PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



INTRODUCCION

El programa de Saneamiento Básico consiste en un conjunto de estrategias que permiten conocer alternativas para la identificación y solución de los problemas de higiene, permitiendo un manejo adecuado de los alimentos, el agua, y la disposición final de los residuos.
Saneamiento Básico significa trabajar en la conservación de la salud de la comunidad y juega un papel importante en la prevención de las enfermedades diarreicas cuyo origen está vinculado con deficiencias en la limpieza.

Saneamiento Básico es el mejoramiento y la preservación de las condiciones sanitarias óptimas de:

- Fuentes y sistemas de abastecimiento de agua para uso y consumo humano.
- Limpieza y desinfección de superficies y utensilios que se encuentren en contacto directo con alimentos.
- Manejo sanitario de los residuos sólidos, conocidos como basura.
- Control de la fauna nociva, como ratas, cucarachas, pulgas, etc.
- Mejoramiento de las condiciones sanitarias y limpieza de las instalaciones.

JUSTIFICACION

En el programa de seguridad alimentaria se debe suministrar alimentos de alta calidad, Las materias primas que se utilizan pueden ser muy perecederas y requieren condiciones determinadas para su almacenamiento, preparación y servido, Por lo tanto se deben poner en práctica una serie de procedimientos y cuidados para que su composición nutricional como higiénica no se deteriore y no afecte la salud de quienes la consumen.
Lo que implica una responsabilidad muy grande del personal que allí trabaja, ya que manejan un aspecto fundamental en la conservación de estos.

Por lo mencionado anteriormente es importante la implementación de un plan de saneamiento básico, que incluye limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos, programa de abastecimiento y desinfección de agua, como también un plan de capacitación continua para el personal responsable, como parte integral de unas Buenas prácticas de manufactura. Permitiéndonos garantizar condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo el riesgo de contaminación y poder lograr una mejor calidad y seguridad en la prestación del servicio a los niños y niñas usuarios del programa de primera infancia.

OBJETIVOS

Objetivo general.

Ofrecer un ambiente seguro y una alimentación sana, libre de agentes que puedan atentar contra la salud de los niños y niñas beneficiarios del Programa De Atención

Objetivos específicos.

- Evitar la proliferación de microorganismos en los utensilios e instalaciones por residuos de alimentos u otras suciedades no desalojadas.
- Eliminar o minimizar el impacto generado por los desechos sólidos y líquidos en el medio ambiente y la salud de la población, o la propagación de fauna nociva, como moscas, cucarachas, mosquitos, ratas, ratones y otros.
- Controlar la propagación y reproducción de fauna nociva con la utilización de métodos físicos y químicos.
- Prolongar la vida útil de los alimentos crudos y preparados.
- Garantizar que los alimentos preparados no causaran infecciones e intoxicaciones a los niños y niñas del programa de primera infancia.
- Promover buenos hábitos en la preparación de alimentos.
- Garantizar que el agua utilizada cumpla con condiciones higiénico-sanitarias exigidas por salud pública.

MARCO LEGAL

La resolución 2674 de 2013, capítulo VI – Articulo 26, establece lo siguiente:

Artículo 26: Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, Tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



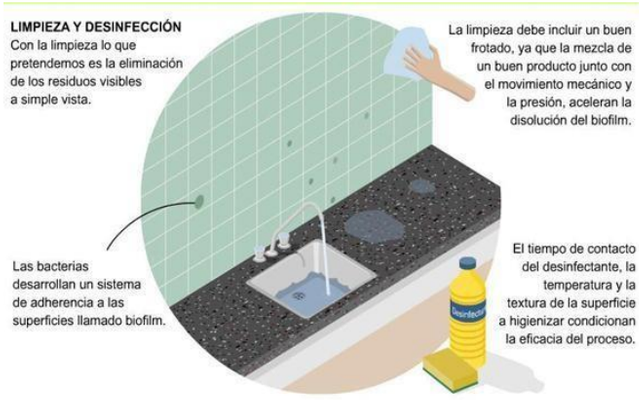
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Toda empresa debe tener establecido el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD). En él se explica quién, cómo y con qué se debe hacer la limpieza de las áreas, los instrumentos de trabajo y como se realiza el control de la misma.

Limpieza: Conjunto de operaciones que permiten eliminar la suciedad visible o microscópica. Estas operaciones se realizan mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta.

Desinfección: Conjunto de operaciones que tienen como objetivo la reducción temporal del número de microorganismos vivos y la destrucción de los patógenos y alterantes. Sin embargo, únicamente con la esterilización se obtendrá un medio completamente exento de gérmenes.

Los productos de limpieza se tienen que almacenar en un armario exclusivo y cerrado, siempre separados de los alimentos y siempre bien identificados.



Para las acciones de limpieza y desinfección siempre se tienen que utilizar agua potable. Una vez limpiadas y/o desinfectadas las superficies o utensilios se tienen que secar con un trapo o papel desechable.

QUE ES UN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:

Es un programa de higienización que debe establecer prioridades en función de si se trata de superficies que contactan con alimentos (incluyendo manos de manipuladores), superficies de contacto esporádico o superficies que nunca contactan.

Además, tiene que garantizar:

- Que los locales estén limpios a la hora de comenzar a trabajar.
- Que el equipo y los utensilios de trabajo estén limpios al inicio de la jornada y que se limpien durante su utilización, cuando se contaminen y al finalizar la producción.
- Que los productos alimentarios no se contaminen durante la limpieza.
- Que los detergentes y desinfectantes (o sus restos) no entren en contacto directo o indirecto con el alimento y, además, que no se produzca la re contaminación de superficies.
  El personal de limpieza debe conocer exactamente cuál es su función y cómo realizarla óptimamente (manejo de los equipos y aplicación de los detergentes y desinfectantes apropiados), además de tener asignadas unas funciones concretas que serán supervisadas por un responsable.

OBJETIVOS DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- La limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro.
- La limpieza es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.
- Desinfectar, por su parte, puede definirse como eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para las personas. Si tratamos de eliminar

todas las bacterias, microorganismos y formas vivas posibles, estaríamos hablando de esterilización.

- Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias, incluido el equipo de limpieza.
- Antes de manipular cualquier superficie o alimentos, y siempre que se considere necesario, los operarios se lavarán las manos con un producto bactericida. Es conveniente secarlas con toallas de un solo uso.

PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza consistirán en:

- Eliminar los residuos grandes de las superficies.
- Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias.
- Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente.
- Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

TIPOS DE SUCIEDADES

Suciedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y aparición de flora bacteriana son las más comunes con las que nos encontramos en cualquier área donde se traten o elaboren alimentos, y pueden dar lugar a contaminaciones como salmonella, estafilococo, escherichia, coli y otras bacterias. Este problema se presenta principalmente en los denominados “puntos críticos”, para los que seguidamente se describen las operaciones de limpieza adecuadas:

- Superficies, pavimentos y paredes. Se debe realizar la limpieza a diario, primero eliminando los residuos y, a continuación, aplicando un eficaz detergente.
- Útiles de trabajo y máquinas desmontables. Al final de cada turno de trabajo, se realizará una limpieza de utensilios y máquinas, aplicando detergente higienizante. Es conveniente el uso de desinfectantes regularmente.
- Lavadero. La limpieza se realizará diariamente con un detergente desinfectante.
- Cubos de basura. Se deben limpiar a diario y realizar una desinfección semanal.
  La tarea diaria garantiza eficacia en la higiene de los establecimientos, aunque lo habitual es aplicar un sistema

HÁBITOS HIGIÉNICOS

1. Para el personal manipulador de alimentos y servicios generales

Toda persona mientras trabaja directamente en la preparación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón.
- ✓ Mantener las uñas cortas y sin esmalte.
- ✓ No utilizar maquillaje ni perfumes.
- ✓ No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.

- ✓ Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.
- ✓ Vestuario limpio, cambio diario de ropa.
- ✓ Controles médicos al día.
- ✓ Evitar prácticas anti-higiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.

Uniforme completo del personal manipulador de alimentos.

- ✓ Gorro blanco, cabello recogido y orejas cubiertas.
- ✓ Tapabocas, tapando nariz y boca.
- ✓ Delantal blanco o de color claro, con mangas cortas sin bolsillo y preferiblemente que no sea de botones si no de cremallera.
- ✓ Zapatos cerrados de color claro.

2. Limpieza y desinfección de manos.

Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.
Implementos a utilizar: Jabón desinfectante, agua potable, dispensador, toallas.

Responsables: Todo personal que realice estas actividades..

Procedimiento.

1. Introducir las manos dentro del lavamanos
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón del dispensador. Preparación de la solución yodada: a ¾ de agua agregar ¼ de yodo.
4. enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
5. lavarse entre las uñas utilizando un cepillo.
6. enjuagar con abundante agua que corra.
7. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.

3. Limpieza y desinfección de los utensilios

Frecuencia: Diaria.
Sección: Área de manipulación de alimentos.
Implementos a utilizar: Solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica.
Responsable: Todo personal que entre en contacto con los alimentos.
.
Procedimiento.

1. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos de los utensilios
2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños. Para el caso de la licuadora separe el vaso de la base, donde van las cuchillas, luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. Así mismo retire la tapita de la tapa grande.

3. Enjabonar cada uno de los utensilios mencionados utilizando sabrá y solución jabonosa, cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión.
4. Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.
6. Tiempo de contacto: 15 minutos.
7. Enjuagar con abundante agua potable.
8. Dejar escurrir para su respectivo uso.

4. Limpieza y desinfección de neveras.

Frecuencia: Una vez por semana.
Sección: Área de manipulación de alimentos.
Implementos a utilizar: solución de hipoclorito de sodio, detergente, agua potable, limpión y cepillo.
Responsable: Todo personal que entre en contacto con los alimentos.

Procedimiento.

1. De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo.
2. Desocupar la nevera y retirar las rejillas de los compartimientos.
3. Retirar la mugre visible con un limpión mojado.
4. Humedecer la esponja y adicionar detergente.
5. Estregar las diferentes áreas de la nevera incluyendo el empaque, utilizando un cepillo de dientes para esta actividad.
6. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo.
7. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5.25%. (comercial)
8. Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión.
9. Dejar actuar durante 5 minutos.
10. Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable. Dejar Secar.

5. Limpieza y desinfección de superficies.

Frecuencia: Mesones y pisos diariamente, demás superficies una vez por semana.
Sección: Área de manipulación de alimentos.
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.
Responsables: Todo personal que entre en contacto con los alimentos.

Procedimiento.

1. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor.
2. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
3. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el

detergente.
4. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
7. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.
8. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio.
9. Dejar actuar por 15 minutos.
10. Enjuagar con agua potable.

6. Limpieza y desinfección de baños.

Frecuencia: diaria.
Sección: Baños.
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, escobillón, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de baños.
Responsable: auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y de las papeleras en el lugar destinado para ello.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
3. Por cada litro de agua agregue 2 gramos de jabón en polvo. Ejemplo: por 5 litros de agua 10 gramos de detergente.
4. Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias.
5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
7. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% por 1 litro de agua. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio al 5.25%.
8. Dejar actuar por 15 minutos.
9. Enjuagar con agua potable.

7. Limpieza y desinfección de limpiones y traperos.

Frecuencia: Diaria
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente, agua potable, baldes.
Responsable: Todo personal que entre en contacto con los alimentos.

Procedimiento.

1. Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero por separado.
2. Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y los traperos en los recipientes o baldes asignados para esta labor, por cada litro de agua agregue 30 ml de detergente por 5 a 10 minutos. Estregar muy bien.
3. Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml de hipoclorito de sodio. Ejemplo para 10 litros de agua agregue 150 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%. utilice: 5 litros de agua para limpiones y 5 litros de agua para traperos.
5. Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 10 minutos los limpiones.
6. Enjuagar con suficiente agua y escurrir.
7. Hervir los limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos.

8. Limpieza y desinfección de lavaderos e inodoros.

Frecuencia: Diaria
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo.
Responsable: Todo personal que entre en contacto con los alimentos.

Procedimiento.

1. Humedecer con suficiente agua los inodoros y lavaderos.
2. Utilizar un pocillo de solución jabonosa de la preparada para la higienización de traperos y limpiones.
3. Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma.
4. Utilizar un litro de la solución desinfectante de la preparada para la desinfección de traperos y limpiones y esparcir la solución desinfectante, dejar actuar por 20 minutos, por último enjuagar con suficiente agua potable.

LIMPIEZA Y SESINFECCION DEL MATERIAL DIDACTICO.

Frecuencia: diaria.
Sección: Espacios de los encuentros.
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, escobillón, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de baños.
Responsable: auxiliares de aseo.

Procedimiento.

1. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y de las papeleras en el lugar destinado para ello.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
3. Por cada litro de agua agregue 2 gramos de jabón en polvo. Ejemplo: por 5 litros de agua 10 gramos de detergente colocar los útiles de material didácticos.
4. Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias.
5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
7. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% por 1 litro de agua. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 de hipoclorito de sodio al 5.25%.
8. Dejar actuar por 15 minutos.
9. Enjuagar con agua potable.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LENCERIA.

La lencería está confeccionada con tejidos delicados que necesitan cuidados específicos para mantenerse en perfecto estado.

Lavado a máquina

Para la lencería cuya etiqueta permita el lavado a máquina, podemos usar la lavadora. Las bolsitas de rejillas son muy útiles para lavar sujetadores con aro, medias y prendas interiores con adornos, las protegerás y evitarás que se perforen los tejidos o dañen la lavadora.

Al lavar la lencería en la lavadora, para que las prendas no estén apretadas ni se estropeen, es importante no llenar el tambor, Utiliza detergente para lavadora para prendas delicadas que respete las fibras para mantenerlas suaves y agradablemente perfumadas.

Selecciona un programa corto, agua fría y un centrifugado suave y seguir las siguientes instrucciones:

1. Retirar manualmente la mugre visible.
2. Enjuagar con abundante agua e ingresarla a la lavadora o en el tazón aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.
3. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas si es lavado a mano, en lavadora dejar que se cumpla el ciclo del lavado
4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
6. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.
7. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio.
8. Dejar actuar por 15 minutos.
9. Enjuagar con agua potable y suavizante de ropa
10. Tender y secar.

PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS LIQUIDOS Y DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL



PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS.

En el marco de la gestión integral de **residuos sólidos**, aprovechamiento, es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los **residuos sólidos**, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración entre otros.

Un residuo sólido o desecho es un material, elemento u objeto peligroso o no, generado a partir de actividades domésticas, comerciales, institucionales, de servicios, entre otros, que es abandonado, rechazado o carente de valor para su propietario, por lo tanto debe ser gestionado adecuadamente, de tal manera que se evite un impacto negativo en su disposición final.

El deterioro creciente de nuestro medio es una preocupación constante que nos concierne a todos. La cultura ambiental es un proceso de cambio interno en las organizaciones. El desarrollo sostenible y la incorporación de tecnologías y procesos ambientales sanos son necesarios, pues redundan no sólo en una mayor eficiencia en la utilización de los insumos, el mantenimiento de un aspecto locativo agradable, el control y disminución de los impactos negativos que se puedan generar al ambiente, como también el cumplimiento de la normatividad ambiental que nos regula.

El Decreto 1713 de 2002, del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, por el cual se reglamenta la prestación, prevención y manejo de

residuos sólidos tiene por objetivo prevenir la generación de residuos sólidos y regular el manejo de éstos para proteger la salud humana y el ambiente. Con el objetivo de dar cumplimiento a la normativa ambiental, el ICBF se dio la tarea de elaborar e implementar el programa de manejo de residuos sólidos, mediante el cual se establecen las estrategias que permitirán dar a todos los residuos generados por la organización un manejo técnico apropiado, el cual contempla la minimización de la producción de residuos, el reciclaje, la recolección, el tratamiento y la disposición final adecuada.

El programa de Residuos Sólidos en ASOCONEG, busca un desarrollo sostenible del trabajador con su medio, por esta razón en este plan se verán reflejados programas que ayuden a que cada componente del sistema de manejo de los residuos sólidos sea mucho más eficiente, además de que cumpla con un mínimo de requisitos que están expresados en la normatividad colombiana y en el Plan de gestión integral de residuos sólidos de cada municipio.

Con este Programa se busca que ASOCONEG oriente de una mejor manera el manejo de los residuos sólidos, además de que se planee de una forma clara y concisa, con unas pautas y criterios de desarrollo en cuanto a residuos sólidos a un corto, mediano y largo plazo identificando alternativas, programas, proyectos y actividades tendientes al mejoramiento del manejo de los residuos sólidos, llevando a un solo objetivo el cual es el disminuir la producción de residuos sólidos dentro de la organización debido al mal manejo de estos.

MARCO LEGAL

El manejo de residuos ha sido reglamentado bajo la siguiente legislación vigente:

Decreto 1713 de 2002 Por el cual se reglamenta la Ley 142 de 1994, la Ley 632 de 2000 y la Ley 689 de 2001, en relación con la prestación del servicio público de aseo, y el Decreto Ley 2811 de 1974 y la Ley 99 de 1993 en relación con la Gestión Integral de Residuos Sólidos.

Clasificación de los desechos sólidos:

Según el Decreto 1713 de 2002, un residuo es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.
De acuerdo con el Decreto 2676 de 2000, los residuos sólidos pueden clasificarse de acuerdo con sus características físicas, químicas y biológicas en:

- **Residuos no peligrosos:** Aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y/o el medio ambiente.
- **Residuos peligrosos:** Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos y/o

tóxicos; los cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

- **Residuos químicos**: Son los restos de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con estos, los cuales, dependiendo de su concentración y tiempo de exposición tienen el potencial para causar la muerte, lesiones graves o efectos adversos a la salud y el medio ambiente.
- **Desechos sólidos orgánicos:** (se le denominan a los desechos biodegradables que son putrescibles): restos alimentos, desechos de jardinería, residuos agrícolas, animales muertos, huesos, otros biodegradables excepto la excreta humana y animal.
- **Desechos sólidos inorgánicos:** (se le denomina a los desechos sólidos inorgánicos, considerados genéricamente como "inertes", en el sentido que su degradación no aporta elementos perjudiciales al medio ambiente, aunque su dispersión degrada el valor estético del mismo y puede ocasionar accidentes al personal)
- **Desechos sólidos generales:** papel y cartón, vidrio, cristal y cerámica, desechos de metales y/o que contengan metales, madera, plásticos, gomas y cueros, textiles (trapos, gasas, fibras), y barreduras.
- **Desechos sólidos pétreos:** piedras, rocas, escombros de demoliciones y restos de construcciones, cenizas, desechos de tablas o planchas resultado de demoliciones.
- **Desechos peligrosos**: todas aquellas sustancias, materiales u objetos generados por cualquier actividad que, por sus características físicas, biológicas o químicas, puedan representar un peligro para el medio ambiente y la salud humana.

El almacenamiento apropiado de la basura en el domicilio implica:

- ✓ La provisión de un número adecuado de recipientes con suficiente capacidad para contener el volumen de la basura acumulada entre las recolecciones.
- ✓ La selección de un tipo apropiado de recipiente,
- ✓ La colocación de este en un lugar que de máxima conveniencia para el usuario.
- ✓ La adecuada manipulación de los desperdicios y otros residuos putrescibles antes de su almacenamiento.
- ✓ La conservación de los recipientes y sus alrededores en condiciones higiénicas.

Nota: Los utensilios para la recolección de desechos sólidos (canecas) deben ser de material impermeable, y fácilmente lavables y que dispongan de tapa de cierre ajustado, tiene por finalidad evitar que la basura quede a merced de las moscas y las ratas, así como de los animales domésticos que se encargan de esparcir su contenido y también que los olores provenientes de las materias acumuladas originen olores desagradables, de poco peso y de fácil desalojo.

Debe ser lavado para evitar la acumulación de olores desagradables y la proliferación de bacterias y hongos. Las canecas para los desechos sólidos

deben permanecer tapadas y con bolsas plásticas en su interior de forma que permita un fácil retiro, los originados en la zona de preparación de alimentos deben ser retirados varias veces al día para evitar la aparición de fauna indeseable.

- **lavado de recolectores de basura.**

Frecuencia: Diaria.
Implementos a utilizar: Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, escobillón, estos elementos deben ser de uso exclusivo para esta labor.
Responsable: Personal de aseo de la modalidad

Procedimiento.

1. Humedecer con suficiente agua los recolectores de basuras.
2. Utilizar un pocillo de solución jabonosa de la preparada para la limpieza.
3. Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%.
5. Utilizar un litro de la solución esparcir la solución desinfectante, dejar actuar por 20 minutos, por último
6. enjuagar con suficiente agua potable.

- **Recolección de basuras.**

Frecuencia: diaria.
Sección: todo las áreas del centro donde se desarrollen los encuentros.
Implementos a utilizar: Cepillo, escoba, recogedor, bolsas plásticas, canecas
Responsable: responsables de aseo.

Procedimiento.

- ✓ Barrido de los desechos sólidos. (Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día, Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina, Barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y especialmente cerca de las paredes)
- ✓ Recolección de desechos en bolsas plásticas
- ✓ Sellar bolsas
- ✓ Almacenamiento fuera del alcance de los niños, insectos y roedores hasta su retiro definitivo del centro infantil.
- ✓ Retiro definitivo del centro infantil por empresas de aseo de la localidad.

NOTA: los residuos sólidos de los centros infantiles son residuos orgánicos, entre estos tenemos residuos de alimentos, papel, cartón, y plásticos. Donde algunos pueden ser reciclados o reutilizados.
Los residuos de alimentos son utilizados para alimentación animal, el papel y el cartón son reutilizados en la medida que sea posible, como en recortes.

PROGRAMA DE DESECHOS LÍQUIDOS (aguas servidas).

Se define agua residual o agua servida como "una combinación de los líquidos y residuos arrastrados por el agua proveniente de casas, edificios comerciales, fábricas e instituciones junto a cualquier agua subterránea, superficial o pluvial que pueda estar presente". Las cuatro fuentes de aguas residuales son:

1. Aguas domesticas o urbanas,
2. Aguas residuales industriales,
3. Aguas de usos agrícolas,
4. Aguas pluviales.

Clasificación de los Contaminantes del Agua

Los contaminantes del agua se clasifican en tres categorías:

1. Contaminantes Químicos, estos componen tanto productos químicos orgánicos como inorgánicos. El aspecto fundamental de la contaminación de productos orgánicos es la disminución del oxígeno como resultante de la utilización del existente en el proceso de degradación biológica, llevando con ello a un desajuste y a serias perturbaciones en el medio ambiente. En el caso de compuestos inorgánicos el resultado más importante es su posible efecto tóxico, más que una disminución de oxígeno. Sin embargo, hay casos en los cuales los compuestos inorgánicos presentan una demanda de oxígeno, contribuyendo a la disminución del mismo.

2. Contaminantes Físicos, estos incluyen:

- **Cambios térmicos**, la temperatura es un parámetro muy importante por su efecto en la vida acuática, en las reacciones químicas, velocidades de reacción y en la aplicabilidad del agua a usos útiles, como el caso de las aguas provenientes de las plantas industriales, relativamente calientes después de ser usadas en intercambiadores.
- **El color** el cual determina cualitativamente el tiempo de las aguas residuales, es por ello que si el agua es reciente esta suele ser gris; sin embargo como quiera los compuestos orgánicos son descompuestos por las bacterias, él oxígeno disuelto en el agua residual se reduce a cero y el color cambia a negro.
- **La turbidez** originada por los sólidos en suspensión.
- **Espumas, detergentes y la radioactividad**.

3. Contaminantes Biológicos, estos son los responsables de las transmisiones de las enfermedades como el cólera y la fiebre tifoidea. Los contaminantes de las aguas residuales son normalmente una mezcla compleja de compuestos orgánicos e inorgánicos.

- **Desalojo de aguas servidas.**

Frecuencia: cada vez que se genere (no deben almacenarse).
Sección: área de preparación de alimentos.
Responsable: manipulador de alimentos.

El desalojo de las aguas servidas deberán ser conducidas desde el lavaplatos ubicadas en la cocina y las producidas en los baños por tuberías a letrinas o posas secticas en caso que el municipio no posea una red de alcantarillado, para que no represente un riesgo de contaminación de los alimentos, ni cause molestias a la comunidad.

Debido a que las aguas servidas de esta institución llevaran contaminantes biológicos y químicos orgánicos (residuos de alimentos y detergentes) e inorgánicos (desinfectante -cloro) podrán ser evacuadas de forma confiable a letrinas o posas secticas bien diseñadas y alejadas de fuentes de aguas de uso doméstico, y no lanzadas a la calle o en cualquier espacio expuesto al aire libre porque son aguas que llevan sólidos de fácil descomposición por lo que generaran de forma rápida malos olores y atraerán fauna indeseable.

LUGAR DE REMOCIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS

ÁREA DE PROCESO

- Mesones y pisos
- Equipos y utensilio
- Techos
- Canastillas plásticas

TIPO DE SUCIEDAD A REMOVER

• Agua residual del proceso de lavado y desinfección
• Agua del proceso de cocción

3. PROCEDIMIENTOS

- Identificar los mesones, utensilios, pisos, drenajes, tanques; que durante su proceso de limpieza y desinfección generan desechos líquidos.
- Revisar los sitios de drenaje que posean sus respectivas mallas o rejillas permitiendo la adecuada evacuación de residuos líquidos, evitando la salida de residuos sólidos que puedan obstruir los drenajes.
- Los desechos líquidos originados del proceso de producción de ser evacuados para evitar el riesgo de contaminación de la materia prima, productos en proceso y producto terminado.
- Una vez terminada las labores de proceso se continúa con la limpieza y desinfección de las áreas del proceso.

4. FRECUENCIA

Cuando surja disponibilidad por parte del operario y al terminar la jornada diaria de trabajo.

PROGRAMA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

1. Objetivo general

Establecer las directrices para la correcta disposición de los residuos de elementos de protección personal como guantes y tapabocas para todo el personal que labora en la modalidad de ASOCONEG como una de las medidas de bioseguridad en el marco de la pandemia ocasionada por el COVID-19.

Objetivos Específicos

2. Realizar la correcta separación y disposición final de los residuos de los elementos de protección personal como guantes y tapabocas usados como prevención al contagio del COVID-19 generados en todas las instalaciones de desarrollo de la modalidad ATRAPASUEÑOS

3. Marco conceptual

Los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripa, que pueden llegar a ser leve, moderada o grave. El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud como una emergencia en salud pública de importancia internacional (ESPII). Se han identificado casos en todos los continentes y, el 6 de marzo se confirmó el primer caso en Colombia. Se conoce que cualquier persona puede infectarse, independientemente de su edad, pero a la fecha se han registrado limitadamente pocos casos de COVID-19 en niños. La enfermedad puede ser mortal, y hasta ahora las víctimas mortales han sido personas de edad avanzada que ya padecían enfermedades crónicas tales como: diabetes, asma o hipertensión. El COVID-19 causa una Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir una gripa, que puede ser leve, moderada o severa. Puede producir fiebre, tos, secreciones nasales (mocos) y malestar general. Algunos pacientes pueden presentar dificultad para respirar y esta infección se produce cuando una persona enferma, tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas.

Con base en lo anterior y a fin dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 666 de 2020 del Ministerio de salud y protección Social emitida el 24 de abril de 2020, la Resolución 2674 de 2013 y la implementación de la Resolución 223 del 25 de febrero de 2021 y demás leyes y artículos que lo regulan “ Por medio del cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, en las cuales se dan instrucciones al equipo de iniciar la implementación de los protocolos de bioseguridad establecidos en las normas nacionales y distritales , la

permanencia de teletrabajo y trabajo en casa como medio preferencial y, la necesidad de establecer turnos de trabajo en diferentes horarios para la reincorporación gradual y segura de las funciones presenciales a traves de la alternancia, se hace necesario socializar sobre cómo será la correcta disposición de los residuos de elementos de protección personal tales como guantes y tapabocas generados en los servicios de primera infancia.

Con base en lo anterior y en cumplimiento a las resoluciones antes mencionadas se establecen las directrices para la correcta disposición de los residuos de elementos de protección personal como guantes y tapabocas como una de las medidas de bioseguridad en el marco de la pandemia.

Condiciones generales

Para las medidas de bioseguridad a todo el talento humano niños, niñas, adolescentes y el talento humano y teniendo en cuenta las directrices nacionales, distritales, e internas en todo el territorio colombiano, se contemplan en su generalidad algunas medidas para la contención de la transmisión del virus como:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- Uso de elementos de protección personal (guantes y tapabocas)

En el desarrollo de estas medidas se evidencia, la generación de unos residuos resultantes de la prevención y la protección del personal como lo son los guantes y tapabocas; por tal motivo, a continuación se presenta el manejo adecuado y elementos que se requieren para la disposición final de estos residuos.

Se establecen las siguientes medidas para el manejo de los residuos.

- Identificar los residuos generados en el área de trabajo
- Ubicar canecas y/o contenedor y bolsa para la separación de los residuos
- Realizar la recolección de residuos permanente y almacenamiento de residuos
- Realizar la limpieza y desinfección de las canecas o contenedores destinados para este fin.

Identificación de los residuos

Teniendo en cuenta los elementos de protección personal (guantes y tapabocas) que se deben utilizar con el fin de proteger y minimizar el riesgo de contagiar o ser contagiado por el COVID -19 en las unidades administrativas y/o operativas de la entidad, por parte de todo el talento humano y/o participantes de las mismas; para este protocolo se identificaron dos tipos de generación de estos residuos.

- Primera generación de residuos: corresponde a los elementos de protección personal que son utilizados por todo el talento humano y participantes para prevenir el riesgo de ser contagiado por el COVID-19.

- Segunda generación de residuos: corresponde a los elementos de protección personal que son utilizados por el talento humano y los participantes con posible contagio o contagio confirmado por COVID-19, para prevenir el riesgo de contagiar a más personas en las unidades de servicio que tienen participantes (Docentes entre otros) y con responsabilidad de la entidad. También se deben tener en cuenta los elementos de protección personal (EPP), que utiliza el personal que atiende a estas personas.

Ubicación de contenedores y uso de bolsas

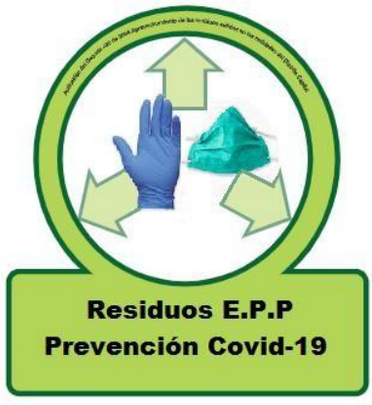
Teniendo en cuenta lo establecido es importante garantizar por la entidad las medidas generales en cuanto a la ubicación de contenedores y canecas y el uso de bolsas para la generación de los residuos mencionados anteriormente.

Ubicación de contenedores y uso de bolsas para la separación de los residuos de EPP para prevenir el riesgo de ser contagiado por el COVID-19.

A continuación, se describen las directrices generales que deben ser implementadas por las diferentes unidades de servicio de la entidad.

- Cada Lugar de encuentro de la modalidad ATRAPASUEÑOS, deberá disponer de un contenedor o caneca en buen estado para la correcta separación de estos residuos, podrán tomar una caneca del baño, siempre y cuando el mismo haya sido deshabilitado por el distanciamiento social.
- Estos contenedores y canecas se ubicarán a la entrada de los baño y/o espacios destinados para la disposición de los residuos sólidos.
- Se deberá ubicar mínimo 1 caneca por salón o sitio de atención, de acuerdo a la generación de este tipo de residuos, se podrán ubicar más contenedores de acuerdo a la disponibilidad de cada unidad.
- La ubicación del contenedor o caneca no tendrá que obstaculizar el tránsito de la zona.
- El contenedor o caneca deberá estar rotulado, con el rotulo establecido en la imagen 1(imagen impresa a color o en blanco y negro y recubierta de papel Contac).
- Este contenedor debe tener doble bolsa color negro, la bolsa externa se debe marcar con las palabras “COVID19” preferiblemente con cinta de enmascarar y marcador. (Recordar siempre desinfectar y limpiar los elementos que se usen para el proceso de marcación)

Imagen 1. Rótulo canecas verdes-EPP prevención Covid-19



Recolección, transporte, almacenamiento y disposición final de los residuos.

A continuación, se describen las directrices generales que deben ser implementadas por las diferentes unidades de servicio de la entidad.

- En el contenedor o canecas dispuestas para estos residuos, sólo se deberán depositar los elementos de protección personal como guantes y tapabocas utilizados por el talento humano y/o participantes.
- La recolección de estos residuos debe realizarse por el personal de aseo utilizando los elementos de protección personal.
- Se debe hacer con extremo cuidado de no entrar en contacto con los residuos depositados dentro de la doble bolsa negra.
- El personal de aseo deberá realizar doble nudo a la bolsa, con el fin de que ninguno de estos residuos sobresalga o se escape de las bolsas.
- El personal de aseo deberá realizar un recorrido único y exclusivo para la recolección de estos residuos, de tal manera que no interfiera con los horarios establecidos para la recolección de los residuos aprovechables u orgánicos no aprovechables, ni con la prestación del servicio, para minimizar el riesgo de contagio en la unidad operativa y/o administrativa.
- Estos residuos deberán ser almacenados en la zona de almacenamiento de residuos sólidos del lugar donde se desarrolle el encuentro, en el contenedor verde dispuesto para el almacenamiento temporal. (residuos no aprovechables)
- La bolsa NO debe ser abierta por el personal de la modalidad.
- La entrega de estos residuos, sólo se realizará a la empresa de aseo encargada de la zona donde se encuentra ubicado el lugar de encuentro de la modalidad; y en los horarioso frecuencias establecidas por la misma.
- Una vez finalizado el proceso, se debe hacer el respectivo lavado de manos por parte del personal que realiza dicha actividad.

Limpieza y desinfección de los contenedores o canecas.

Para la limpieza y desinfección de los contenedores, deberá realizarse de acuerdo con los protocolos establecidos por la entidad y se deberá adelantar cada vez que

se realice el retiro de los residuos del contenedor o caneca lugar destinado para este proceso.

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA



PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y DESINFECCIÓN DE AGUA.

En los lugares donde el agua se obtiene de fuentes de abastecimiento desprotegidas, tales como pozos, manantiales, ríos y arroyos, existe la posibilidad de que en ella se deposite polvo, basura, o excremento humano y de animales lo que contamina a esta fuentes de agua y por lo que es necesario usar algún método de desinfección.

Cuando en un pozo desprotegido se deposita basura o se presentan escurrimientos provocados por la lluvia, el agua se encuentra contaminada.

Almacenamiento seguro significa mantener el agua desinfectada en un recipiente con tapa.

El objetivo de la desinfección del agua es la destrucción de los diversos microorganismos presentes en ella y que transmiten enfermedades al ser humano.

NOTA: El agua puede contener microorganismos que producen en el ser humano enfermedades como el cólera, fiebre tifoidea y otras, que al no ser atendidas a tiempo pueden provocar la muerte por lo que su desinfección y almacenamiento seguro son esenciales para el control de las enfermedades gastrointestinales.

Hervir el agua durante tres minutos es tiempo suficiente para eliminar cualquier microbio presente.

Almacene el agua en el mismo recipiente en el que la hirvió.

Recomendaciones

1. Se debe de tener cuidado con la contaminación causada por las manos, cucharones o tazas sucias.
2. Utilice recipientes pequeños en donde el agua pueda hervirse directamente.
3. No es necesario airear el agua.

4. No meta en la olla las manos, tazas o cucharas.

Formas de desinfectar el agua:

1. **Con cloro** (blanqueador al 2 % de cloro activo, para lavar ropa), aplique dos gotas de blanqueador por cada litro de agua. Deje reposar 30 minutos y el agua está lista para beber.
2. **Con yodo**, aplique dos gotas por litro y déjela reposar 20 min. Antes de beberla. Este procedimiento no es recomendable para desinfectar el agua en grandes cantidades, sino únicamente para el agua que se bebe en un día.
3. **Con plata coloidal**, aplique una gota por litro y deje reposar 20 minutos antes de beber.

El uso de cloro, yodo o plata coloidal son métodos seguros para desinfectar el agua. Sin embargo es importante recordar algunos aspectos:

- ✓ Utilice recipientes limpios y con tapa.
- ✓ Sirva adecuadamente el agua (no utilice cucharones o recipientes sucios).
- ✓ No meta las manos en la olla.

Vigilancia de la calidad del agua.

En comunidades que cuentan con red de agua potable como sistema de abastecimiento, es necesario establecer un programa de vigilancia de la calidad del agua en donde el personal de salud le corresponde la medición del cloro residual.

- ✓ La presencia de cloro indica desinfección.

Otro aspecto de importancia para el cuidado de la calidad de agua que se almacena es promover el lavado y desinfección de los depósitos de almacenamiento (cisternas, tinacos, piletas y tanques).

Son dos elementos que deben de tomarse en cuenta durante el lavado:

- ✓ Tallar las superficies.
- ✓ Desinfectar con cloro.

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE TANQUES Y EL CONTROL DE AGUA



CONTROL DE AGUA POTABLE.

OBJETIVO GENERAL

Verificar la calidad del agua que se consume así como la que se usa para labores de aseo.

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

A través de este programa se dará un manejo y disposición adecuado del agua potable. Así mismo se realizara la limpieza, mantenimiento de los tanques de almacenamiento de agua potable.

LOCALIZACIÓN

El tanque de almacenamiento de agua potable se encuentran ubicado en el patio, el mismo se encuentra cubierto para evitar la acumulación de residuos sólidos.

Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua

Frecuencia: semanal.

Sección: área de manipulación de alimentos.
Implementos a utilizar: solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica.

Responsable: responsables del aseo.

Procedimiento.

1. Retirar manualmente residuos de polvo del tanque de almacenamiento.
2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños.
3. Enjabonar utilizando sabrá y solución jabonosa.

4. Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.
6. Tiempo de contacto: 15 minutos.
7. Enjuagar con abundante agua potable.
8. Dejar escurrir para su respectivo uso.

NORMATIVIDAD

Buenas Prácticas de Manufactura - Resolución 2674 de junio de 2013.

PLAN DE ACCION

- Realizar limpieza y desinfección de los tanques de agua potable.
- Realizar mantenimiento de los tanques de agua potable.
- Realizar una inspección de fugaz y realizar mantenimiento.
- Realizar el mantenimiento de filtros de agua.
- Adecuar todas las tapas de los tanques de almacenamiento y mantenerlas debidamente cerradas evitando ingreso de aguas lluvia y animales.
- Llevar el registro de los trabajos realizados en el mantenimiento de los tanques, calidad del agua y fugaz presentadas.
- Elaborar e implementar el cronograma de actividades de agua potable

CARACTERISTICAS DEL AGUA EMPLEADA

Características organolépticas

- Color: aceptable
- Olor: aceptable
- Aspecto: normal

Características físicas

El agua utilizada en los sitios de desarrollo de la modalidad ATRAPASUEÑOS no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas que se encuentran documentadas en la resolución 2115 de 2007.

TANQUES DE ALMACENAMIENTO

Son elaborados en material resistente (ladrillo de arcilla) y sus paredes recubiertas por una mezcla de arena y cemento. Así mismo llevan un recubrimiento especial a base de poliuretanos lo cual le sirve de impermeabilizante. El mismo tiene una capacidad de 40.000 Lts pero por seguridad solo es llenado hasta la mitad.

LAVADO DE TANQUES

Este procedimiento se realizara cada treinta (30) días o dependiendo de la necesidad, esta operación se realizara usando agua y cepillos de cerda suave esto para evitar deteriorar la capa de impermeabilizante que se le aplico, el proceso es muy sencillo ya que es un proceso manual el cual consiste en restregar las paredes para desprender elementos o lama que se ha adherido a las paredes, terminada esta operación se continua con la aplicación de un desinfectante el cual puede ser cloro, el mismo ayudara a controlar los índices de cloro permitidos. Terminada la operación se tapa nuevamente el tanque y se procede a su llenado

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS.



PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.

El plan de control de plagas debe de ser preventivo con el fin de evitar el problema y tener que hacer algún tratamiento más agresivo. Los elementos comunes en este programa será aplicable acorde al diseño de las instalaciones con barreras físicas en ventanas y puertas, el sellado de cañerías, la retirada correcta de residuos y mantenimiento del exterior de las instalaciones. Dependiendo del tipo de industria ya habrá otro tipo de tratamientos más específicos como cebos para ratas y ratones, la colocación de trampas para insectos, fumigaciones preventivas, etc.

1. OBJETIVOS

- Determinar los procedimientos adecuados para el control de plagas.
- Implementar el uso de sustancias y técnicas modernas para un eficaz control.
- Verificar la ejecución completa del programa

2. ALCANCE

Aplica a todo el personal de ASOCONEG.

3. DEFINICIONES

Plaga: Son aquellas especies implicadas en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y bienestar humano.

Plaguicidas químicos: Son compuestos destinados para eliminar organismos vivos y esto hace que pueda presentar una cierta toxicidad para las personas.

Infestación: Número de individuos de una especie considerado como nocivo para determinado lugar, que supera los límites máximos de presencia de plagas.

Saneamiento: Conjunto de medidas aplicadas al medio ambiente con el objetivo de hacer presión sobre las plagas para evitar su expansión.

Tóxico: Es todo aquel elemento o compuesto químico que absorbido e introducido en el medio interno del organismo es capaz de producir lesiones en células, tejidos, órganos y sistemas e incluso provocar la muerte.

Veneno: Es aquella sustancia mortal o peligrosa.

Intoxicación: Una intoxicación se produce por la ingestión o por la inhalación de sustancias tóxicas. La gravedad de la intoxicación depende de la toxicidad del producto, del modo de introducción, de la dosis ingerida, del metabolismo, de la edad de la víctima y el estado previo a la intoxicación, que hacen que los efectos tóxicos sean mayores o menores.

Desratización: Es el control de roedores y consiste en la aplicación de cebos sólidos categoría toxicológica 1, los cuales producen la muerte del roedor por hemorragia interna (anemia), sin causar alerta a los demás congéneres y no creando recelo al cebo empleado, debiendo hacer la instalación de dichos cebos dentro de cajas cebaderos o tubos de cebado, con el fin de evitar manipulaciones inadecuadas y contaminaciones por basuras creando un ambiente propicio para el consumo.

Desinsectación: Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico. El término desinsectación se refiere al conjunto de técnicas y métodos dirigidos a prevenir y controlar la presencia de ciertas especies de artrópodos nocivos en un hábitat determinado. Si bien el término se refiere al control de insectos (en conjunto representan el 80% de las especies conocidas).

DIAGNOSTICO: Para realizar el diagnóstico es indispensable identificar los tipos de plagas que se pueden presentar:

- Roedores, insectos como cucarachas, moscos, hormigas, zancudos.

4. SIGNOS DE INFESTACIÓN DE CUCARACHAS.

Insectos vivos: Bolitas de secreciones y excrementos. Huellas de regurgitación.

Signos de presencia de roedores. Pequeñas esferas de coloración oscura. Olor enmohecido



Visualización directa:

- Ruidos: carreras, mordisqueo, arañazos. Presencia de heces, Utilizan rutas que dejan marcada su presencia. Mordisqueos de materiales, Mancha de orín.



Condiciones que favorecen la proliferación de plagas

- La mala disposición de las basuras.
- Falta de limpieza y desinfección del sitio de trabajo.
- Dejar restos de comida en el sitio de trabajo.
- Acumular elementos que no se van a utilizar.
- Mal almacenamiento de materias primas y productos terminados.
- Condiciones locativas inadecuadas (paredes agrietadas, huecos, rejillas).

5. METODOS DE APLICACION

Sistema activo:

Consiste en la aplicación de insecticidas concentrados con efectos residuales específicos para cada área, con categoría toxicológica iii como mínimo; estos deben garantizar la inocuidad de los alimentos, no producir contaminación y ser biodegradables.

Sistema pasivo:

Consiste en la aplicación de insecticidas en forma de gel con efecto residual, (para el control especifico de cucarachas), instalación de trampas de pegamento para control de roedores e insectos voladores, trampas de monitoreo, jaulas para capturar roedores, gatos, lámparas atrapamoscas y la instalación de métodos físicos para el control de plagas.

6. FUMIGACION

La fumigación es una actividad que se debe realizar en todas las instalaciones de los lugares donde se desarrolle la modalidad ATRAPASUEÑOS

CONTROL Y SEGUIMIENTO

El procedimiento para controlar la presencia de roedores implica la aplicación de medidas que involucran a todo el personal dentro de un establecimiento donde se manipulen alimentos teniendo en cuenta los siguientes factores que favorecen el paso, la presencia o la instalación de los roedores.

- **Comida:** Debe evitarse al máximo el contacto de los roedores con cualquier alimento, esto significa almacenar adecuadamente y utilizar espacios, empaques o aislantes que impidan el contacto directo y así la probabilidad que el roedor se alimente. De llegar a estar presentes en cualquier área de producción, almacenamiento o cualquier espacio dentro de la infraestructura, el aislamiento de los alimentos debe ser total.

Evitar que permanezcan o se acumulen sobre pisos, zarzos mesones, cielorrasos u otras superficies, restos de comida o de materiales como papel, tela, cartón, madera, etc.

Los alimentos o materias primas para su fabricación se deben mantener en sus empaques o envases evitando que se rieguen o deterioren.

7. Aseo y Desinfección:

Los roedores buscan espacios donde se encuentre el mayor número de residuos orgánicos e inorgánicos para aprovecharlos en sus necesidades de alimento o guarida. El aseo y desinfección garantizan la no presencia, paso o instalación de las plagas.

- Movilizar, rotar o cambiar de sitio cada cierto tiempo materiales u mercancías que se deseen guardar o almacenar en rincones, cuartos, bodegas, zarzos, para tener acceso a una adecuada limpieza y un control efectivo de plagas.
- Evacuar todo tipo de basuras o materiales que se puedan desechar impidiendo su acumulación tanto en interior como en el exterior, reduciendo así las posibilidades de camuflarse o alimentarse los insectos y roedores, ya que los sitios oscuros y de quietud brindan comodidad para su reproducción.

8. Fumigación y Desratización

Preparar la dilución adecuada y realizar los procedimientos técnicos correspondientes por parte del contratista bajo el control y la supervisión de una persona responsable del establecimiento que indica los puntos críticos, garantiza que el producto aplicado cumple a cabalidad con la función de prevenir o eliminar cualquier tipo de plaga.

Alrededores: Aislar completamente las instalaciones en todos los puntos vulnerables al paso o ingreso de cualquier vector de contacto o plaga contaminante. También contempla la implementación de planes de saneamiento y limpieza externa que minimice la presencia de plagas.

- Las ventanas que permanezcan abiertas, deben contar con angeo, su cierre debe ser preferiblemente hermético.
- Los cuartos de basura deben contar con enchape de pared, techo y piso, al igual que los recipientes con sello hermético.
- Es preciso tapar, preferiblemente con cemento, los huecos o fisuras presentes en pisos, paredes u techos donde pueden establecer madrigueras.
- En las zonas verdes, tapar los huecos presentes con tierra o piedras y mantener el prado cortado.
- Los sifones tendrán su rejilla fija y se instalaran mallas, persianas u otras tapas en punto de comunicación o ventilación donde se presuma fácil circulación de roedores.
- Es conveniente colocar bandas de caucho o metal en puertas que dejan mucho espacio sobre el piso, no dejando una luz mayor de 1 cm.

9. TIPOS DE INTOXICACIÓN

AGUDA: Se refiere a la aparición súbita de un cuadro clínico patológico posterior a la absorción de una sustancia química a una dosis normal o alta. Es la más fácil de investigar en el laboratorio pues consiste en asumir a varios

animales dosis crecientes de una sustancia y evaluar sus reacciones. Permite calcular dosis permisibles, dosis efectivas y dosis letales.

SUBAGUDA: Usualmente es una intoxicación que cursa a lo largo de varios días con sintomatología muy leve o poco detectable y solamente se manifiesta en personas con mayor actividad al tóxico.

CRÓNICA: Una persona puede estar expuesta a la absorción de pequeñas cantidades de una sustancia exógena durante mucho tiempo, días, meses y aun años; y que en algún momento puede presentar efectos tóxicos de dicha sustancia.

ACCIÓN TÓXICA

Local: Es el sitio donde el tóxico tiene contacto con el organismo.

Sistemáticas: Afecta todo o gran parte del organismo, para que exista esta acción, se requiere la absorción y distribución del toxico.

PREVENCIÓN DE INTOXICACIONES

- Crear una cultura de buen uso, manejo de alimentos y elementos tóxicos.
- Conservar los alimentos o sustancias susceptibles a contaminaciones, en áreas y recipientes limpios, bajo refrigeración o congelación de ser necesario.
- Los plaguicidas deben ser manejados solo por expertos en el área.
- Evacuar el área donde se efectúa tratamiento relacionado con saneamiento ambiental, fumigaciones de insectos, control de roedores, desinfecciones bacterianas, por un tiempo prudente.

Requerimientos básicos para el control de plagas.

Para lograr un adecuado plan de tareas y un óptimo resultado del mismo, se deben seguir los siguientes pasos:

1) **Diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo:** Se determinan las plagas presentes, los posibles sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación.

2) **Monitoreo:** Los monitoreo son una herramienta sumamente eficaz, ya que registra la presencia o no de plagas, y su evolución en las distintas zonas críticas determinadas.

3) **Mantenimiento e higiene (control no químico):** El plan de mantenimiento e higiene debe incluir todas las estrategias para lograr un adecuado manejo de plagas. Se entiende por integral a la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas. (Programa de limpieza y desinfección, y programa desechos sólidos).

4) **Aplicación de productos (control químico):** Una vez conocido el tipo de plagas que hay que controlar, se procede a planificar la aplicación de productos. La aplicación debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin.

Se debe contar con documentación en la que conste el listado de productos a utilizar con su correspondiente memoria descriptiva, la cual indicará el nombre comercial de cada uno de ellos, el principio activo, certificados de habilitación ante el Ministerio de Salud, la dosificación en que podrá ser utilizada.

CONTROL QUIMICO

Frecuencia: Quincenal.
Implementos a utilizar: insecticidas piretroides y cebos.
Responsable: personal idóneo para el control de plagas (con ayuda de la secretaria de salud local).

El Control de insectos se hará mediante el uso de insecticidas piretroide, aplicados con Bomba Aspersora. Y el control de roedores, se basará en el manejo, control y disposición de los residuos y la colocación de cebos se realizará en el perímetro exterior de la institución.

PROCESOS Y LAS ACCIONES PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGO DE CONTAGIO DE COVID 19.

Este documento describe los objetivos, principios guía y estrategias de mitigación en la comunidad para reducir o prevenir la transmisión local del COVID-19. Las actividades de mitigación en la comunidad son medidas que las personas y las comunidades pueden tomar para desacelerar la propagación del nuevo virus con potencial pandémico. El COVID-19 es una enfermedad infecciosa causada por un nuevo coronavirus. Las medidas de mitigación en la comunidad son de especial importancia antes de que haya una vacuna o un medicamento terapéutico ampliamente disponible.

Dado que el COVID-19 es altamente transmisible y puede propagarse por medio de personas que no saben que tienen la enfermedad, el riesgo de transmisión dentro de la comunidad puede ser difícil de determinar.

Las personas deben seguir prácticas de higiene saludable, además de quedarse en casa si están enfermas, practicar el distanciamiento social para reducir el riesgo de propagación de la enfermedad y usar una cubierta de tela para la cara (con algunas excepciones) en entornos comunitarios cuando no se pueda mantener el distanciamiento físico. Estas precauciones universales son adecuadas independientemente de la magnitud de mitigación necesaria.

La siguiente información proporciona las medidas a tomar para mitigar la transmisión del COVID-19 La selección e implementación de estas medidas debe guiarse por el alcance de la transmisión de la enfermedad teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones:

Visión general de las posibles estrategias de mitigación a considerar en para el contagio del COVID-19 en diferentes entornos y

Fomentar comportamientos que prevengan la propagación del virus:

- Indíqueles a las personas que se queden en casa si están enfermas o han tenido contacto cercano con alguien con COVID-19
- Enseñe y refuerce la práctica de la higiene de manos y el protocolo para la higiene respiratoria
- Enseñe y refuerce el uso de cubiertas de tela para la cara para proteger a los demás (si corresponde)
- Asegúrese de que haya lavabos accesibles y suministros suficientes a disposición para que las personas puedan lavarse las manos (p. ej., jabón, desinfectante de manos con al menos un 60 % de alcohol y alguna opción para secarse las manos, como toallas de papel o secador de manos).
- Coloque carteles o afiches, y promueva mensajes acerca de las conductas que previenen la propagación

Promueva entornos saludables:

- Con regularidad, limpie los objetos y las superficies de contacto frecuente
- Asegúrese de que los sistemas de ventilación funcionen correctamente y aumente la circulación de aire del exterior
- Verifique que sea seguro utilizar todos los sistemas de agua

- Reorganice los espacios para promover la distancia social de al menos 6 pies entre las personas, especialmente entre quienes no viven juntos
- Instale barreras físicas y guías para fomentar el distanciamiento social si corresponde

Medidas importantes para desacelerar la propagación

- Use una mascarilla que le cubra la nariz y la boca para protegerse y proteger a los demás.
- Manténgase a 6 pies de distancia de las personas que no viven con usted.
- Reciba la vacuna contra el COVID-19 cuando esté disponible para usted.
- Evite las multitudes y los espacios interiores con mala ventilación.
- Lávese las manos frecuentemente con agua y jabón. Use desinfectante de manos si no dispone de agua y jabón.

Lavarse las manos frecuentemente

- Lávese las manos con frecuencia con agua y jabón por al menos 20 segundos, especialmente después de haber estado en un lugar público, o después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Es de suma importancia que se lave:
  - Antes de comer o preparar la comida
  - Antes de tocarse la cara
  - Después de ir al baño
  - Después de salir de lugares públicos
  - Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
  - Después de manipular su mascarilla
  - Después de cambiar pañales
  - Después de cuidar a una persona enferma
  - Después de tocar animales o mascotas
- Si no dispone de agua y jabón, use un desinfectante de manos que contenga al menos un 60 % de alcohol. Cubra toda la superficie de las manos y frótelas hasta que las sienta secas.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca sin antes lavarse las manos.
- Si tiene una mascarilla puesta: puede toser o estornudar en su mascarilla. Colóquese una mascarilla nueva y limpia lo antes posible y lávese las manos.
- Si no tiene puesta una mascarilla:

  - Siempre cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo desechable al toser o estornudar, o hágalo en la parte interna del codo y no escupa.
  - Bote los pañuelos desechables usados a la basura.
- Lávese las manos inmediatamente con agua y jabón por al menos 20 segundos. Si no dispone de agua y jabón, límpiese las manos con un desinfectante de manos que contenga al menos un 60 % de alcohol.

Limpie y desinfecte

- Limpie las superficies de alto contacto a diario. Esto incluye las mesas, las manijas de las puertas, los interruptores de luz, los mesones, las barandas, los escritorios, los teléfonos, los teclados, los inodoros, los grifos, los lavamanos y los lavaplatos.
- Si las superficies están sucias, límpielas con detergente o agua y jabón antes de desinfectarlas.
- Elija desinfectantes de manos que contengan al menos un 60 % de alcohol.
- Evite desinfectantes de manos a base de alcohol que no hayan sido aprobados por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA).
- Aplique correctamente los desinfectantes a base de alcohol al frotar el gel por toda la superficie de sus manos y dedos hasta que sus manos estén secas.
- Ingerir desinfectante de manos a base de alcohol puede provocar intoxicación alcohólica. Manténgalo fuera del alcance de los niños pequeños y supervise su uso.