de caucho del color negro	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. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2.	

				Enjuagar con agua potable.		

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color negro	Humedezca los mesones o superficies Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiēnte agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Operarias comedor altos del poblado
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho del color amarillo Aspersor	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. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	
Utensilios y			Esponjilla	Prepare la solución de detergente que se va a usar	

menaje en sitio y portable	Limpieza	Diariamente	Jabón lava loza biodegradable Recipiente Guantes de caucho	conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro	Operarias comedor altos del poblado

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			color amarillo	del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectant e Agua Guantes de caucho del color negro Recipiente Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos). Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	
Nevera	Limpieza	Semanal	Esponjilla Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de	Desocupe y desconecte la nevera. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con	

y congeladores			caucho del color negro	la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Semanal (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo Aspersor.	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 la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Dejar secar. Conecte nuevamente la nevera.	
Licuadora(s)	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra Detergente biodegradable Recipiente Guantes de caucho color amarillo	Desconecte la licuadora. Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución. Para el caso del termo desocupe y deje enfriar. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo sabra. Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color claro. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Operarias comedor altos del poblado
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (después del proceso de	Desinfectante Agua. Guantes de caucho color	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.	

		limpieza).	amarillo Aspersor.	Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar.	
	Desinfección (después del proceso de limpieza).	Diariamente	Agua caliente. Guantes de caucho del color negro	Aplique el agua caliente en todas las superficies internas de la greca y filtros. Sumergir el filtro colador en agua caliente durante 5 minutos. Dejar secar.	
Estufas	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra. Cepillo Detergente biodegradabl e Balde Guantes de caucho del color amarillo Agua Desengrasante	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente biodegradable.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (Después del proceso de	Desinfectant e Agua. Guantes de caucho del color negro Aspersor.	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. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en	

		limpieza).		la tabla No2	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Guantes de caucho del color negro	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Operarias comedor altos del poblado
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua Aspersor. Guantes de caucho del color negro	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. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar. Dejar secar.	
Abarrotes	Limpieza	Al momento de almacenar o cada vez que sea necesario	Agua. Balde. Guantes de caucho del color negro Toalla de tela de color claro	Humedecer la toalla y pasarla sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	Operarias comedor altos del poblado
Huevos	Limpieza	Al momento de la preparación	Agua potable, Guantes de caucho del color negro	Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable.	Operarias comedor altos del poblado

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, Bolsas de Pulpa de Frutas y enlatados.	Limpieza	Momento de su uso.	Agua, Guantes de caucho del color gris Balde.	Las bolsas de leche, pulpas de frutas y empaques de los lácteos, deben lavarse con agua potable. Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable.	Operarias comedor altos del poblado
	Desinfección	Momento de su uso. (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color amarillo Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir estos productos en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Empaque de Carnes	Limpieza	Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho del color amarillo Balde.	Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable.	Operarias comedor altos del poblado
	Desinfección	Momento de su uso (después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color amarillo Aspersores.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica) Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague hasta retirar todo residuo de desinfectante.	
			Recipiente	Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la	

Frutas y/o verduras	Limpieza	Diariamente	Guantes de caucho del color amarillo	tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel. Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Recipiente Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante. Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas.	
Canecas Servicio de alimentación	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color negro Balde	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	Operarias comedor altos del poblado
	Desinfección	Diaria (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color negro Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.	
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable Agua ,Guantes de	Preparar la solución jabonosa. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme	. Operarias comedor altos del

			caucho del color rojo, Balde	Enjuagar con abundante agua	poblado

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color rojo Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color negro Balde Aspersor	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Disponer la solución desinfectante en un recipiente. Sumergir los protectores de cepillos de dientes en la solución. Para los cepilleros aplicar la solución con aspersor. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Ambiente de las áreas en general	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color negro Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor. Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas. Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes los participantes de los servicios sociales.	Servicio de alimentación: Personal manipulador de alimentos. Operarias

					comedor altos del poblado
Campana extractora	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo Detergente biodegradable	Mantenga apagada la campana extractora. 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.	Operarias comedor altos del poblado

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Balde Guantes de caucho del color amarillo Desengrasante	Prepare la solución desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca la parte externa e interna de la campana visible. Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente y Restregar con cepillo y/o esponjilla. Enjuagar con suficiente agua potable.	
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color negro Aspersor.	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. Aplique el desinfectante con el aspersor a la parte interna y externa de la campana. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Extractores de aire y anjeos	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo Detergente Guantes de caucho del color negro Agua Desengrasante	Mantenga apagado el extractor. Si es posible retire el angeo. 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. Prepare la solución desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique la solución desengrasante y deje actuar por	Operarias comedor altos del poblado

				10 minutos, luego aplique la solución con detergente, restregar con cepillo y/o esponjilla.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				Dejar en inmersión el angeo o aplicar por aspersión el desengrasante, deje actuar por 10 minutos, aplicar solución de detergente, restregar con esponjilla o cepillo. Enjuagar con suficiente agua potable.	
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color negro Aspersor.	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. Aplique el desinfectante con el aspersor al extractor. Deje en inmersión el angeo con la solución desinfectante o aplique por aspersión. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	
Mesas y sillas.	Limpieza	Diariamente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color negro Aspersor	Humedezca las mesas y sillas con un aspersor. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las mesas y sillas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de
	Desinfección	Diariamente	Cepillo Desinfectant	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la	

		(después del proceso de	e Agua. Guantes de caucho	ficha técnica del producto Aplique esta solución en las mesas y sillas con el	alimentación.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		limpieza).	del color negro Aspersor	aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cuarto de Almacenamient o de residuos sólidos	Limpieza	Diaria	Detergente biodegradable, Agua, Atomiz 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. ador Balde Escoba, Guantes de caucho del color rojo Cepillo y/o escoba -	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área. Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba- cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo de 3 a 5 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Operarias comedor altos del poblado

			cepillo Detergente		

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario. (Después del proceso de limpieza).	Balde Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color negro. Aspersor	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. Aplicar con el aspersor en todas las superficies o aplicar de manera directa. Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar.	
Canecas	Limpieza	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color negro	Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando vigorosamente. Enjuagar con agua potable.	Personal manipulador del servicio de alimentación. Operarias comedor altos del poblado
	Desinfección	Tres veces en la semana o	Desinfectante Guantes de caucho del color negro Balde	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. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2	

		cada vez que sea necesario (después del proceso de limpieza).		y enjuagar con agua potable.		

BAÑOS					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baños Lavamanos Espejos Sanitarios	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color rojo Balde Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	Personal de servicios generales. Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho del color negro	Dosificar el 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. Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	
Canecas de pedal	Limpieza	2 veces en la semana	Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1) Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido, Balde	De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despapelar) Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	Personal manipulador del servicio de alimentación. Operarias comedor altos del poblado
	Desinfección	2 veces en la semana (después	Desinfectante (ver ficha técnica No	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.	

		del	2). Agua.		

BAÑOS					
		proceso de limpieza).	Aspersor. Guantes de caucho del color negro	Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	
Paredes, techos, ventanas y puertas.	Limpieza	Mensualmen te	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, gafas de seguridad, Guantes de caucho del color negro	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	Personal manipulador del servicio de alimentación. Operarias comedor altos del poblado
	Desinfecci ón	Mensualmen te (después del proceso de limpieza).	Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de caucho del color negro, Aspersor	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. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante.	

ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Archivo	Limpieza	Semanal	Bayetillas Tapabocas Guantes	*Antes de adelantar cualquier acción de limpieza y desinfección en área de administrativas donde se encuentre archivo, es importante aclarar que no se deben adelantar INTERVENCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ni aplicar productos directamente sobre el material documental.* Con la bayetilla seca limpie las superficies de las carpetas o cajas que contiene la documentación.	Operarias comedor altos del poblado

Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza son lavados y desinfectados periódicamente. Así mismo para evitar contaminación cruzada no se utilizan los mismos implementos de limpieza para todas las zonas o equipos.

Se cuenta con un cronograma de limpieza y desinfección para evitar que estos se realicen dentro de los tiempos preparación de los alimentos o momentos en que se suministra el alimento y que pueda representar un riesgo para los participantes.

En caso dado que el comedor ALTOS DEL POBLADO presente un brote viral ACTIVA LA RUTA CORRESPONDIENTE siguiendo las recomendaciones dadas por Secretaria Distrital de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante. Se realiza la limpieza, desinfección y mantenimiento de las campanas extractoras, trampas de grasa y de todas las áreas.

Como parte de la implementación de este programa está el diligenciamiento de los Formatos Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas (FOR-PSS-068) y Seguimiento a soluciones desinfectantes (FOR-PSS-065). Los cuales se encuentran en el sistema integrado de gestión.

9.5.15. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

La Ficha Técnica de producto es un documento que presenta de forma concreta las características, usos y aplicaciones de una sustancia.
La Hoja de Seguridad es un documento mucho más amplio que presenta varias secciones de acuerdo con lo dispuesto en la NTC 4435 de 2010 donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros.

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas de los productos químicos de aseo usados en el comedor Altos del poblado las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

9.5.15.1. Jabones Y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1: detergente(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo; se solicita y anexan de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.15.2. Desinfectantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 2: desinfectante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, se solicitan las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores con registro INVIMA. Se hace claridad de la concentración de Hipoclorito que contiene el producto.

9.5.15.3. Blanqueadores y desengrasante.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 3: Blanqueador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desengrasante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.15.4. Productos lava loza.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 5: lava loza(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo. Se solicita las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores. Cuando sean productores elaborados se tendrá en cuenta anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.15.5. Limpiadores.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 6: limpiador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo. Se solicita las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores. Cuando sean productores elaborados se tendrá en cuenta anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.15.6. Ambientadores

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 8: ambientador(es) usados por la

empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo. Se solicita las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores. Cuando sean productores elaborados se tendrá en cuenta anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.15.7. Ceras siliconas sellantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 9: ceras, siliconas y sellantes usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo. Se solicita las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores. Cuando sean productores elaborados se tendrá en cuenta anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.9 Gel antibacterial

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 10: gel antibacterial usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo. Se solicita las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores. Cuando sean productores elaborados se tendrá en cuenta anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.910 Alcohol al 70%

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 11 alcohol al 70%usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo. Se solicita las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores. Cuando sean productores elaborados se tendrá en cuenta anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.6. PLAN DE CONTINGENCIA

Los planes de contingencia permiten que el comedor ALTOS DEL PRADO reaccione en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o acciones del programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en el comedor, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

Las demás acciones del programa limpieza y desinfección, son de tipo preventivo a través del uso de los formatos de verificación en la periodicidad establecida

9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.

El comedor ALTOS DEL POBLADO presta los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio. Se anexa a este documento PSB el cronograma anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos y servicios generales elaborado por el coordinador del comedor y el programa de sensibilización al personal, de igual forma el correcto diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.

El comedor ALTOS DEL PRADO realiza seguimiento a los exámenes médicos y ejecuta el plan de capacitación dirigido al personal de servicios generales con soportes de asistencia. Las evidencias de estas capacitaciones y los formatos se encuentran en físico en el comedor, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

El comedor ALTOS DEL POBLADO realiza las capacitaciones frente al programa de Limpieza y Desinfección al personal operario del servicio

10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

10.1. INTRODUCCIÓN

El Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA 2016-2020 (PLA-BS-003)[18],, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

Por este motivo el presente programa se encuentra articulado con las directrices ambientales que tiene la entidad, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos correspondiente a los comedores comunitarios.

10.2. OBJETIVO GENERAL

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) en el Comedor comunitario Altos del poblado mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes,

programas, instructivos, guías, manuales y

[18] formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados

formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos (Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS(PLA-BS-001)-, el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004), el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH(FOR-BS-057), el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas (PCD-BS-003), el Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos, el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas(INS-BS- 010) y el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD(INS- BS-006)) en el comedor.

  Estos documentos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

- Socializar al personal que labora en el comedor la gestión integral para la identificación, clasificación, separación en la fuente, reutilización y disposición final de los mismos.

- Establecer el código de colores institucional para la separación de residuos definidos en el plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos-PAIPAERS-(PLA-BS-001), el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004), el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH (FOR-BS-057)

- Garantizar el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos en las unidades operativas de la Entidad.

- Prevenir la contaminación de fuentes hídricas, el suelo y la atmósfera, mediante la implementación de cada lineamiento ambiental, reduciendo el riesgo de contaminación generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos.

10.4. DEFINICIONES

Acción afirmativa: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre un reciclador de oficio (carnetizado y reconocido por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos - UAESP, definido por el

acuerdo del concejo distrital 287 de 2007) y entidades públicas, en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado.

Aceite Vegetal Usado – AVU: se entiende por Aceite Vegetal Usado aquel producto "Lípido" desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman.

Acuerdo de corresponsabilidad: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre organizaciones de recicladores y entidades públicas en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado, según lo establecido en la directiva distrital 009 de 2006 y decreto distrital 312 de 2006.

Alimentos: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Almacenamiento: acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

Almacenamiento temporal: es la acción de depositar segregada (separada) y temporalmente los residuos.

Aprovechamiento: reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

Certificado de entrega de residuos sólidos: documento en el cual la asociación de recicladores o el reciclador valida la cantidad y tipo de material recuperado mensualmente en la Unidad Operativa.

Colchón: objeto rectangular que está compuesto por una funda de tela fuerte y un relleno

blando o elástico, como espuma, lana, agua o resortes recubiertos de alguna fibra; generalmente se encuentra sobre una cama y sirve para acostarse encima.

Colchoneta: elemento largo y delgado, relleno de espuma

Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Encapsulamiento: acción de trasvasar Aceites Vegetales Usados en un recipiente con cierre hermético, llámese bidón, recipiente plástico y/o botella plástica o cualquier otro recipiente que presente esta característica.

Escombros: es todo residuo sólido sobrante de las actividades de construcción, reparación o demolición, de las obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

Formato de registro, medición y control de residuos entregados: documento para cada unidad operativa donde el coordinador, la persona responsable o quien delegue dichas funciones, consolida el peso (Kg.) de residuos generados en un periodo de tiempo determinado, cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas amarilla y azul).

Frecuencia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en la Unidad Operativa por parte de un operador de aseo.

Generador o productor: funcionario, visitante o participante del servicio, que produce residuos sólidos en el desarrollo de sus actividades dentro de la Unidad Operativa.
Gestión integral de residuos sólidos: es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

Gestor ambiental local: personal de apoyo al Área de Gestión Ambiental responsable de la implementación, verificación, evaluación y seguimiento de los Planes programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS en cada una de sus unidades operativas correspondientes a su localidad.

Grasas: se entiende por grasas, aquella sustancia orgánica untuosa, sólida o semisólida, de origen animal o vegetal, que se genera después que los aceites pasan por un proceso

de preparación y cocción de alimentos y estos toman temperatura ambiente.

Parte interesada: es la persona natural o jurídica que se beneficia con la prestación de un servicio público, bien como propietario del inmueble en donde este se presta dicho servicio, o como receptor directo del servicio.

Plan de gestión de Residuos de Construcción y Demolición - RCD en la obra: se trata de un documento basado en la elaboración de unos formatos y un documento explicativo para su correcta implementación. Dichos formatos, una vez diligenciados, conformaran los apartados que estipula la presente resolución.

Plan de Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición -PGIRDC-: el PGIRCD es una estrategia desarrollada por la autoridad ambiental, el cual le permitirá al constructor identificar y cuantificar el potencial mineralógico que contienen los residuos de construcción y demolición.

Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores blanco y negro, rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

Reciclador de oficio: se entiende por reciclador de oficio en condiciones de pobreza la persona natural que deriva su sustento y el de su familia del reciclaje de residuos sólidos y que tiene su lugar de residencia en inmuebles clasificados en los estratos 1 ó 2.

Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Recolección: es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.

Recuperación: es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

Relleno sanitario: es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de los residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería, para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

Residuos Hospitalarios y Similares: Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre,

fluidos corporales o similares.

Residuo o desecho peligroso: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen

riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

Referente Ambiental: personal de apoyo al área de gestión ambiental encargado de la implementación y seguimiento de planes, programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS.

Reutilización: 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.

Servicio ordinario de aseo: es la modalidad de prestación de servicio público domiciliario de aseo para residuos sólidos de origen residencial y para otros residuos que pueden ser manejados de acuerdo con la capacidad del prestador del servicio de aseo y que no corresponden a ninguno de los tipos de servicios definidos como especiales. Está compuesto por la recolección, transporte, transferencia, tratamiento y disposición final de los residuos sólidos originados por estas actividades.

Unidad de almacenamiento: es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos

para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

Vertimiento: cualquier descarga liquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

10.5. MARCO TEÓRICO

La SDIS cuenta con diferentes lineamientos ambientales, que establecen las directrices para el manejo integral de los diferentes residuos producidos a nivel institucional desde su generación hasta su disposición final, por lo cual la implementación de dichos lineamientos en cada unidad operativa que le aplique le dará estricto cumplimiento a este programa.

La Secretaria de Integración Social, mediante el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS (PLA-BS-001), establece para todas las unidades operativas propias y tercerizadas a nivel Distrital, el manejo integral de los residuos aprovechables desde su generación hasta su disposición final.

Para la correcta segregación de los residuos generados, todas las unidades operativas pertenecientes a la Entidad deben contar con contenedores suficientes, de acuerdo a las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido por la entidad, el cual es: Amarillo, Verde y Azul.

Para llevar un control de la evacuación de residuos se debe diligenciar el formato *Registro para la evacuación de residuos (FOR-PSS-070)*

A continuación, se presenta en la Tabla No. 1, el consolidado de la ubicación general y las especificaciones de las canecas a utilizar según el PAIPAERS.

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	RÓTULO (Identificación del residuo)
Baño	negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Cuarto de Almacenamiento	negra	Caneca hermética.	Residuos no Aprovechables
	Blanca	Caneca hermética.	Recuperables: Papel, cartón y revistas.
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

Nota 1. Para lo anterior cada una de las bolsas debe coincidir con el color de las canecas, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica (visual) y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente "funcionarios, contratistas y/o participantes del comedor", también cada caneca contará con un rótulo visible y legible, que permita determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

10.6. PUNTO ECOLÓGICO.



El comedor adopta las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de dos canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente "blanco y negro" con tablero de información superior. En la Tabla No. 2, se ilustra la clasificación a realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.

Tabla. 2 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
NEGRO	Residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne). *Aclaración: Todos los elementos que no sean aprovechados por la organización recicladora o el reciclador de oficio serán depositados en la caneca verde.*
BLANCA	Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas

	Aclaración: Todos los residuos a disponer en la caneca azul no deben estar impregnados o contener residuos de comida u orgánicos.

Las bolsas asignadas a las canecas son del mismo color, su calibre garantiza que no se rompan, ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño corresponde a las dimensiones de la caneca.

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

El comedor ALTOS DEL POBLADO, consciente de los requerimientos ambientales distrital y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos, durante la prestación del servicio, ajusta y estandariza los lineamientos de la SDIS para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en el comedor extrae las bolsas de cada caneca, las sella con un nudo y posteriormente las lleva hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.

Para llevar a cabo esta actividad, se tiene en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas verdes no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas blancas y negras pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario se sellan individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realiza de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, realizándose en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno el comedor considera lo siguiente:

- La ruta interna garantiza que se recolecte la totalidad de los residuos generados.
- La frecuencia de recolección interna considera el tiempo de permanencia de los residuos, que los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección son realizadas de forma segura, evitando al

máximo el derrame de los residuos.

- La recolección interna no ocasiona que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS

La Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS es el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes y solicitadas en el COMEDOR ALTOS DEL POBLADO (según sea el caso), y el recorrido interno de los residuos sólidos desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el cuarto de almacenamiento para su posterior entrega.

EL comedor ALTOS DEL POBLADO establece su RRIRS de acuerdo a su planta fisica, en el formato estándar FOR-BS-005.

Para la elaboración de la RRIRS se tuvo en cuenta los siguientes pasos:

- Uso del formato FOR-BS-005 Ruta de recolección interna de residuos sólidos-RRIRS establecido por el Área de Gestión Ambiental.
- Se encuentra ubicado en la pared externa del shut
- Ubicación en el plano cada una de las canecas existentes señalizadas con las convenciones establecidas en el formato FOR-BS-005 de la RRIRS.
- Por medio de flechas se indica el recorrido que realiza el personal de aseo en la recolección de los residuos sólidos, desde el inicio hasta el cuarto de almacenamiento.
- Se tuvo en cuenta para dicha ruta un orden lógico en su recolección (comenzando desde el punto más lejano hasta el punto más cercano al cuarto de almacenamiento).
- Los datos registrados en el formato son:
  - Nombre del comedor: altos del poblado
  - Localidad: san cristobal
  - Número de pisos: 1
  - Frecuencia y horario de recolección de los residuos sólidos: martes jueves y sábados 7:00 am

10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el cuarto de almacenamiento de residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes. El personal de servicios generales organizará estos residuos y el

personal responsable de la unidad operativa señalizará, la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.

Para tal actividad, el comedor ALTOS DEL POBLADO cuenta con un área de almacenamiento de residuos sólidos, la cual cumple con los requisitos establecidos en el Artículo 20 del Decreto 2981 de 2013, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (Para más información remítase a la Norma):

- Acabados que permiten su fácil limpieza e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Sistemas que permiten la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y sistemas de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Una construcción que evita el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Contenedores de almacenamiento de residuos, donde se realiza su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de estos, así como las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA

El aprovechamiento o reciclaje es un proceso que consiste, en someter una materia o un producto ya utilizado dentro de un ciclo de tratamiento total o parcial, para obtener una materia prima o producto nuevo, a fin de incrementar, ampliar y recuperar los determinados recursos.

A través del reciclaje, se logran recuperar materiales como el papel, plástico, vidrio y metales, entre otros, los cuales luego de un proceso de separación, recolección y almacenamiento temporal, dejan de ser residuos y se transforman en materia prima para ser re manufacturados.

Esta actividad es una labor que representa un ingreso económico para los recicladores de oficio, permitiendo el desarrollo de la economía individual, local y social, contribuyendo a la generación de empleos y ahorros cuantitativos en las administraciones del estado, sumado a los grandes beneficios en materia ambiental debido al impacto positivo generado.

La ruta de recolección termina en el Cuarto de Almacenamiento de Residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes, el personal de servicios generales organiza estos residuos y el personal responsable del COMEDOR ALTOS DEL POBLADO señaliza la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos garantizan el almacenamiento del volumen de residuos generados, las bolsas nunca deben estar fuera del contenedor, y no generar derrames.

Estos formatos se encuentran en un lugar de fácil acceso en el comedor.

10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.

Para el correcto seguimiento, medición registro y control de los residuos generados al interior del COMEDOR ALTOS DEL POBLADO, producto de las actividades propias de la prestación del servicio se debe tener en cuenta lo siguiente:

Después de realizada la valoración y el transporte interno de los residuos sólidos al cuarto de almacenamiento temporal, los residuos orgánicos (bolsa verde) serán pesados diariamente por parte del COMEDOR ALTOS DEL POBLADO , y se diligencian en el "Formato Registro, Medición y Control de Residuos entregados "Los residuos son entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (residuos bolsas amarilla y azul).

Como parte del control de la generación y entrega de los residuos, se diligencia el Formato Certificado de Recolección de Residuos Sólidos, actividad a cargo del reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora y un representante del área de servicios generales. Este proceso debe hacerse mensualmente.

El coordinador garantiza el diligenciamiento del Formato, este documento evaluará la forma en cómo los funcionarios, contratistas, participantes y personal realizan la separación de los residuos sólidos en los puntos ecológicos, mediante una calificación de Cumple (C) y No Cumple (NC) que permitirán tomar acciones en campañas de sensibilización.

Para el correcto seguimiento y control al manejo de residuos al interior del COMEDOR ALTOS DEL POBLADO , el delegado ambiental o coordinado del COMEDOR ALTOS DEL POBLADO consolida y plasma los resultados obtenidos durante la implementación del plan de residuos en el link "FORMULARIO REPORTE TRIMESTRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES Y PELIGROSOS", el cual, debe ser diligenciado trimestralmente teniendo en cuenta las fechas de la tabla No. 3.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

Tabla 3. Periodos para realizar el informe

NÚMERO DE INFORME	FECHA MAXIMA DE ENTREGA	MESES A REPORTAR

PRIMERO	Quinto día hábil de abril.	Enero, Febrero, Marzo.
SEGUNDO	Quinto día hábil julio.	Abril, Mayo, Junio.
TERCERO	Quinto día hábil de octubre.	Julio, Agosto, Septiembre
CUARTO	Quinto día hábil de enero.	Octubre, Noviembre, Diciembre

Luego de realizado y enviado el reporte trimestral de residuos sólidos aprovechables, de forma inmediata el comedor recibe un certificado de diligenciamiento vía correo electrónico en donde se evidencia el cumplimiento de dicha actividad.

10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL.

Los residuos recuperables serán entregados a la organización de recicladores o al reciclador de oficio, quienes se encargarán de incluirlos en nuevos procesos productivos; y el material no aprovechable se entregará a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona, para su disposición final en el relleno sanitario.

10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN

La implementación del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos debe ser de cumplimiento tanto para los operarios de manipulación de alimentos del comedor, como para los funcionarios, contratistas y participantes del servicio. Por lo tanto, se establece un cronograma de actividades que incluye socialización y capacitación de los programas y lineamientos de gestión ambiental

Tanto el cronograma como las actas de asistencia deben reposar en la carpeta del subsistema de Gestión Ambiental de la unidad operativa.

Tabla 4. Cronograma de Actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
	META	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**	**REPORTE AL ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL**
GESTION INTEGRAL DE LOS	Cumplimiento al	Solicitud de canecas, punto ecológico, carro organizador	Natalia Girón Responsable ambiental	Cada vez que se requiera	

RESIDUOS SOLIDOS	programa de gestión integral de los residuos sólidos	Diseño de la ruta de recolección interna de residuos sólidos	Natalia Girón Responsable ambiental	Una vez al año o cada vez que se realicen adecuaciones estructurales o	Anual

				adquisición de canecas en la unidad operativa.	
		Firma del acuerdo de corresponsabilidad y/o acción afirmativa	Natalia Girón Responsable ambiental	Una vez al año	Anual
		Diligenciamiento del formato generación de residuos sólidos	Natalia Girón Responsable ambiental	Diario	N/A
		Diligenciamiento certificado entrega de residuos sólidos	Natalia Girón Responsable ambiental	Mensual	N/A
		Ejecución de la campaña referente al manejo de residuos sólidos.	Natalia Girón Responsable ambiental	Anual	N/A

10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL)

Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas ó radioactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo se considera como residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De otro lado, también se considera RESPEL, a aquel que sin serlo en forma original se transforma por procesos naturales en residuo peligroso.” (MAVDT, 2007). Por medio del Decreto 4741 de 2005 se reglamenta la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

El comedor adopta el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - RESPEL, y establece las directrices que permiten adelantar una gestión integral a este residuo.

10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS)

Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias,

parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

10.11. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin, realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar, la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generadas en el comedor

Con base en lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, el Área de Gestión Ambiental de la SDIS ha establecido el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad. El comedor ALTOS DEL POBLADO implementa, consulta y ejecuta a cabalidad las actividades de preparación y cocción de alimentos el cual se da de la siguiente manera: los residuos derivados de la producción del dia se almacenan en bidon transparente ubicado en la zona de almacenamiento de AVU según ruta de recolección de residuos y se entrega de acuerdo a cronograma de recepción emitido por la SDIS.

10.12. RESIDUOS ESPECIALES.

Los residuos especiales son aquellos que, por su naturaleza, composición, tamaño, volumen, peso, necesidades de transporte, condiciones de almacenaje y compactación, no pueden ser recolectados, manejados, tratados o dispuestos normalmente por la persona prestadora del servicio público de aseo, por lo cual necesitan de un servicio de recolección especial.

Cuando se trate de colchones o resortes, es necesario que la unidad se remite e implemente el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas (INS-BS-010). De igual forma, cuando genere menos de cinco (5) metros cúbicos de residuos de construcción y demolición – RCD se remita e implemente el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD (INS-BS-006).

10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

A continuación, se realiza un autodiagnóstico para evaluar la implementación de la

Gestión Integral de los Residuos en la unidad operativa, el cual es diligenciado por el responsable de la unidad operativa-A continuación, se presenta en la tabla 5.

Tabla.5 Autodiagnóstico para la Gestión de Residuos Sólidos

AUTODIAGNÓSTICO PÁRA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS COMEDOR ALTOS DEL POBLADO			
Tipo de Residuo	Origen de generación de los residuos	Causa de generación de los residuos	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg, bolsa verde.
Orgánico y no aprovechable	Fruver y abarrotes, servicio comedor	**Barrido, recolecciones canecas**	**15.7**
Material Aprovechable	Residuo Generado	Origen/Causa de generación de residuo(s)	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg,
	Cartón	**Servicio comedor**	8.2
	Revistas		0
	Papel	**Servicio comedor**	3.5
	Plástico	**Servicio comedor**	2
	Metales	**Servicio comedor**	0
	Vidrio		0
	Otros materiales: ¿Cuál?		
	Total Kg. Trimestral de Material Aprovechable		29.4
Observaciones: DE ESTE TRIMESTRE SOLO SE RECAUDO 3 DIAS DE SEPTIEMBRE POR CIERRE COMEDOR			

1. CONTENEDORES			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
1. ¿Existen puntos ecológicos en la Unidad Operativa? (canecas, blanca, negra y verde juntas)	SI_____x	NO ____	
1.1 ¿Existen Carros organizadores en la unidad operativa?	SI_____x	NO ____	N/A ____
1.2 ¿Existen Canecas para la cocina?	SI x	NO	N/A
1.3 ¿Existen Canecas para descomide?	SI	NO x	N/A

1.4 ¿Existen Canecas para área de servicios?	SI x	NO	N/A
1.5 ¿Existen Canecas para baños?	SI x	NO	
1.6 ¿Existen canecas para pañales?	SI	NO x	N/A
1.7 ¿Existe canecas para el cuarto de almacenamiento? (canecas, blanca, negra y verde)	SI_____x	NO ____	
1.8 ¿Existe contenedor para A.V.U?	SI x	NO	N/A
1.9 ¿Existe Practiwagon para el trasporte interno de los residuos?	SI _____	NO____x	N/A ____
Se requiere solicitud de contenedores	SI	NO	
Observaciones:			

2. ESTADO GENERAL DE LOS CONTENEDORES

Marque el número total de contenedores en la casilla que corresponda

Contenedores	Número total de Contenedores BUENO	Número total de Contenedores REGULAR	Número total de Contenedores MALO
2.1. Amarilla de punto ecológico	1		
2.2. Verde de punto ecológico	1		
2.3. Azul de punto ecológico	1		
2.4 Carro organizador	1		
2.5 Canecas Cocina	1		
2.6 Canecas para Descomide	**0**		
2.7 Canecas para área de servicios.	**2**		
2.8 Canecas Baños	4		
2.9 Canecas para Pañales	0		
2.10 Amarilla cuarto de almacenamiento	1		
2.11 Verde Cuarto de almacenamiento	1		
2.12Azul Cuarto de almacenamiento	1		
2.13Contenedor para A.V.U	1		
2.14Practiwagon	0		
Total de contenedores:	15		
Observaciones:			

3 VERIFICACIÓN: SEPARACIÓN EN LA FUENTE

Marque con una (X) en la casilla que corresponda

Criterios	Cumple	No Cumple	Observaciones
3.1 ¿Las canecas están con bolsas de acuerdo al color de la caneca?	x		
3.2 ¿Los puntos			

ecológicos son suficientes para el	x		

predio?			
3.3 ¿La caneca de la cocina es higiénico sanitaria?	x		
3.4 ¿Clasifican correctamente los residuos en cada contendor?	x		
3.5 ¿Las canecas están debidamente rotuladas?	x		
3.6 ¿Los colores de las canecas pertenecen a las colores institucionales de la Entidad?	x		
3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado?	x		
3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa?	x	N/A	
3.9 ¿Se incentiva en la unidad operativa la separación en la fuente?	x		
3.10 ¿Se utiliza de manera adecuada el carro organizador según lo estipulado en el PAIPAERS?	x		

4. ALMACENAMIENTO (Cuarto de residuos sólidos)			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Características	Cumple (C)	No Cumple (NC)	Observaciones
4.1Fácil Limpieza	X		
4.2Ventilación	X		
4.3Iluminación	X		
4.4Extintores	X		
4.5Drenaje	x		
4.6Rutas de recolección interna. (Ruta Sanitaria)	x		
4.7Suministro de Agua	X		
4.8Contenedores para el almacenamiento de residuos.	x		
4.9Cuenta con la Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento.	Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento: (*Marque con una X)* SI (x) NO ( )		
Observaciones:			
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS			
Diligencie todos los campos que aplique (*)			

Material No Aprovechable	Localidad: san cristobal Nombre de la Empresa Gestora de Aseo: promoambiental

	Frecuencia de recolección. (Marque una X a los campos que corresponda)		
	Lunes	Miércoles	Viernes:
	Martes x	Jueves x	Sábados x
	Hora de recolección:		
Material Aprovechable	Cuenta con Acción Afirmativa (x) ó Acuerdo de Corresponsabilidad ( )		
RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS			
Resultados del Autodiagnóstico			
Recomendaciones:			
Compromisos:	**Dar cumplimiento a lo establecido en el presente documento**		

10.14. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

10.14.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS)

Como medida de contingencia se cuenta con capacidad de bolsas para 1 semana, en caso de la no recolección de residuos.

Teniendo en cuenta la identificación de posibles situaciones de riesgo, causadas por eventos que puedan ocurrir fuera de las condiciones normales de operación, tales como:

- Incendio.
- Explosión.
- Derrame de residuos sólidos.
- No recolección de los residuos sólidos.

Se cuenta lo contenido en el PAIPAERS (Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PLA-BS-001).

**Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.*

10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS)

Dentro de las situaciones que se salen de la cotidianidad y puedan presentar riesgos, encontramos: derrames de sustancias peligrosas, incendio de residuos o sustancias peligrosas, contaminación en la atmósfera, accidentes o emergencias causadas por la manipulación de los residuos o inconvenientes en el almacenamiento. Las acciones a tomar paso a paso se encuentran descritas en el PGIRP (Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos PLA-BS- 004).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS)

Las posibles situaciones que puedan causar riesgos fuera de las condiciones normales son: sismos, incendios, interrupción del suministro de agua o energía eléctrica, dificultades con el servicio público de aseo y/o empresas autorizadas de recolección de residuos hospitalarios, suspensión de actividades, alteración del orden público, manejo de residuos contaminados con sangre u otro material infeccioso, señalización y aislamiento en caso de emergencia del cuarto de almacenamiento, etc. Las acciones a tomar se encuentran descritas en PGIRH (Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios FOR-BS-057)

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

Este plan esta articulado con el Plan de Emergencias del comedor.

11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

11.1. INTRODUCCIÓN

El comedor ALTOS DEL POBLADO acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está

diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades del servicio; se cuenta con tanque de almacenamiento y con la capacidad suficiente para atender como mínimo las

necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, es acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los ductos, tuberías y fallas del sistema de acometidas permite prevenir, subsanar y controlar abastecimiento de agua en el comedor.

11.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento del servicio con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico.

11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en cada unidad operativa.
- Fomentar la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física de las unidades operativas y la implementación de talleres de sensibilización y concientización, dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de aseo, participantes y visitantes de la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Implementar semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.
- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en la unidad operativa.
- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en la unidad operativa.

11.4. ALCANCE

El comedor ALTOS DEL POBLADO consciente de la responsabilidad que tiene con la comunidad de prestar servicios de calidad y de la importancia que tiene el recurso hídrico como parte esencial para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa, asume el

compromiso de implementar diferentes herramientas estratégicas de planeación ambiental que conlleven a la prevención, mitigación y minimización de impactos nocivos al ambiente y al ser humano, las cuales se describen brevemente a continuación: falta

- La adopción del Plan Institucional de Gestión Ambiental: El cual tiene como objetivo "Desarrollar acciones ambientales mediante la ejecución de planes y estándares que permitan realizar prácticas tendientes a prevenir, mitigar, preservar y aprovechar los recursos necesarios para el desarrollo de la misionalidad,

- El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua ESTABLECIENDO estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua en el comedor y la conservación del recurso mediante el mejoramiento de la infraestructura física, Instalación de accesorios ahorradores de agua y procesos de fortalecimiento ambiental, jornadas de sensibilización dirigidos al personal del comedor durante el periodo de ejecución del Plan Institucional de Gestión Ambiental.

11.5. DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Abrasivo: es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de esfuerzo mecánico.

Acometida: derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

Abastecimiento de agua potable: sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua residual domestica: desechos líquidos provenientes de la actividad doméstica en residencias, edificios e instituciones.

Agua residual no domestica: son los residuos líquidos provenientes de una actividad comercial, industrial o de servicios y que en general tiene características notablemente distintas a las domesticas.

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias, agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en

Amianto: es un grupo de minerales metamórficos fibrosos. Están compuestos de silicatos de cadena doble-

Bidón: es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.

Contaminación del agua: presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).

Desinfectante: agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.

Desinfección: proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.

Grasas y aceites: son todas aquellas sustancias de naturaleza lipídica, que, al ser inmiscibles con el agua, van a permanecer en la superficie dando lugar a la aparición de natas y espumas, interfiriendo el cambio de gases entre el agua y la atmósfera.

Tanque: depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: fibra de vidrio y plástico polietileno.

Registro de control de actividades: es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.

Tratamiento: conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación y/o descontaminación del agua.

11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias,

virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades en el comedor ALTOS DEL POBLADO se tiene en cuenta las siguientes consideraciones:

11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realiza la empresa de acueducto (promoambiental)

11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del Comedor comunitario Altos del poblado es de 1000 Lt

11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.

Los tanques de almacenamiento de agua potable deben mantenerse en óptimas condiciones sanitarias, por lo cual se estandarizó y oficializó el 03 de marzo de 2017 el procedimiento técnico para el control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de las SDIS con código PCD-BS-004, el cual brinda la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos procedimientos Control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de la SDIS

La periodicidad del lavado del tanque se realiza mínimo cada seis (6) meses.

Se cuenta con un procedimiento, los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques. Tal como se encuentra relacionado en el anexo técnico del contrato.

Parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del *formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable (FOR-PSS-064)*

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de servicios sociales, documentos asociados formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable.

El contratista que realiza el lavado de tanques al comedor ALTOS DEL POBLADO deja un soporte en la unidad la cual debe estar a disposición de la misma ante la SDIS y de los entes de control pertinentes.

Como parte de los soportes se cuenta con el concepto sanitario cuidando que éste sea favorable de la empresa encargada de realizar la actividad.

11.6.4. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

El comedor cuenta con el servicio de agua potable suministrado por la Empresa de Acueducto, Agua y Alcantarillado de Bogotá, la cual garantiza y cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, asi también cuenta con tanques de almacenamiento de agua, para lo cual se realizan contratos de lavado y desinfección de tanques los cuales son realizados cada seis (6) meses.

11.6.5. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS

Acorde al Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital 2008 -2038, generado y liderado por la Secretaría Distrital de Ambiente, el cual indica la necesidad de contribuir en la recuperación y preservación de cuencas con cauces en sectores urbanos afectados por la concentración de los flujos de materiales generando contaminación por aguas residuales y que fundamenta las acciones de recuperación hídrica, sanitaria y biológica de los ecosistemas acuáticos deteriorados por décadas de contaminación.

El comedor ALTOS DEL POBLADO adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y al compromiso que asumió la Entidad desde el Plan Institucional de Gestión

Ambiental (PIGA), por lo cual implementa el instructivo de mejora de la calidad de los vertimientos

11.6.6. REGISTRO DE VERTIMIENTOS

La Secretaría Distrital de Ambiente, conforme al concepto jurídico 00049 del 05/05/2016, con Radicado 2016EI71923 expedido por la Dirección Legal de esa Secretaría, determinó que la Secretaría Distrital de Integración Social es una entidad que realiza vertimiento doméstico, por consiguiente, no están sujetos a realizar el registro de vertimientos, no obstante, la autoridad ambiental podrá solicitar dicho registro.

El comedor realiza la caracterización ambiental de aguas vertidas, cuando lo solicite el ente de control ambiental, los informes de esta caracterización deberán ser remitidos al área de gestión ambiental, de igual forma el comedor toma las medidas necesarias del caso, para mejorar la calidad de los vertimientos.

11.6.7. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de no contarse con suministro de agua el comedor ALTOS DEL POBLADO se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques.

Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la Secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua, requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

Los carros tanques para el transporte de agua utilizados deben contar con licencia sanitaria en cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Estar construidos en material inalterable y de fácil lavado, que permita conservarlos en excelentes condiciones de higiene.
- Tener cabina de conductor aislada de la parte del vehículo en que se transporta el agua.
- Deberán llevar accesorios y equipos tales como mangueras, motobomba, escalera para facilitar la distribución del agua.
- El conductor y auxiliar deberán permanecer debidamente uniformados y llevarán botas, guantes y cascos como medida de seguridad y elementos de protección personal
- Estos vehículos de transporte de agua para consumo humano no estarán autorizados para transportar otros líquidos.
- Deben realizar lavado y desinfección al carrotanque mínimo dos veces al mes.
- La única fuente autorizada para el abastecimiento del carrotanque son las fuentes de distribución de la Empresa de Acueducto de Bogotá, D.C.

11.6.8. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Las capacitaciones para este programa se organizó de la siguiente manera:

Con el Área de Gestión Ambiental:
Programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con el Área de Gestión Ambiental:
Registro de vertimientos, plan de encapsulamiento de aceites vegetales usados, programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con la Subdirección de Plantas Físicas:
Adecuado manejo de las infraestructuras físicas que permiten el ahorro del agua, fallas y fugas del sistema de acueducto y alcantarillado en la unidad operativa.

Con el Área de Apoyo logístico: Lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.

Nota: Es importante contar con el apoyo para estas capacitaciones, de la empresa contratista que presta el servicio de aseo y mantenimiento a la Unidad Operativa y del supervisor de dicha empresa.

12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

12.1. INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro del comedor pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en el Comedor comunitario Altos del poblado

12.2. OBJETIVO GENERAL

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la Unidad Operativa, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas

(artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa.
- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad Operativa.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.
- Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.
- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa.

12.4. DEFINICIONES

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

Actividad de saneamiento ambiental: son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Cebos: Sustancia que imita un alimento y que es utilizada para atraer y eliminar un vector.

Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.

Desuso: falta de uso o inactividad de algún objeto.

Desinsectación: es el sistema de control de animales

artrópodos.

Desratización: tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en las diferentes áreas o espacios de la unidad operativa.

Hermeticidad: garantizar que el sistema este aislado de otros sistemas exteriores; en el contexto de Control de Vectores es garantizar que un lugar este totalmente aislado y protegido de insectos y roedores.

Infestación: es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medidas preventivas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que una plaga es una especie implicada en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad y su control representa una actividad de prevención primaria dentro de la protección de la salud, ligadas a las políticas de higiene y saneamiento medioambiental.

Nivel de normalidad o umbral de tolerancia: es el límite a partir del cual la densidad de población que forma la plaga es tal que sus individuos pueden provocar problemas sanitarios o ambientales, molestias, o bien, pérdidas económicas.

Plaguicida: cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Saneamiento del medio: es el conjunto de medidas aplicadas para corregir factores del medio ambiente que influyen o pueden influir en la expansión vectorial de plagas: incluye la higiene de alimentos, eliminación de basuras, control de aguas residuales, entre otros.

Vector: animal (por lo general artrópodo y roedor) que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

12.5. MARCO TEÓRICO

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

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

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la unidad operativa y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, la Unidad Operativa deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA:

Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se diligencia el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad* de todas las áreas de la unidad operativa", en donde los aspectos a revisar son:

- Verificación del estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisión de las aberturas de los marcos de las puertas.

- Verificación del estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas.
- Revisión de que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.
- Inspección de la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.
- Verificación del estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

El comedor realiza la revisión de estos aspectos cada mes y el coordinador es la persona del comedor responsable de diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad.*

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Estas medidas pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Unidad Operativa. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, El comedor realiza esta actividad cada mes y la persona responsable del diligenciamiento es la coordinadora

12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (FOR-PSS-067)*, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se realiza la búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área del comedor como: cajas fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

Si se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, se registra el hallazgo e se informa al coordinador para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.

En caso de que las medidas preventivas sean ineficaces y se observe presencia de plagas se ejecutará un control integral de plagas correctivo (control químico), para lo cual se requiere de la guía técnica del insecticida o rodenticidas, suministrada por la empresa contratada para tal fin.

12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS:

Control Químico:

Los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas son los siguientes:

La coordinadora del comedor debe realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas y registrar en el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, en caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, se tomaran las acciones correspondientes sobre las condiciones en la infraestructura, si no se corrige este aspecto serán ineficaces los controles químicos realizados.

Se contactará a la empresa prestadora del servicio de desratización y/o desinsectación, y definirá la fecha y hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores del comedor se solicitara una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de la localidad para que sea aplicada también en los alrededores.

Se presentará ante la SDIS o entidad que regula:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza la intervención técnica de fumigación, desratización, emitido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción.
- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
- Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Intervenciones técnicas de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.
- Hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas.

Si las medidas preventivas no han sido eficaces, se deben implementar nuevamente y de

manera exhaustiva los registros de control del programa de control integral de plagas adoptando medidas correctivas frente a los posibles lugares de ingreso de plagas Y contactar una empresa especializada en control químico con Concepto Sanitario Favorable de la SDS.

En el *formato registro de control de plagas (FOR-PSS-069)* se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

El control integral de plagas es netamente preventivo: El control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas sean insuficientes y se haya presentado una infestación de plagas.

El comedor ALTOS DEL POBLADO garantiza igual un control químico y tomar las medidas correctivas correspondientes.

12.8. PLAN DE CONTINGENCIA

Este plan de contingencia se implementa una vez que los métodos de control de plagas no hayan sido efectivos, para lo cual es necesario que la empresa encargada se encuentre debidamente avalada por Secretaria de Salud para desempeñar su función. Lo cual garantiza que cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos en las unidades operativas.

La empresa encargada debe realizar rotación de los productos químicos o plaguicidas empleados con el fin de que estas plagas no se vuelvan resistentes a sus componentes activos. Teniendo en cuenta que los productos que se empleen deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud.

El coordinador del comedor esta inspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.
El comedor está alerta a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura que se llegue a presentar y mediante el formato para solicitud de control químico solicitara la desratización o la fumigación al proveedor contratante.

12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello se realiza en el comedor mínimo una vez al año una charla de sensibilización sobre el control de plagas.
El comedor solicita a la empresa que realiza el control de plagas una charla de sensibilización a los funcionarios. Estas charlas se realizan con la finalidad de ver la importancia de la implementación del presente Plan, y los funcionarios estén en capacidad de identificar presencia de plagas en la prestación del servicio.

NOTA 1: Cuenta con el documento teórico y magnético a disposición de quien lo requiera. Realiza permanentes capacitaciones, llevando soportes como actas, listas de asistencia, apoyos didácticos, fotografías, etc.

NOTA 2: Realiza actualizaciones periódicas de este documento cada vez que se requiera por parte de los equipos involucrados en la elaboración del Plan de Saneamiento.

NOTA 3: Lleva los formatos que se diligencian en una carpeta especial para facilidad de consulta y presentación a los entes de control que lo requieran.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	NURY SARMIENTO	PEDRO MATEUS	Maritza del Carmen
Cargo / Rol	RESPONSABL DEL SERVICIO COMEDOR ALTOS DEL POBLADO	REPRESENTANTE LEGAL	



DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Blanqueador desinfectante a base de hipoclorito de sodio para superficies y ropas

NOTIFICACION SANITARIA NSOH05323-16CO

COMPOSICION

Solución acuosa estabilizada de hipoclorito de sodio al 5,25 +/- 0,25%.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Aspecto	Líquido fluido homogéneo
Color	ligeramente amarillo
Olor	Característico a cloro
pH	>11,50
Densidad	1,060 - 1,090 gr/mL
Solubilidad	Totalmente soluble en agua

VENTAJAS

- El hipoclorito de sodio es el compuesto de cloro más usado para desinfección de toda clase de superficies por su eficacia contra bacterias, algas, hongos y otros microorganismos peligrosos causantes de contaminación y enfermedades.
- Es eficiente para el blanqueo y desinfección de fibras textiles y ropas blancas.
- Es seguro para la desinfección de superficies cuando se utiliza en las dosis adecuadas.
- Se diluye fácilmente con agua. Las diluciones son eficientes para desinfección de cualquier tipo de superficie lavable.

USOS

Desinfección de pisos, paredes, baños, cocinas, depósitos de alimentos, muebles plásticos y toda clase de superficies minerales y sintéticas lavables.
Blanqueador para ropas y textiles. Útil en clínicas, hospitales, laboratorios e instituciones de salud, clubes, casinos, Industrias de productos alimenticios, Comercio de productos alimenticios.

INSTRUCCIONES DE USO

Desinfección de baños, pisos y cocinas: adicione 100 ml de HIPOCLORITO a medio balde de agua sola o jabonosa y lave con esta solución todas las superficies.
Inodoros: vierta 100 ml de HIPOCLORITO en la taza del inodoro, cepille, espere 10 minutos y enjuague.
Blanqueado de ropas - fibras textiles: adicione 100 ml de HIPOCLORITO en un balde de 10 litros de agua, sumerja las prendas en esta solución por 10 minutos y programe un ciclo de lavado normal.

PRECAUCIONES DE MANEJO

El Hipoclorito al 5,25% es Nocivo en caso de ingestión o si se inhala. Provoca graves quemaduras en la piel y lesiones oculares graves. Es muy tóxico para animales acuáticos. En contacto con ácidos libera gases tóxicos.
Evitar respirar nieblas, vapores o aerosoles del producto. Evitar todo contacto con los ojos, la piel o la ropa. Lavarse las manos cuidadosamente después de la manipulación. No comer, beber o fumar mientras se manipula este producto. Usar guantes / ropa de protección / gafas de protección para los ojos
NO MEZCLAR EL HIPOCLORITO CON ACIDOS, AMONIACO O LIMPIADORES PARA INODOROS, PORQUE DESPRENDE GASES TOXICOS.

ALMACENAMIENTO - CONSERVACION.

Guardar el producto en su empaque original bien cerrado, en lugares frescos y secos, protegido de la luz y el calor excesivo.

MATERIAL DE EMPAQUE

Frasco PEAD de 1000 ml.
Galón PEAD de 3750 ml.
Garrafa PEAD 20 litros.

PRESENTACION

Frasco de 1000 ml, caja de 12 unidades
Galón de 3750 ml, caja de 4 unidades
Garrafa de 20 litros.

VIDA UTIL

6 meses contados a partir de la fecha de fabricación

LA INFORMACION CONSIGNADA EN ESTA FICHA TECNICA ES SOLO INFORMATIVA. BIOBRILL S.A.S. NO SE HACE RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO OCASIONADO DEBIDO AL USO Y MANEJO INADECUADO DE ESTE PRODUCTO

Descripción

Es un compuesto formulado con un 40% de radicales alquílicos y bencílicos en forma de perla seca, encapsulados en un 60% de urea quelatada tipo G.R.A.S . (Generalmente reconocida como segura).

Áreas de aplicación

Usos	Concentración	Dilución	Forma de Aplicación
Desinfección ambiental	**800 ppm**	**2 gramos/litro**	**Nebulización Aspersión**
Desinfección cuartos fríos	**800 ppm**	**2 gramos/litro**	**Nebulización Aspersión**
Desinfección carros transportadores	**800 ppm**	**2 gramos/litro**	**Nebulización Aspersión, Directa a la superficie.**
Desinfección equipos y utillaje	**400 ppm**	**1 gramo/litro**	**Inmersión, Aspersión, Aplicación directa.**
Desinfección mesones y superficies	**400 ppm**	**1 gramo/litro**	**Inmersión, Aspersión, Directa a la superficie.**
Desinfección paredes y pisos	**400 ppm**	**1 gramo/litro**	**Aspersión, Directa a la superficie.**
Desinfección manos, guantes y manipuladores	**400 ppm**	**1 gramo/litro**	**Inmersión, Aspersión**
Desinfección frutas y verduras	**200 ppm**	**1 gramo/2 litros**	**Inmersión**
Desinfección de envases directos	**200 ppm**	**1 gramo/2 litros**	**Inmersión, Directa a la superficie.**
Desinfección de sifones	**2000 ppm**	**5 gramo/litro**	**Directa**

TIMSEN EN LA LÍNEA DE EMBUTIDOS

USOS	DILUCIÓN (g/L)	APLICACIÓN
DESINFECCIÓN DE CANALES Y POSTAS DE BOVINO Y CERDO	1g/2L	Aplicar por nebulización o aspersión.
DESINFECCIÓN DE FILETES DE PESCADO, TRUCHA Y CAMARON	1g/8 L	Aplicar por inmersión rápida sin Enjuague posterior. En el caso de la trucha no incrementar la dosis porque puede causar decoloración de la canal.
APLICACIÓN EN LOS CHILLER	1g/16L	Diluir en el agua del chiller.
DESINFECCIÓN DE TRIPA NATURAL	1g/2L	Inmersión rápida sin enjuague posterior
DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MESONES Y UTILLAJE	1g/L	Aplicar la solución en contacto directo con las superficies. En el caso de equipos, las piezas que sean desmontables y sumergirlas durante 5 minutos, escurrir y armar nuevamente.
DESINFECCIÓN DE PAREDES, PISOS Y BAÑOS	1g/L	Aplicar la solución en contacto directo con las superficies, se puede realizar con cepillo, aspersor o nebulizador.
DESINFECCIÓN DE CARROS	1g/L	Aplicar por nebulización o aspersor.
DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS	1g/L	Aplicar la solución en contacto directo, por inmersión.
DESINFECCIÓN AMBIENTAL	2g/L	Aplicar por nebulización o aspersión. Usar aproximadamente 10 ml de solución, por cada metro cúbico.
DESINFECCIÓN Y DESODORIZACIÓN DE SIFONES	5g/L	Aplicar directamente las soluciones, en los sifones.

TIMSEN PARA FRUTAS Y VERDURAS

USOS	DILUCIÓN (g/L)	APLICACIÓN
DESINFECCIÓN DE FRUTAS	0.5 - 1 g/L	Inmersión de 3-5 minutos. Desinfectar 5 - 10 Kg. De fruta por litro de solución. Dependiendo del tipo de fruta y de la calidad se maneja la dilución así : Maracuyá, lulo, naranja, limón, fresa, curuba, frambuesa, mora: 200 ppm. Guanábana, piña, mango, papaya: 400 ppm. Si la desinfección es por cepillos y la calidad de la fruta no es optima, manejar 400 ppm.
DESINFECCIÓN DE VERDURAS	0.5 g/L	Inmersión por cinco minutos. Si la verdura se va a consumir de inmediato escurrir perfectamente y no enjuagar. Cuando la verdura se desinfecta para procesarla y almacenarla es necesario enjuagar porque se marchita, especialmente lechuga.
DESINFECCIÓN DE PLANTAS AROMÁTICAS	0.5 - 1g/L	Inmersión por cinco minutos. Desinfectar 5 Kg. De producto por litro de solución. Se puede realizar una nebulización de las plantas en las bandejas del deshidratador, usando 400 ppm.
DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MESONES Y UTIILAJE	1g/L	Aplicar la solución en contacto directo con las superficies. En el caso de equipos las piezas que sean desmontables sumergirlas durante cinco minutos, escurrir y armar nuevamente.
DESINFECCIÓN DE CUARTOS FRIOS y CONGELADORES	2g/L	Aplicar por nebulización o aspersión, logrando un cubrimiento perfecto de techos, paredes y pisos.
DESINFECCION DE MANOS DE OPERARIOS	1 g/L	Aplicar la solución en contacto directo con la piel, sin enjuague posterior.
DESINFECCION DE PAREDES, PISOS Y BAÑOS	1 g/L	Aplicar la solución en contacto directo con las superficies, se puede realizar con cepillo, aspersor o nebulizador.
DESINFECCION DE CANASTILLAS	1 g/L	Aplicar la solución en contacto directo, por inmersión.
DESINFECCION AMBIENTAL	2g/L	Aplicar por nebulización o aspersión. Usar aproximadamente 10ml de solución por cada metro cúbico.

TIMSEN EN LA INDUSTRIA PANIFICADORA

USOS	DOSIS	FORMA DE APLICACIÓN
DESINFECCIÓN DE FRUTA	1.0g/2L 200 ppm	Haga inmersión de la fruta por cinco minutos y enjuáguela. Cada litro de solución le desinfecta entre 7 y 10 Kg. de fruta.
DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	1.0 g/L 400 ppm	Asperje con esta solución las mezcladoras, batidoras y demás equipos, así como las bandejas, moldes y otros utensilios. No se requiere enjuague posterior.
DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES	1.0 g/L 400 ppm	Asperje con esta solución para la desinfección de paredes, techos, pisos y demás superficies, para controlar las cargas microbianas presentes.
DESINFECCIÓN DE MANOS Y GUANTES	1.0g- 2g/L 200ppm – 400ppm	Aplicación directa.

Recuerde que el producto no debe mezclarse con jabón y que éste debe ser correctamente enjuagado antes de usar TIMSEN.

TIMSEN EN LA LÍNEA DE CEREALES

USOS	DILUCIÓN (g/L)	APLICACIÓN
ACONDICIONAMIENTO DE GRANOS	1 g/L	Aplicar en el agua de remojo. Aproximadamente de 125 a 250 g/Ton, haciendo reposición en la medida *en* que se consuma el agua de remojo.
DESINFECCIÓN DE SILOS	4 g/L	Aplicar por nebulización o aspersión. Se recomienda usar alcohol isopropílico o etanol para realizar la dilución.
DESINFECCIÓN DE EQUIPOS	1 g/L	Aplicar por nebulización o aspersión. Se recomienda usar alcohol isopropilico o etanol para realizar la dilución.
DESINFECCION DE PISOS Y PAREDES	1 g/L	Aplicar por nebulización o aspersión. Se recomienda usar alcohol isopropilico o etanol para realizar la dilución.
DESINFECCION DE TOLVAS	1 g/L	Aplicar por nebulización o aspersión. Se recomienda usar alcohol isopropilico o etanol para realizar la dilución.
DESINFECCIÓN AMBIENTAL	2 g/L	Aplicar por nebulización o aspersión. Se recomienda usar alcohol isopropilico o etanol para realizar la dilución.
DESINFECCIÓN Y DESODORIZACIÓN DE SIFONES	5 g/L	Aplicar directamente las soluciones en los sifones.

Beneficios

Las soluciones de TIMSEN entran en contacto con los microorganismos, causando la anulación de las cargas negativas existentes a su alrededor y provocando:

- Apertura incontrolada de los poros citoplasmáticos.
- Pérdida de elementos esenciales. (Nitrógeno, fósforo).
- Ingreso de las cadenas de carbono del radical alquilo.
- Los efectos anteriores causan la destrucción de la membrana y del núcleo celular, asegurando la total eliminación del microorganismo, sin posibilidad de crear resistencia al producto.
- Trabaja 100 % en condiciones adversas:
- Presencia de materia orgánica.
- Aguas duras: 500 p.m de CaCo,
  Rangos extremos pH: 3 – 11.
- Alto rendimiento: sus bajas concentraciones de uso le brindan muchos mas litros de solución germicida por kilo de producto.
- Baja toxicidad: no se absorbe a través de la piel.
- No causa irritación
- No emana vapores ni gases tóxicos.
- Ld50: Oral para el hombro 3.675 mg/kg de peso en su estado sólido.
- Clasificación toxicológica: IV
- Reduce la tensión superficial de las soluciones permitiendo que estas penetren en cavidades, grietas y porosidades para una completa desinfección.
- TIMSEN controla:
- Gérmenes Gram positivos
- Gérmenes Gram negativos.

Salmonella spp	*Clostridiumperfringens*
Listeria monocytógenes	*E. Coli*
Pséudomas	*Aeromonasspp*
Clostridiumbotulinom	*Yersiniaenterocolitica*
Staphylococcusaureus	*Fusarium sp*
Brusella	*Aspergillus Flavus*
Campylobacter	*BacillusCereus*
Sclerotinaspp	*Polivirus*

Dosis

Base de datos: cuchara dosificadora de 4 gramos.

Desinfección ambiental: si la aplicación es para ambientes, cuartos fríos y carros transportadores, se debe suministrar 2 gramos por litro de agua, es decir 800 ppm.

Dosificación de TIMSEN para desinfección ambiental.

EQUIPO DE APLICACIÓN	VOLUMEN APROXIMADO (LITROS)	CANTIDAD DE TIMSEN A AGREGAR	CUCHARADAS DE TIMSEN A AGREGAR
Nebulizador	4	8 gramos	2
	8	16 gramos	4
Aspersor	2	4 gramos	1
	10	20 gramos	5
	20	40 gramos	10

Nota 1. En la aplicación, proteja las vías respiratorias y evite el contacto con los ojos.

Procedimiento de preparación:

- Tome el equipo de aplicación debidamente limpio para evitar obstrucciones y llénelo de agua hasta su máxima capacidad.
- Agregue la cantidad de cucharadas de TIMSEN que sean necesarias según capacidad del equipo a emplear, basada en la tabla.
- Agite vigorosamente hasta mezclar totalmente.
- Empiece la aplicación dirigiendo la nube o la lluvia fina hacia lo mas alto posible.
- Repita este procedimiento antes de empezar y al finalizar labores.

Desinfección de superficies: si la aplicación es para equipos, utensilios, superficies y mesones en general, manos y guantes de operarios, se debe suministrar 1 gramo por litro de agua, es decir 400 ppm.

Dosificación de TIMSEN para desinfección en superficies.

EQUIPO DE APLICACIÓN	VOLUMEN APROXIMADO (LITROS)	CANTIDAD DE TIMSEN A AGREGAR	CUCHARADAS DE TIMSEN A AGREGAR
Aspersor	2	4 gramos	1
	8	8 gramos	2
Baldes	8	8 gramos	2
	12	12 gramos	3
	20	20 gramos	5
Pocetas	20	20 gramos	5
	50	50 gramos	12
Tinas	20	20 gramos	5

Nota 2. Tiempo mínimo de acción 5 minutos.

Procedimiento de preparación:

- Tome el equipo de aplicación debidamente limpio, llénelo de agua hasta su máxima capacidad.
- Agregue la cantidad de cucharadas de TIMSEN que sean necesarias según

capacidad del equipo a emplear, basada en la tabla.
- Agite vigorosamente hasta mezclar totalmente.
- Empiece la aplicación HUMECTANDO todas las superficies al máximo. Para piezas desmontables de equipos y utensilios haga una inmersión de estas. Para manos y guantes haga inmersión de estas y deje secar.
- Deje actuar mínimo cinco minutos. No necesita enjuague.
- Repita este procedimiento antes de empezar y al finalizar labores y cada vez que cambia de actividad o materia prima.

Desinfección de materia prima: Si la aplicación es para desinfectar frutas, verduras, canales de res y pollo, postas de pollo, pescados y mariscos, entre otros, se debe suministrar 1 gramos de TIMSEN por 2 litros de agua, es decir 200 ppm.

Dosificación de TIMSEN para desinfección de materia prima.

EQUIPO DE APLICACIÓN	VOLUMEN APROXIMADO (LITROS)	CANTIDAD DE TIMSEN A AGREGAR	CUCHARADAS DE TIMSEN A AGREGAR
Aspersor	2	4 gramos	1
	8	4 gramos	1
Baldes	8	4 gramos	1
	12	6 gramos	1.5
	20	10 gramos	2.5
Pocetas	20	10 gramos	2.5
	50	25 gramos	6
Tinas	20	10 gramos	2.5

Nota 3. Tiempo mínimo de acción 5 minutos.

Procedimiento de preparación:
- Tome el equipo de aplicación debidamente limpio, llénelo de agua hasta su máxima capacidad.
- Agregue la cantidad de cucharadas de TIMSEN que sean necesarias según capacidad del equipo a emplear, basada en la tabla.
- Agite vigorosamente hasta mezclar totalmente.
- Para FRUTAS y VERDURAS: realice una inmersión de la materia prima en esta solución hasta que la cubra totalmente.
- Deje actuar mínimo cinco minutos. No necesita enjuague.
- Para canales, postas, pescados y mariscos: Realice una aspersión directa al alimento con gota gruesa, evidenciando que la superficie quede mojada.
- Deje actuar mínimo cinco minutos. No necesita enjuague.
- Repita este procedimiento antes de empezar y cada vez que cambie de materia prima.

Composición

Desinfectante QUAT: 40% de ingrediente activo, de n- alquildimetilbencil amonio.
Desinfectante orgánico: 60% de urea estabilizada (tipo GRAS).

Especificaciones físico-químicas

Sabor:	insípido en solución, ligeramente amargo.
Olor:	característico, ligero
Color:	blanco puro o blanco hueso en estado sólido. Incoloro en solución.
Apariencia:	producto sólido granulado en cristales.
pH (20ºC) 1 gramo/litro:	6.5 – 7.5
Acidez como HCl:	50 – 55 mg HCl/100 g
Densidad:	0.6154 gr/ml
Valoración volumétrica de n –alquil Dimetilbencil amonio.	38.1 – 41.1 %

Especificaciones microbiológicas

No aplica.

Especificaciones de metales pesados

Disponible según requerimiento.

Datos nutricionales

No aplica.

Almacenamiento

Almacene en un lugar fresco y seco.

Embalaje

Envase de P.V.C de 1 kg.

Pureza y legislación

INVIMA: 2005 V – 003417 vigente hasta agosto 04 de 2015.
ICA: REG. 1890. Estatus Actual: Activo.
LD 50: 3675 mgr por kilogramo de peso corporal.
Biodegradabilidad: a los 21 días degradabilidad superior al 92%.

Deben siempre consultarse las regulaciones locales en materia de alimentación referentes a la situación de este producto, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro. Podemos facilitar más información sobre el estado legal de ese producto a petición.

Seguridad y manipulación

La hoja de seguridad del material está disponible según se requiera.

País de origen

U.S.A.

Certificación Kosher

Disponible según requerimiento.

GMO

No aplica.

Alérgenos

No aplica.

CONTROL DE CALIDAD

ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCION DEL CLIENTE
cimpa® s.a.s.
REVISADO
GESTION DE CALIDAD

CIMPA S.A.S, declara que los resultados reportados en el presente certificado, son tomados de la información suministrada por nuestro Proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. Dicha información no exime a Nuestros Clientes de realizar sus propios análisis.