PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

HOGAR INFANTIL GERONA

VERSIÓN 3.
2024

INFORMACIÓN GENERAL PARA LA CAPACITACIÓN

NORMATIVIDAD VIGENTE

NORMA	TEMA
Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Decreto 1541 de 1978 Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.
Decreto 2105 de 1983	Reglamenta parcialmente la Ley 09 de a 1979 sobre potabilización y suministro de agua para consumo humano
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,
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.
Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral
Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo
Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
La Resolución 2184 de 2019.	Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones
Resolución 777 del 2021	Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas.
Resolución 3500 del 2021	Establece las normas y protocolos para esa reapertura gradual de todos los servicios de atención para la primera infancia, adopta las medidas de bioseguridad dispuestas por el Ministerio de Salud.

Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación de alimentos, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación, consta de dos aspectos fundamentales:

- La documentación del Plan de Saneamiento Básico, siendo esta el proceso de preparación de la información por escrito de los componentes del el mismo.
- La implementación del Plan de saneamiento Básico, que es el desarrollo de la aplicación del documento.

Propósito del Plan de Saneamiento Básico.

El control de las prácticas correctas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos, que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) siendo estas graves e incluso fatales.

Partes que componen el Plan de Saneamiento Básico

Consta de cuatro capítulos y un anexo:

1. Programa de limpieza y desinfección.
2. Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos
3. Programa de control integral de plagas.
4. Programa de abastecimiento de agua.
5. Plan de CAPACITACION al personal se encuentra como anexo.

Plan de Saneamiento Básico y la reglamentación sanitaria vigente

La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997, por tanto dicho documento estará a disposición de la autoridad sanitaria cuando realice las visitas de inspección, vigilancia y control.

Actualización del Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registros, fichas técnicas etc.

Dichos cambios serán hechos en coordinación con el responsable o responsables de la ejecución eficiente del Plan de Saneamiento Básico y la dirección de la institución.

Consulta del Plan de Saneamiento Básico

Debido que el Plan de saneamiento Básico es semejante a un manual de procedimientos, es imperativo que dicho documento, se mantenga permanentemente al alcance de todo el personal que participa en las actividades que contempla el Plan y esto involucra a toda persona que realice las labores de saneamiento, como a la dirección de la empresa; como dicho documento es un compromiso gerencial, la dirección facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento, por parte del personal las veces necesarias.

INFRAESTRUCTURA DEL HOGAR INFANTIL GERONA

***PRIMERA PLANTA**: El hogar infantil cuenta con una zona de juegos en la parte exterior del HI, un parque natural, cuenta con oficinas distribuidas de la siguiente manera:

-Oficina1: Oficina de coordinación
-Oficina 2: Oficina de salud y nutrición
-Oficina 3: Oficina Administrativo
-Oficina 4: Oficina Psicología

Cuenta con una zona de lavandería, 3 baños para adultos, 1 zona de baño para los niños con 6 baños, 5 salones, 1 zona de juegos, Biblioteca, el servicio de alimentación, zonas verdes y un parque.

***SEGUNDA PLANTA:** Cuenta con 4 salones y 2 zonas de baño para los niños

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INTRODUCCIÓN

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

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

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

Si se quiere conseguir que el **HOGAR INFANTIL GERONA** esté realmente higiénico y seguro, conforme a las políticas establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la institución ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas y debe aplicar los procesos de higienización correctamente.

En el presente capítulo usted consultará los procedimientos de higienización, lista de chequeo y fichas técnicas para ser aplicados y así garantizar una eficiente limpieza y desinfección factores claves para disminuir el riesgo de contaminación en el **HOGAR INFANTIL GERONA**

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

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

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

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas del **HOGAR INFANTIL GERONA,** se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos y personal del **HOGAR INFANTIL GERONA**

DEFINICIONES

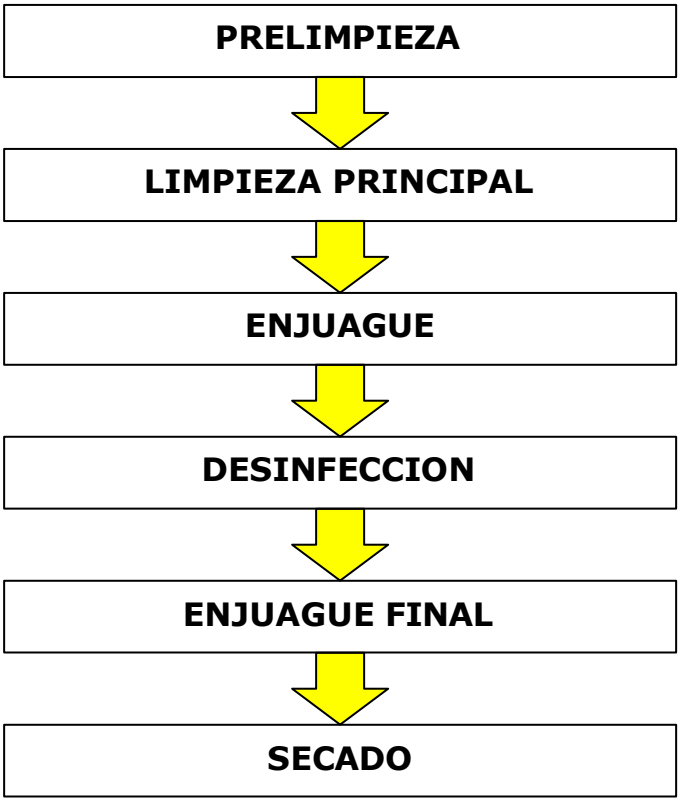
A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para la elaboración de los procedimientos de limpieza y desinfección.

AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.
AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.
ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; es decir, cuando está descompuesto.
BACTERIAS: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control. (También se les llama microbios o gérmenes.)
BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarias.
CONTAMINACIÓN: Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas.
CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.
CONTAMINACIÓN FÍSICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el cocinado.
CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.
CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.
DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, radiaciones, filtros bacterianos.
DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.
DETERGENTE: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.
ENJUAGUE: Es el proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.
ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.
INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: un tipo de enfermedad que se trasmite por los alimentos, es una afección que las personas contraen a partir de algo que comieron o bebieron. La causa son gérmenes u otros elementos dañinos que se encuentran en los alimentos o las bebidas.
LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

HOGAR INFANTIL GERONA

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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



- Limpieza principal: Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.

- Enjuagado: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.

- Desinfección: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.

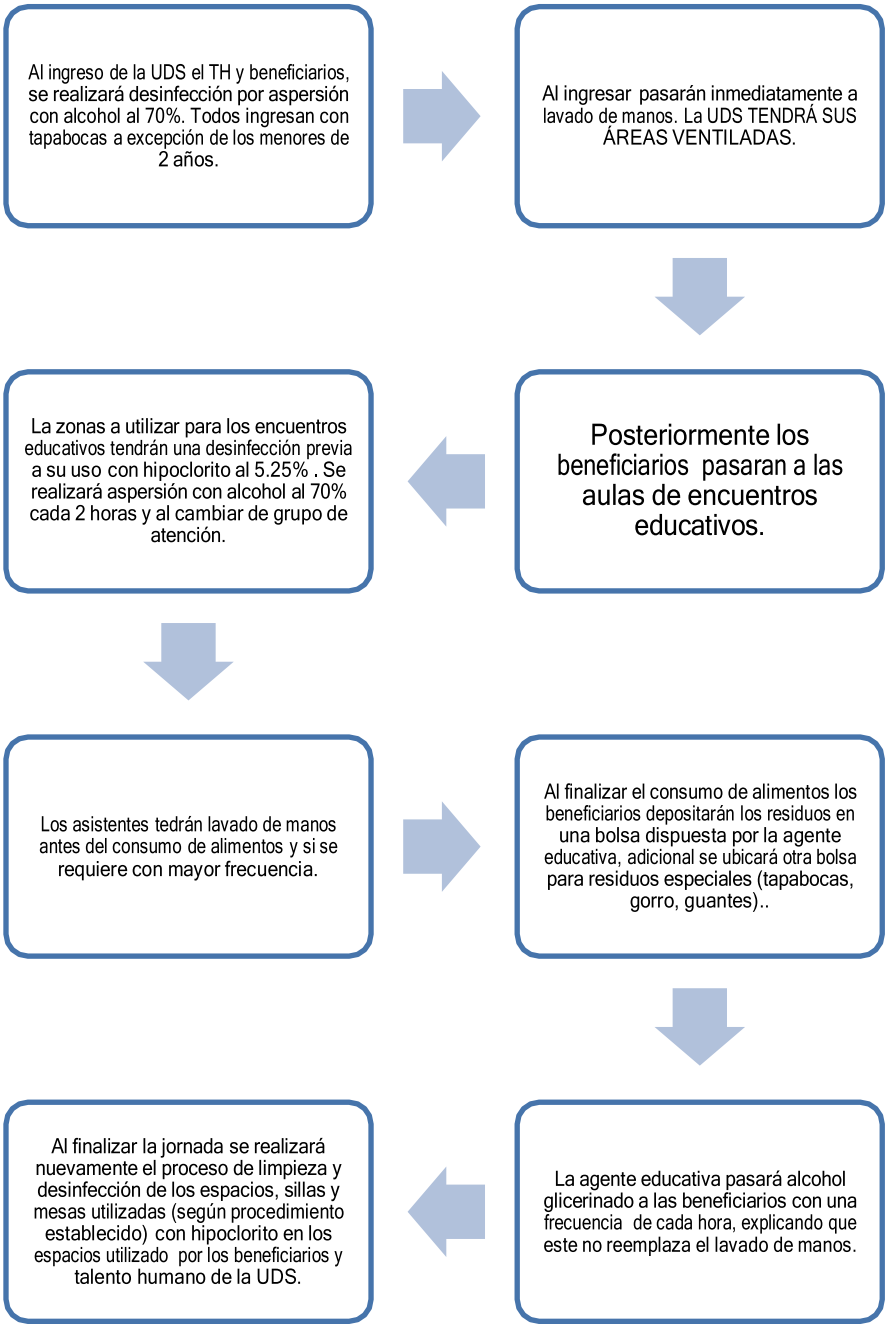
- Enjuagado final: Para eliminar los restos de desinfectante.

- Secado: Para ello es mejor emplear aire seco.

Procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras

1. Seleccione las frutas y/o verduras y lávelas con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel.
2. Sumérjalas en una solución de agua y desinfectante (conforme a la recomendación del fabricante), aproximadamente 8 minutos; si utiliza Hipoclorito de Sodio, siga las instrucciones de las tablas de concentración para dosificación del Hipoclorito de Sodio.
3. Enjuague hasta retirar todo exceso de desinfectante.

MEDIDAS PREVENTIVAS AL INTERIOR DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA MITIGAR LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19



FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

A continuación, se anexan las fichas técnicas de los productos químicos usados en el HOGAR INFANTIL GERONA las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto. **Se deben anexar o elaborar las fichas técnicas de "TODOS" los productos químicos que se usan en el jardín, teniendo en cuenta lo siguiente: (las frases que se encuentran subrayadas deben ser borradas una vez se elaboren o anexen las fichas técnicas)**

HOGAR INFANTIL GERONA

HIPOCLORITO

	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Hipoclorito aro
DESCRIPCIÓN FÍSICA	líquido
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Hipoclorito de sodio 5.25% y secuestrante con fragancia
FORMA DE USO	Agregue ¼ taza por cargar en lavadora o un 1/2 taza de blanqueador a un galón de agua aplique sobre la superficie deje actuar unos minutos y enjuague
EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Plástico consistencia líquida por 20 litros
DOSIFICACIÓN	1/2 taza de blanqueador a un galón de agua
VIDA UTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantenga envasado, tapado en un lugar fresco y evite exposición al sol
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Mantener fuera del alcance de los niños, mascotas, no ingerir ni almacenar junto con alimentos, evite el contacto con los ojos, en caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua por quince minutos. Si se ingiere por accidente no inducir el vómito, beber agua si la persona está consciente y consultar inmediatamente al médico.

DETERGENTE

	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Jabón líquido sof pluss
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Jabón líquido para manos
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Agua, glicerina triclosan, cloruro de sodio, ácido cítrico, fragancia
FORMA DE USO	Humedezca las manos aplique el producto, frote haciendo espuma y enjuague
EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Plástico por 20 litros
DOSIFICACIÓN	Según necesidad
VIDA ÚTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco alejado de los rayos del sol, una vez abierto no devuelva el producto al envase original.
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Si observa una reacción desfavorable suspender su uso inmediatamente y consulte con el dermatólogo, mantener fuera del alcance de los niños evitar contacto con los ojos, si esto sucede enjuague con abundante agua.

JABON EN POLVO

JABÓN EN POLVO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Jabón en polvo DERSA
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Polvo
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Tensoactivos, intensificadores, de limpieza, contenido de fósforo menor al 6.5%
FORMA DE USO	Añadir la cantidad necesaria a superficies, ropa y combinarla con agua
EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Polvo por 20 kg
DOSIFICACIÓN	Según necesidad
VIDA ÚTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco alejado de los rayos del sol, una vez abierto no devuelva el producto al envase original.
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Si observa una reacción desfavorable suspender su uso inmediatamente y consulte con el dermatólogo, mantener fuera del alcance de los niños evitar contacto con los ojos, si esto sucede enjuague con abundante agua.

POLVO LIMPIADOR

JABÓN EN POLVO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PRODUCTO	Polvo limpiador 1A
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Polvo
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Limpiador en polvo, abrasivo con cloro, proporciona una excelente limpieza en todas las superficies del CDI, dejando todo brillante, limpio y con aroma fresco.
FORMA DE USO	Añadir la cantidad necesaria a superficies.
EMPAQUE, PRESENTACIÓN	Polvo por 500G
DOSIFICACIÓN	Según necesidad
VIDA ÚTIL	No aplica
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar fresco y seco alejado de los rayos del sol, una vez abierto no devuelva el producto al envase original.
PRECAUCIONES Y TOXICIDAD	Si observa una reacción desfavorable suspender su uso inmediatamente y consulte con el dermatólogo, mantener fuera del alcance de los niños evitar contacto con los ojos, si esto sucede enjuague con abundante agua.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante

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

se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio.

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

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

Fórmula para la preparación del hipoclorito

ml. de Hipoclorito de Sodio requerido = (volumen en litros de la solución a preparar) X (concentración final en p.p.m.) / (Concentración inicial del desinfectante dado en porcentaje) x 10

Concentraciones finales recomendadas de solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio para algunas áreas y procesos:

- Fruver: 50 p.p.m.
- Utensilios :100 ppm
- Equipos: 200 p.p.m.
- Superficies (mesones y mesas de trabajo): 200 p.p.m
- Paredes, techos y pisos: 200 p.p.m. - 300 p.p.m.
- Baños: 350 a 400 p.p.m
- Uniformes: 200 p.p.m.
- Ambientes: 200 p.p.m

Ejemplo: Quiero preparar 20 litros de solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio a una concentración final de 100 ppm, la cual será destinada para la desinfección de platos y cubiertos; dispongo de desinfectante marca x, la ficha técnica me indica que la concentración inicial es de 5%. ¿Cuál es la cantidad en mililitros de Hipoclorito de Sodio al 5% que debo adicionar para obtener 20 litros de solución desinfectantes a una concentración final de 100 p.p.m.?

ml. de Hipoclorito de Sodio requerido = $\frac{20 \text{ litros} \times 100 \text{ p.p.m.}}{5\% \times 10} = \frac{2000}{50} = 40$ ml de Hipoclorito al 5%

Por tanto, se miden los 40 ml. de Hipoclorito de Sodio y se adicionan a los 20 litros de agua.

ESTE ES UN EJEMPLO DE CÓMO SE DEBE CALCULAR LA SOLUCION DE HIPOCLORITO DE ACUERDO A LA CONCENTRACION DEL PRODUCTO. ES PARA TENER EN CUENTA. SE DEBE REVISAR LA CONCENTRACIÓN DE HIPOCLORITO CON LA QUE SE TRABAJA EN EL JARDIN.

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

HOGAR INFANTIL GERONA

Elementos para desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Cantidad de desinfectante (13%)	Tiempo de acción
Alimentos (frutas, verduras,)	1 litro	1 ml	0.5 ml	5 min
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml		8 - 10 min
Superficies	1 litro	4 ml		10 - 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml		10 - 15 min
Baños	1 litro	8 ml		10 - 15 min
Uniformes	1 litro	4 ml.		10 - 15 min
Ambientes	1 litro	6 ml.		----
Shut de basuras	1 litro	10 ml.	500ppm	10-15 min

HOGAR INFANTIL GERONA

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CEPILLOS DE DIENTES HOGAR INFANTIL GERONA

1. MATERIALES

*Cepillos dentales
*Agua

Cada niño y niña tendrá un cepillo dental el cual será de uso personal y estará marcado con su nombre correspondiente, cada docente será responsable de su uso, no se manejan protectores con el fin de evitar acumulo de sustancias contaminantes.

2. LIMPIEZA

a. La persona responsable de realizar este proceso debe haber lavado sus manos previamente cumpliendo con todos los pasos y requisitos para este proceso.
b. Disponer de un recipiente plástico desinfectado y agua caliente.
c. Seleccionar los cepillos que se van a limpiar.
d. En agua caliente sumergir los cepillos, esperar unos minutos. Luego de esto con el dedo pulgar frotar hasta retirar los residuos de crema dental.
e. Enjuagar con suficiente agua.

3. DESINFECCIÓN

a. Disponer de un recipiente plástico, agua caliente (en ebullición) y un lugar limpio en donde ubicar los cepillos una vez estén limpios.
b. Una vez limpios los cepillos de dientes, sumergirlos en agua caliente (en ebullición) dejar reposar por 5-10 minutos.
c. Ubicar los cepillos en un lugar limpio y seco (no realizar el proceso en el baño), libre de cualquier foco de contaminación.
d. Dejar secar totalmente al aire libre y ubicar en el cepillero (en espacios independientes para cada cepillo).

- Estos procesos deben realizarse semanalmente.
- Además es importante tener en cuenta que el cepillo de dientes debe cambiarse cada 3 meses y así mantener una higiene bucal adecuada.

HOGAR INFANTIL GERONA
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro del **HOGAR INFANTIL GERONA** se crean diferente hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los alimentos, el personal que trabaja en la institución y los niños y niñas, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En un jardín infantil, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas y piojos.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

HOGAR INFANTIL GERONA

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

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

MARCO TEÓRICO

Un animal - plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

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

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en las plantas alimentarias.

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

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

¿POR QUÉ NECESITAMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

Debemos controlar las plagas para prevenir la diseminación de enfermedades, para impedir la pérdida de alimentos por alteración y para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro local.

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

¿CÓMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

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

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

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

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

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

- Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, etc.
- Los rincones de las instalaciones que se usan para acumular todas aquellas cosas que nadie tiene tiempo de tirar a la basura.

Una zona obviamente propicia es el lugar donde se acumula la basura y la zona donde van a parar las aguas residuales, especialmente si no se mantienen desinfectadas y limpias de manera periódica. También existe un gran riesgo de atraer plagas a las instalaciones alimentarias si cerca de ellas abunda la maleza.

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

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

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

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre hay que poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

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

ÁREA COCINA:

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la cocina del medio exterior.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos. Primer piso
- La altura entre la puerta y el no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos en el ambiente ni en el piso.

ÁREA BODEGA:

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

CUARTO DE BASURAS:

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.

SALONES:

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

BAÑOS:

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

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DEL HOGAR INFANTIL GERONA

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro de hermeticidad. 2. Verifique el estado de las puertas, y la abertura entre piso y puerta (no debe ser superior a 1 cm.); verifique el estado de mantenimiento de los cauchos de las puertas. 3. Revise las aberturas de los marcos de las puertas. 4. Verifique el estado de mantenimiento de los anjeos de las ventanas. 5. Revise que no hayan agujeros en paredes, techos 6. Revise la entrada de las tuberías de acometida. 7. Verifique el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, inspeccione que estén fijos y no se remuevan. 8. Revise el estado de los techos.	**MENSUALMENTE**	**AUXILIAR ADMINISTRATIVO O QUIEN SE DELEGUE**

REGISTRÓ DE CONTROL DE HERMETICIDAD DE LA EDIFICACIÓN

VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD DEL HOGAR INFANTIL GERONA			**DIAGNÓSTICO**
Responsable de la verificación:			**FECHA:**
ASPECTO		**C / NC**	**ACCIÓN CORRECTIVA**
A	**Aberturas entre puertas y piso (puertas exteriores)**		
1	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**		
2	Estado de los anjeos de las ventanas de la cocina		
4	Estado de los anjeos de las ventanas de la bodega de alimentos		
6	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos		
7	Paredes y techos de la cocina y bodega están libres de agujeros		
8	Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros		
B	Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros		
1	Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros		
2	Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.		

3	Paredes interiores lisas libres de ranuras		
4	Entrada de tuberías como: acometida de agua y gas sellada y libre de aberturas		
5	Estado de las rejillas de los sifones de la cocina		
6	Estado de las rejillas de los sifones de los baños.		
7	Desagües con rejillas a prueba del ingreso de roedores en demás áreas		

C: Cumple NC: No cumple

PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS DEL HOGAR INFANTIL GERONA

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

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro de la Inspección de presencia de plagas. 2. Para inspeccionar la posible presencia de plagas se debe realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes. 3. Realice la inspección en cada lugar que nombra el formato de inspección. Sí es el caso debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos. 4. Recuerde que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina. 5. Recuerde que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, buena higiene del lugar y evitar que se generen lugares muertos o que no se pueden tener acceso a ellos fácilmente. 6. Diligencie el formato y sí hay evidencia de plagas informe al jefe inmediato	**SEMANALMENTE**	**PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES DE PLANTA**

HOGAR INFANTIL GERONA

		INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS						
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:								**MES:**
ASPECTO		PLAGA ENCONTRADA	S1	S2	S3	S4	S5	ACCIÓN CORRECTIVA
A	**ÁREA COCINA**							
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.								
1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.							
3	Debajo de la estufa.							
4	En las bandejas de la estufa.							
5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes							
6	Debajo de la estantería							
7	Dentro y en el contorno de la campana extractora							
8	Dentro y alrededor de la caneca.							
9	Debajo del lavaplatos							
10	En el techo falso de la cocina							
B	**AREA DE BODEGA**							
11	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
12	Debajo y en los entrepaños de la estantería							
13	Debajo de las estibas							
14	Dentro de las canastillas							
C	**CUARTO DE BASURAS**							
15	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
16	Dentro y alrededor de la caneca.							
D	**SALONES Y OFICINAS**							
17	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
18	Dentro y fuera de los gabinetes							
E	**BAÑOS**							
19	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
20	Cisterna e inodoro							
F	**CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO**							
21	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							

22	Debajo y en los entrepaños de la estantería							
23	Dentro y alrededor de las cajas							
24	Alrededor de las colchonetas							
G	**LAVANDERIA**							
25	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.							
26	Debajo y alrededor de la lavadora							

S1: Semana 1 - S2: Semana 2 - S3: Semana 3 - S4: Semana 4 - S5: Semana 5

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES DEL HOGAR INFANTIL GERONA

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro del manejo adecuado de elementos en desuso y embalajes. 2. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques debe realizar búsqueda de: cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área del jardín como: muebles fuera de servicio, equipos, enseres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente la acumulación inadecuada de embalajes y empaques pueden ser habitados por plagas, estos generalmente son: cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales frascos etc. 3. Verifique e inspeccione las zonas indicadas en el formato. 4. Sí evidencia elementos que no corresponde a la zona que verifica, registre el hallazgo e informe al jefe inmediato y tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques.	**Semanalmente**	**AUXILIAR ADMINISTRATIVO O QUIEN SE DELEGUE**

	INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO Y EMBALAJES Y EMPAQUES							
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:								**MES:**
ASPECTO		ELEMENTOS ENCONTRADOS	S1	S2	S3	S4	S5	ACCIÓN CORRECTIVA
A	**AREA COCINA**							
1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
B	**ÁREA DE BODEGA**							

3	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
4	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
C	**CUARTO DE BASURAS**							
5	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
6	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
D	**SALONES Y OFICINAS**							
7	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
8	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
E	**BAÑOS**							
9	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
10	Revise que en los baños y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
F	**CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO**							
11	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
12	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							
G	**LAVANDERIA**							

13	Revise que en la lavandería no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.							
14	Revise que en la lavandería no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)							

S1: Semana 1 - S2: Semana 2 - S3: Semana 3 - S4: Semana 4- S5: Semana 5

CONTROL QUIMICO

El control integral de plagas es netamente preventivo, el control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas.

El **HOGAR INFANTIL GERONA** realiza el control químico con la empresa que designe el área administrativa de la Fundación Arco Iris de Amor, quienes entregan la siguiente información:

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

PLAN DE CONTINGENCIA

Plan de contingencia: conjunto de procedimientos e instrucciones alternativos a las condiciones operativas normales de la organización, de forma que se permita el funcionamiento de esta, a pesar de que algunas de sus funciones dejen de hacerlo por culpa de algún incidente o ciertas condiciones externas ajenas a la organización. El Plan de Contingencia deberá estar basado en una evaluación de riesgos que permita identificar un conjunto de medidas y acciones básicas concretas de respuesta, que se deberían tomar para afrontar de manera adecuada y efectiva, posibles incidentes, accidentes y/o estados de emergencias que pudieran ocurrir tanto en las instalaciones como fuera de ellas.
Plaga: Irrupción súbita y multitudinaria de insectos, animales u otros organismos de una misma especie que provoca diversos tipos de perjuicios.
Picaduras de vectores: los vectores son animales que transmiten patógenos, entre ellos parásitos, de una persona (o animal) infectada a otra y ocasionan enfermedades graves en el ser humano. Estas enfermedades son más frecuentes en zonas tropicales y subtropicales y en lugares con problemas de acceso al agua potable y al saneamiento.
Prevención: toda acción tendiente a evitar la generación de nuevos riesgos.
Riesgo: el daño potencial que, sobre la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada, pueda causarse por la ocurrencia de amenazas de origen natural, social y tecnológico, que se extiende más allá de los espacios privados o actividades particulares de las personas y organizaciones, y que por su magnitud, velocidad y contingencia hace necesario un proceso de gestión que involucre al Estado y a la sociedad.

Consideraciones generales

Las acciones de emergencia son aquellas que se llevan a cabo rápidamente ante una situación nueva o imprevista. Consisten en operaciones oficiales, tales como inspección, pruebas, vigilancia o tratamiento, llevadas a cabo para aplicar medidas s ante estas situaciones.

La complejidad de estas acciones hace necesario que sean planificadas con anticipación y coordinadas durante su implementación, así como evaluadas durante su ejecución y luego de su finalización. Por ello, los planes de contingencia deben ser diseñados, en lo posible anticipadamente, para hacer frente a situaciones de emergencia que puedan presentarse en las actividades.

El objetivo final de un Plan de Contingencia debe ser seleccionado entre las posibles opciones de control de la plaga, que son:

a) Contención
b) Supresión
c) Erradicación

Sin embargo, la evaluación permanente de las acciones y resultados del plan puede hacer variar el objetivo final o cancelar el Plan de Contingencia.

Las propuestas de acciones a ser ejecutadas dependen de las informaciones previas sobre la plaga o grupo de plagas.

Inspección

Consiste en el examen visual para la detección de la plaga. Es la acción que se ejecuta permanentemente en los planes de contingencia para verificar el cumplimiento de las reglamentaciones.

Vigilancia

Las acciones de vigilancia tendrán como objetivo determinar la situación de la plaga en el área.

Prueba

La identificación correcta de la plaga en cuestión debe estar basada en la realización de análisis con protocolos definidos y puede requerir la consulta a expertos en el área.

Capacitación, divulgación y difusión.

Diseñar un programa de capacitación para desarrollar acciones de inspección y vigilancia.

Elaborar un programa de educación, dirigido a los diferentes actores dentro de las unidades de servicio, mediante cartillas, afiches, letreros camineros, charlas de difusión, prensa escrita y audiovisual, etc.

Definir cuáles serán los mecanismos de difusión de información sobre la ejecución del plan de contingencia concreto.

Activación del plan de emergencia

Una vez se haya recibido la información sobre la detección de una plaga, se activará el Plan de Contingencia. Se analizará la información relacionada con la detección de la plaga, tal como:

- informe de identificación de la plaga
- fecha y lugar de detección (georeferenciamiento)
- lugar de la UDS afectado
- características del área de detección (aislamiento, condiciones climáticas etc.)
- origen probable de la introducción de la plaga
- antecedentes de detección de la plaga en el área
- manejo en el predio y en el área
- estimación de la dispersión actual de la plaga
- localización de instalaciones de selección, empaque, bodegas, etc., asociadas con la detección de la plaga

En lo posible, deberá determinar las vías por las cuales la plaga pudo haber sido introducida o dispersada, A continuación, es necesario ejecutar las prospecciones de detección y delimitación y/o monitoreos específicos, según el cronograma de actividades ajustado. De acuerdo a los resultados de las prospecciones de detección y delimitación, se determina la situación de la plaga en el área. Determinación de la situación de una plaga en un área y se definen si corresponde, las áreas bajo cuarentena y las áreas en riesgo.

Posterior a ello se realiza el respectivo contacto con la empresa de fumigación autorizada con el fin de que ella realice la ejecución de la inspección:

Ejecución de la inspección

Consiste en un recorrido minucioso de las instalaciones de un campamento, fábrica, restaurante, cocina, almacén, etc. debiéndose empezar por la parte externa de la instalación, para conocer el entorno, es decir los alrededores; y después pasar al interior, siguiendo la ruta que sigue el ingreso de los productos que usualmente llegan, verificar el almacén y tratar de determinar los puntos o sectores críticos, donde se hallan las plagas.

En la inspección, visitar lugares como:

- Lugares cercanos a la comida
- Lugares cercanos a la fuente de agua
- Las grietas y hendiduras de ¼" de diámetro
- Estantes y armarios de la cocina, (debajo y detrás)
- Superficies de madera sin barnizar o pintar
- Mesas y sillas (debajo)
- Espacio entre la pared y marco de puertas y ventanas
- Cielo raso, colchones, cabeceras de cama y debajo de las alfombras
- Debajo y detrás de los equipos de cocina y lavaderos
- Debajo y detrás de las máquinas expendedoras de café
- Debajo de los jebes de las refrigeradoras, lavadoras.
- Dentro de las PC, microondas, licuadoras, llaves de control de energía eléctrica.
- Lockers en los vestuarios de las fábricas
- Almacén de toallas y sábanas
- Dentro y cerca del área de carga y descarga de mercadería, en las fábricas.
- Dentro y cerca de los contenedores o bolsas que almacenan basura
- Cajas de cartón y similares
- Tapas de desagüe
- Zonas de cables.
- Cajas de ascensores
- Zona de las balanzas.

Finalmente, se debe tener una reunión muy breve, informando sobre el resultado de la inspección, quedando en enviar posteriormente, el Informe respectivo.

La inspección debe ser cualitativa y si es posible cuantitativa.

Infestación Características

Ninguna → No se encuentran insectos en pisos, paredes, maquinaria, etc.

Ligera → Ocasionalmente ingresan insectos de la calle.

Regular → Se observan insectos en una zona en particular

Densa → Se observan insectos en todos los ambientes.

Muy densa → Se observan insectos tanto dentro como fuera del local.

Monitoreo:

Propósitos del monitoreo

- Garantizar la vigilancia del Programa Integrado de Control de Plagas
- Detectar rápidamente cualquier variación negativa, en el desarrollo del Programa Integrado de Control de plagas
- Adoptar oportunamente las medidas correctivas.

EL monitoreo ideal debe ser:

- Que sea continuo
- Que mida el 100 % de los eventos
- Que entregue un resultado rápido
- Que sea fácil de efectuar

PREVENCION DE LAS PLAGAS

Es toda medida o acción que evita o retarde la aparición o desarrollo de las plagas y forma parte del Control Integrado de Plagas de Saneamiento. La prevención viene siendo implementada, cada día con más frecuencia, en casi todos los sectores de las actividades de producción, control de calidad, seguridad alimentaria, seguridad industrial, etc.

Medidas preventivas:
Limpieza
Medidas que protegen la estructura de las edificaciones.
Medidas a ejecutar en los interiores
Diligenciamiento de formatos establecidos en el plan de saneamiento básico, y los subprogramas que lo complementan.

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

INTRODUCCIÓN

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

OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente del **HOGAR INFANTIL GERONA** observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos y líquidos generados en el **HOGAR INFANTIL GERONA**
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el **HOGAR INFANTIL GERONA**
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia de los residuos y en los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

ALCANCE

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

DEFINICIONES

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

MARCO TEÓRICO

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

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

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

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

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

Prácticas más usuales en el manejo de los residuos sólidos

- **Reducción:** Se refiere a reducir la cantidad de residuos sólidos, (en volumen y peso) que ingresan a la disposición sanitaria final municipal. Incluyen técnicas que permiten la separación de los residuos o bien poder reutilizarlos o reciclarlos. Una vez concentrado el residuo es mucho más fácil recuperar los materiales, que pueden tener un valor económico.

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

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

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

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

1. Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por el **HOGAR INFANTIL GERONA**

ORGÁNICOS: Se generan residuos de grasa, carne, cáscaras, residuos de comida, etc. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el jardín.

INORGÁNICOS: Los residuos generados durante el funcionamiento del jardín son: bolsas plásticas y papel generados durante los procesos de preparación, servido y consumo, residuos de oficinas administrativas, logística y unidades sanitarias. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el jardín.

2. Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:

- Dentro de las áreas del **HOGAR INFANTIL GERONA** se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados y el proceso (ver planos con ubicación de recipientes para residuos).
- Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso. En la caneca o recipiente se colocan bolsas plásticas de colores (verde, blanco y negro) para identificar dichos residuos.

El cuarto de almacenamiento de basura se encuentra ubicado en el primer piso de la unidad de servicio, tiene piso de cerámica, paredes enchapadas y con pintura de fácil limpieza, la distancia entre la puerta y el piso es mayor de 1 cm. Se lava y desinfecta diariamente (Ver procedimiento de limpieza y desinfección).

El objetivo de esta nueva normatividad es unificar la presentación para el uso racional de bolsas plásticas y manejo de residuos



PROCEDIMIENTO PARA LA EVACUACIÓN DE LOS DESECHOS DEL HOGAR INFANTIL GERONA

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro de evacuación de desechos. 2. Verifique que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos, y asigna un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. a. Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales etc.). b. Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.). 3. Los desechos líquidos como el aceite de cocina deben ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico. 4. Verifique el estado de higiene de las canecas distribuidas en el jardín infantil y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. 5. Evacue la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección y escriba la hora de evacuación de basura. 6. Lávese y desinféctese las manos antes de continuar en otra actividad.	Se realiza los días de recolección de basura	PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES.

REGISTRO PARA LA EVACUACIÓN DE LOS DESECHOS DEL HOGAR INFANTIL GERONA

Mes: _____ Año: _____

Días	Clasificación de los desechos	Condiciones de higiene de las canecas	Hora de evacuación de la basura	Responsable de la verificación

ENTIDAD DE ASEO

La entidad pública encargada del servicio de aseo es Ciudad Limpia de Bogotá ESP, quienes los días Martes, Jueves y Sábados en el horario de 7am a 2pm retiran los residuos sólidos del **HOGAR INFANTIL GERONA** los transporta para su disposición sanitaria final.

Los residuos orgánicos con destino a especies menores u otros fines son recolectados a diario por un particular, quien los utiliza para alimentación de perros.

PLAN DE CONTINGENCIA

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

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

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

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

HOGAR INFANTIL GERONA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del **HOGAR INFANTIL GERONA** con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
- Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

ALCANCE

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

DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.
Acometida: Derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.
Agua potable: Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, 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 segura: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.
Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.
Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA
Cloro (Cl2) Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.
Cloro combinado: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.
Cloro libre: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, redes y punto de consumo de los inmuebles.

Cloro residual total: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción
Desinfectante: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro

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

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

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

Microorganismos Patógenos: Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica

Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

Tratamiento físico: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) ó filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.

Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92 ºC. (en Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Tratamiento Químico: Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

Saneamiento básico del agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

FUENTES DE AGUA: El agua potable que se utiliza en el **HOGAR INFANTIL GERONA** proviene del acueducto de Bogotá D.C.

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

ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Número de tanques: 2
Capacidad: de 500 Litros.
Tipo y material de construcción: Polietileno
Ubicación: Aéreo
Frecuencia de limpieza y desinfección: Dos veces al año.

Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua:

Equipos**:** Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.

- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 p.p.m. a 2000 p.p.m. en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el
- grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

REGISTRO DE CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

Fecha actual de higienización	Próxima fecha de higienización	Nombre del desinfectante usado	Ingrediente activo	Concentración utilizada	Responsable

HOGAR INFANTIL GERONA

PLAN DE CONTINGENCIA ANTE SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

Cuando hay suspensión del servicio de agua potable del HI:

1. Utiliza la reserva de los tanques de agua.

2. Una vez terminada la reserva de agua se notifica a la empresa de acueducto y alcantarillado para que suministren el líquido. De no ser posible es necesario solicitar autorización al Centro zonal de Kennedy para suspender el servicio.

POES

Los POES son los procedimientos operativos estandarizados sanitarios, que buscan organizar la forma de llevar a cabo la limpieza y desinfección en las áreas encontradas.

ÁREAS DEFINIDAS

- COMEDOR-(Pisos, paredes, techos, mesas, sillas, ventanas, puertas, canecas de basura)
- BODEGA DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS (techos, paredes, pisos, entrepaños, estibas, canecas contenedoras)
- PATIO (Paredes, lavadero, ventanas, pocetas, pisos, ventanas y vidrios)
- SALONES (techos, paredes, ventanas, pisos, colchonetas, muebles organizadores, puertas, mesas y sillas, canecas de basura)
- SALON MENORES DE DOS AÑOS (techos, paredes, ventanas, pisos, cunas, cambia pañales, colchonetas, canecas de basura)
- PASILLOS (pisos, ventanas, vidrios, techos, paredes, chimenea)
- COCINETA (mesones, paredes, pisos, techos y ventanas)
- OFICINAS (Pisos, paredes, techos, muebles, ventanas, puertas, canecas de basura, teléfonos, equipos)
- BAÑOS (techos, paredes, pisos, inodoro- lavamanos, ventanas, vidrios, canecas de basuras, y vacenillas)
- BAÑO CAMBIO DE PAÑAL (techos, paredes, pisos, inodoro- lavamanos, ventanas, vidrios y canecas de basuras, vasenillas)
- CUARTO DE ASEO (techos, paredes, pisos, muebles organizadores)
- CUARTO DE DESECHOS (techos, paredes, pisos, canecas)
- CUARTO DE MATERIAL RECICLAJE (techos, paredes, pisos)
- TERRAZA (Cuartos, paredes, pisos, puertas, ventanas y vidrios)

ÁREA DE ALMACENAMIENTO

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS Y CONGELADORES		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
LIMPIEZA	Una vez a la semana a la llegada del Fruver y Cárnicos o cada vez que sea necesario.	Jabón Agua Potable Esponja Esponjillas Cepillo Paños absorbentes Guantes Elementos de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos. Retirar la mugre visible con un limpión mojado. Humedecer la esponja y adicionar detergente. Estregar las diferentes áreas de la nevera incluyendo el empaque, se puede utilizar un cepillo de dientes nuevo para esta actividad. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo. Verificar que se encuentre completamente limpia.
DESINFECCIÓN	Una vez a la semana a la llegada del Fruver y Cárnicos o cada vez que sea necesario.	Solución desinfectante al 5%. Agua Paño absorbente Guantes	Preparar la solución desinfectante con 2 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies de la nevera incluyendo las rejillas móviles. Dejar actuar por 30 minutos. Enjuagar con agua potable con ayuda de un paño absorbente.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE GABINETES Y ESTANTES.		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
LIMPIEZA	Una vez a la semana a la llegada de los productos semi-perecederos y no perecederos.	Jabón Agua Potable Esponja Esponjillas Cepillo Paños absorbentes Guantes Elementos de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	De acuerdo con la rotación de alimentos almacenados en los gabinetes se deben desocupar. Si existen partes, móviles estas se deben retirar. Retirar la mugre visible con un limpión mojado. Humedecer la esponja y adicionar detergente. Estregar las diferentes áreas de los gabinetes incluyendo las puertas, se puede utilizar un cepillo de dientes nuevo para esta actividad. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo. Verificar que se encuentren completamente limpios.
DESINFECCIÓN	Una vez a la semana a la llegada de los productos semi-perecederos y no perecederos.	Solución desinfectante al 5%. Agua Paño absorbente Guantes	Preparar la solución desinfectante con 2 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies de los gabinetes incluyendo las partes móviles. Dejar actuar por 30 minutos. Enjuagar con agua potable con ayuda de un paño absorbente.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CANASTILLAS.		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
LIMPIEZA	Una vez a la semana a la llegada de los productos que serán ubicados en canastillas	Jabón Agua Potable Esponja Esponjillas Cepillo Guantes Elementos de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Retirar la mugre visible con agua a presión. Adicionar la solución jabonosa. Estregar todas las superficies tanto internas como externas de las canastillas con ayuda de cepillo o esponjas y esponjillas. Retirar el jabón con agua. Verificar que se encuentren completamente limpias.
DESINFECCIÓN	Una vez a la semana a la llegada de los productos que serán ubicados en canastillas	Solución desinfectante al 5%. Agua Guantes	Preparar la solución desinfectante con 2 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies de las canastillas con ayuda de un paño húmedo. Dejar actuar por 30 minutos. Enjuagar con agua potable.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTIBAS.		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Una vez a la semana a la llegada de los productos que serán ubicados en canastillas	Jabón Agua Potable Escoba Cepillo Guantes Elementos de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Retirar la mugre visible con una escoba Adicionar la solución jabonosa. Estregar todas las superficies con ayuda de una escoba o un cepillo. Retirar el jabón con agua. Verificar que se encuentren completamente limpias.
DESINFECCIÓN	Una vez a la semana a la llegada de los productos que serán ubicados en canastillas	Solución desinfectante al 5%. Agua Guantes	Preparar la solución desinfectante con 4 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Aplicar la solución desinfectante sobre todas las superficies de las estibas con ayuda de un aspersor. Dejar secar.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Diario Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Guantes Elementos de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa (detergente común). Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Diario Al finalizar la jornada y en el transcurso del día.	Solución desinfectante al 5%. Agua Trapero Guantes	Aplicar la solución desinfectante. Dejar actuar por 15 minutos. Enjuagar con agua potable utilizando un trapero.

HOGAR INFANTIL GERONA

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**
LIMPIEZA	Semanal. Antes del almacenamiento de los alimentos recién adquiridos.	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Esponja Escoba Guantes Paños absorbentes Elementos de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa (detergente común). Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable y paños absorbentes eliminando los residuos del detergente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Semanal. Antes del almacenamiento de los alimentos recién adquiridos.	Solución desinfectante al 5%. Agua Trapero Paños absorbentes Guantes	Aplicar la solución desinfectante. Dejar actuar por 15 minutos. Enjuagar con agua potable utilizando un paño absorbente o trapero para los espacios más elevados. .

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Semestral	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Escoba Paño absorbente Elementos de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Retirar manualmente la mugre utilizando escoba. Aplicar la solución jabonosa (detergente común) con la escoba. Retirar el jabón con ayuda del paño absorbente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Semestral	Solución desinfectante al 5%. Agua Gafas protectoras Atomizador Guantes	Preparar la solución desinfectante con 4 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Introducirla en un atomizador. Aplicar solución desinfectante por aspersión y secar.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VIDRIOS Y VENTANAS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Dos veces al mes	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Escoba Guantes Elementos de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Humedecer las ventanas con agua utilizando un balde. Adicionar la solución jabonosa utilizando un cepillo y en casos de altura una escoba. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable eliminando los residuos del detergente. Dejar secar Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Dos veces al mes	Solución desinfectante al 5%. Agua Atomizador Guantes	Preparar la solución desinfectante con 4 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Introducirla en un atomizador. Aplicar solución desinfectante por aspersión y secar.
OBSERVACIONES: SE DEBE REALIZAR LOS MISMOS PROCEDIMIENTOS EN LOS ANJEOS.			

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PUERTAS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Semanal	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Escoba Guantes Elementos de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Retirar la mugre visible con ayuda de una escoba. Adicionar la solución jabonosa utilizando un cepillo y en casos de altura una escoba. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable eliminando los residuos del detergente. Dejar secar Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Semanal	Solución desinfectante al 5%. Agua Atomizador Guantes	Preparar la solución desinfectante con 4 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Introducirla en un atomizador. Aplicar solución desinfectante por aspersión y secar.

COMEDOR

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Diario Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Guantes Elementos de uso exclusivo del área específica.	Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa (detergente común). Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Diario Al finalizar la jornada y en el transcurso del día.	Solución desinfectante al 5%. Agua Trapero Guantes	Aplicar la solución desinfectante. Dejar actuar por 15 minutos. Enjuagar con agua potable utilizando un trapero.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Diario Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Esponja Escoba Guantes Paños absorbentes Elementos de uso exclusivo del área específica.	Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa (detergente común). Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable y paños absorbentes eliminando los residuos del detergente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Diario Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	Solución desinfectante al 5%. Agua Trapero Paños absorbentes Guantes	Aplicar la solución desinfectante. Dejar actuar por 15 minutos. Dejar secar.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Semestral	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Escoba Paño absorbente Elementos de uso exclusivo del área específica.	Retirar manualmente la mugre utilizando escoba. Aplicar la solución jabonosa (detergente común) con la escoba. Retirar el jabón con ayuda del paño absorbente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Semestral	Solución desinfectante al 5%. Agua Gafas protectoras Atomizador Guantes	Preparar la solución desinfectante con 4 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Introducirla en un atomizador. Aplicar solución desinfectante por aspersión y secar.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VIDRIOS Y VENTANAS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Dos veces al mes	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Escoba Guantes Elementos de uso exclusivo del área especifica	Humedecer las ventanas con agua utilizando un balde. Adicionar la solución jabonosa utilizando un cepillo y en casos de altura una escoba. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable eliminando los residuos del detergente. Dejar secar Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Dos veces al mes	Solución desinfectante al 5%. Agua Atomizador Guantes	Preparar la solución desinfectante con 4 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Introducirla en un atomizador. Aplicar solución desinfectante por aspersión y secar.
OBSERVACIONES: SE DEBE REALIZAR LOS MISMOS PROCEDIMIENTOS EN LOS ANJEOS.			

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PUERTAS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Semanal	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Escoba Guantes Elementos de uso exclusivo del área específica.	Retirar la mugre visible con ayuda de una escoba. Adicionar la solución jabonosa utilizando un cepillo y en casos de altura una escoba. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable eliminando los residuos del detergente. Dejar secar Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Semanal	Solución desinfectante al 5%. Agua Atomizador Guantes	Preparar la solución desinfectante con 4 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Introducirla en un atomizador. Aplicar solución desinfectante por aspersión y secar.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Diario Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Esponja Guantes Paños absorbentes Elementos de uso exclusivo del área específica.	Retirar manualmente la mugre visible. Aplicar solución jabonosa (detergente común). Estregar con ayuda de esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable y paños absorbentes eliminando los residuos del detergente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Diario Al finalizar la jornada y en el transcurso del día.	Solución desinfectante al 5%. Agua Paños absorbentes Guantes	Aplicar la solución desinfectante con ayuda de un paño absorbente. Dejar actuar por 15 minutos. Enjuagar con agua potable utilizando un paño absorbente.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SILLAS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Diario Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Esponja Guantes Paños absorbentes Elementos de uso exclusivo del área específica.	Retirar manualmente la mugre visible. Aplicar solución jabonosa (detergente común). Estregar con ayuda de esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable y paños absorbentes eliminando los residuos del detergente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Diario Al finalizar la jornada y en el transcurso del día.	Solución desinfectante al 5%. Agua Paños absorbentes Guantes	Aplicar la solución desinfectante con ayuda de un paño absorbente. Dejar actuar por 15 minutos. Enjuagar con agua potable utilizando un paño absorbente.

PASILLO

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Diario Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Esponja Escoba Recogedor Trapero Guantes	Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa (detergente común). Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Diario Al finalizar la jornada y en el transcurso del día.	Solución desinfectante al 5%. Agua Trapero Guantes	Aplicar la solución desinfectante. Dejar actuar por 15 minutos. Enjuagar con agua potable utilizando un trapero.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Semanal. Y cada vez que sea necesario.	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Esponja Escoba Guantes Paños absorbentes	Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa (detergente común). Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable y paños absorbentes eliminando los residuos del detergente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Semanal. Y cada vez que sea necesario	Solución desinfectante al 5%. Agua Trapero Paños absorbentes Guantes	Aplicar la solución desinfectante. Dejar actuar por 15 minutos. Dejar secar.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Semestral	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Escoba Paño absorbente	Retirar manualmente la mugre utilizando escoba. Aplicar la solución jabonosa (detergente común) con la escoba. Retirar el jabón con ayuda del paño absorbente. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Semestral	Solución desinfectante al 5%. Agua Gafas protectoras Atomizador Guantes	Preparar la solución desinfectante con 4 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Introducirla en un atomizador. Aplicar solución desinfectante por aspersión y secar.

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VIDRIOS Y VENTANAS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Dos veces al mes	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Escoba Guantes	Humedecer las ventanas con agua utilizando un balde. Adicionar la solución jabonosa utilizando un cepillo y en casos de altura una escoba. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable eliminando los residuos del detergente. Dejar secar Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Dos veces al mes	Solución desinfectante al 5%. Agua Atomizador Guantes	Preparar la solución desinfectante con 4 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Introducirla en un atomizador. Aplicar solución desinfectante por aspersión y secar.
OBSERVACIONES: SE DEBE REALIZAR LOS MISMOS PROCEDIMIENTOS EN LOS ANJEOS.			

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PUERTAS		
RESPONSABLE: Personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Semanal	Solución Jabonosa (detergente común) Agua Potable Cepillo Escoba Guantes	Retirar la mugre visible con ayuda de una escoba. Adicionar la solución jabonosa utilizando un cepillo y en casos de altura una escoba. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas. Enjuagar con suficiente agua potable eliminando los residuos del detergente. Dejar secar Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los pasos anteriores.
DESINFECCIÓN	Semanal	Solución desinfectante al 5%. Agua Atomizador Guantes	Preparar la solución desinfectante con 4 ml de hipoclorito de sodio al 5% en un litro de agua. Introducirla en un atomizador. Aplicar solución desinfectante por aspersión y secar.

ÁREA DE AULAS

PROCEDIMIENTO No. 16 LD	***ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS***		
RESPONSABLE: Auxiliar Servicios Generales – Auxiliar Pedagógica			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**

LIMPIEZA	Diario Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	Escoba Cepillo Jabón Balde Agua	Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visibles. Aplicar agua con jabón en poca cantidad. Cepillar el piso, Posteriormente trapear con desengrasante, se deja secar por 10 minutos.
DESINFECCIÓN	Diario Al finalizar la jornada y en el transcurso del día.	Hipoclorito de sodio Agua Trapero de color azul. Balde Guantes	Preparar desinfectante y aplicar manualmente. **1L agua + 4 c.c Hipoclorito de sodio** dejarlo durante 30 minutos y posteriormente trapear.
OBSERVACIONES: EL PISO DE LAS AULAS SE LE DEBE APLICAR DESENGRASANTE CADA 8 DÍAS.			

	ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES
RESPONSABLE: Auxiliar Servicios Generales – Auxiliar Pedagógica	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario Al finalizar la jornada	Agua Esponja - cepillo suave Limpiador en polvo 1-A **Ficha Técnica No.3**	Aplicar limpiador en polvo sobre la superficie a limpiar . Refregar la pared con la esponja, húmeda o cepillo suave. Aplicar agua hasta retirar totalmente el limpiador.
DESINFECCIÓN	Diario Al finalizar la jornada	Hipoclorito de sodio Agua Guantes **Ficha Técnica No.2**	Preparar solución desinfectante. Aplicar una solución desinfectante manualmente dejar actuar durante 30 minutos. **1L agua + 4 c.c Hipoclorito de sodio**

OBSERVACIONES: ESTA FICHA APLICA PARA LAS AULAS Y LAS OFICINAS.

CONCENTRACIONES DE HIPOCLORITO A EMPLEAR CUANDO SE EVIDENCIE BROTES Y/O PANDEMIAS

ANEXO 1. Tabla Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

	Cantidad de agua por litro	Cantidad de desinfectante (5.25%) por ml	Tiempo de acción en minutos	Forma de Aplicación	ppm
Baños y Cambiadores (superficies y accesorios incluido pepelera de baño)	1	100	15	Directa – Aspersión	5250
Utensilios y equipos. (Estantes y neveras)	1	3	10	Inmersión - Aspersión	158
Superficies en cocina.	1	4	15	Directa – Aspersión	210
Puntos ecológicos, Papeleras, Utensilios de aseo	1	100	15	Directa	5250
Ambiente	1	3	---	Aspersión	158
Paredes, techos y pisos	1	20	15	Directa - Aspersión	1050
Puertas y ventanas	1	20	10	Aspersión – Directa	1050
Mallas y anjeos	1	20	15	Directa - Aspersión	1050
Mesones, escritorios y sillas	1	15	15	Directa - Aspersión	788

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se debe utilizar jeringas sin aguja que tengan legible la numeración con el fin de que la medida sea la correcta.

Nota 2: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifique el producto según la NTC5465, y debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar).

Fuente: Procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies en Puntos de Entrada para la Enfermedad por Virus del Ébola (EVE). Ministerio de Salud. GIPG16

REVISAR ANEXO

PLAN DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SERVICIOS GENERALES.

