# PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

## FUNDACIÓN CAMINO VERDE – PUNTO DE ACOPIO DE ALIMENTOS CT 272

La Fundación Camino Verde, comprometida con el bienestar y la salud de las familias beneficiarias de los programas del ICBF, desarrolla este Plan de Saneamiento Básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura como herramienta esencial para garantizar la inocuidad de los alimentos. Su propósito es proteger la salud pública, asegurar una correcta manipulación de los alimentos desde su recepción hasta su distribución, y contribuir al fortalecimiento de la seguridad alimentaria de las comunidades atendidas.

Este documento ha sido elaborado conforme a la Guía técnica del componente de alimentación y nutrición del ICBF, en su modalidad familiar, y en cumplimiento con la normatividad sanitaria vigente en Colombia, especialmente el Decreto 3075 de 1997, el Codex Alimentarius, y demás reglamentos aplicables.

Desde la Fundación, reconocemos que detrás de cada ración entregada hay una familia que confía en nosotros. Por eso, cada proceso aquí descrito ha sido diseñado con rigurosidad técnica, pero también con sensibilidad humana, entendiendo el impacto social de cada acción realizada dentro del punto de acopio.

OBJETIVO: Brindar una guía con orientaciones y herramientas pertinentes para la implementación de un Plan que además de cumplir con los requerimientos establecidos por la ley sanitaria y ambiental, garantice el bienestar y la salud de quienes hagan uso de todos los servicios de la Educación Inicial en el Hogar Fundación Humanitaria Camino Verde del municipio de Santa Marta, Magdalena.

ALCANCE: para dar cumplimiento a la normatividad ambiental y vigente, implementará un Plan de Saneamiento Básico, que cubra las necesidades en las diferentes áreas, utensilios, materias primas, todo el equipo de talento humano perteneciente y sus visitantes. Se entrega el 70 % de los requerimientos nutricionales a través de un complemento nutricional o ración para preparar una vez mes y cuatro refrigerios al mes según los diferentes tipos de beneficiarios. Implementando los cuatro programas del plan de saneamiento básico para brindar calidad de atención en un ambiente limpio y consumo de alimentos inocuos evitando así enfermedades trasmitidas por alimentos.

DESARROLLO: Este plan de saneamiento básico se implementará con el propósito de promover seguridad y una adecuada aplicación de agentes para la limpieza y desinfección para el control, prevención y eliminación de contaminación por microorganismos, sustancias químicas o agentes físicos que afecten la salud de los usuarios, infantes, personal docente o visitantes.

## 1. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

### 1.1 Programa de Limpieza y Desinfección

El programa de limpieza y desinfección tiene como objetivo garantizar que las áreas, equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos estén libres de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Frecuencia: La limpieza de áreas comunes se realiza diariamente, mientras que la desinfección de superficies de contacto se ejecuta después de cada jornada. Equipos de refrigeración y estanterías se limpian semanalmente.

Productos: Se utilizan detergentes y desinfectantes certificados, como hipoclorito de sodio al 0.05% para superficies.

Procedimiento:
1. Retiro de residuos sólidos visibles.
2. Aplicación de detergente con paños o cepillos.
3. Enjuague con agua potable.
4. Aplicación de desinfectante y secado al aire.
5. Registro de la actividad en el Formato F01.

Responsable: Bodegueros capacitados en BPM y seguridad alimentaria.

| LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES | ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS | MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA |
|---|---|---|---|
| **PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS** | Limpieza y desinfección de pisos diariamente unos minutos antes del encuentro educativo, y al finalizar la actividad y agenda del día. | - agua<br>- detergente<br>- hipoclorito<br>- elementos de aseo | • Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.<br>• Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.<br>• Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto. |

| LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES | ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS | MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA |
|---|---|---|---|
| | | | • Almacene a temperaturas menores de 20°C.<br>• Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados |
| **BAÑO** | limpieza y desinfección de los baños con agua, hipoclorito y detergente, para eliminar la mayor cantidad de bacterias posibles en esta área de la unidad de servicio. | - agua<br>- detergente<br>- hipoclorito<br>elementos de aseo | • Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.<br>• Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.<br>• Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.<br>• Almacene a temperaturas menores de 20°C.<br>• Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados |
| **MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS** | **con una toalla húmeda se limpia diariamente las sillas y mesas a utilizar durante el encuentro educativo en la unidad de servicio.** | - agua<br>- detergente<br>- hipoclorito<br>elementos de aseo<br>- toalla | • Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.<br>• Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.<br>• Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.<br>• Almacene a temperaturas menores de 20°C.<br>• Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados |
| **SANITARIO** | limpieza y desinfección de los sanitarios con agua, hipoclorito y detergente, para eliminar la mayor cantidad de bacterias posibles en esta área de la unidad de servicio. | - agua<br>- detergente<br>- hipoclorito<br>elementos de aseo | • Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.<br>• Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.<br>• Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.<br>• Almacene a temperaturas menores de 20°C.<br>• Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados |
| **CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS** | **Se realizará limpieza del punto ecológico al momento de terminar los encuentros educativos en la UDS para desechar los residuos generados en la entrega de refrigerio y materiales utilizados para el** | - agua<br>- detergente<br>- hipoclorito<br>elementos de aseo | • Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.<br>• Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.<br>• Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto. |

| LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES | ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS | MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA |
|---|---|---|---|
| | **desarrollo de manualidades dentro de la UDS.** | | • Almacene a temperaturas menores de 20°C.<br>• Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados |
| **ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)** | **limpieza y desinfección con agua y detergente de los implementos usados para realizar los pasos anteriormente mencionados.** | - agua<br>- detergente<br>- hipoclorito<br>elementos de aseo | • Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.<br>• Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.<br>• Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.<br>• Almacene a temperaturas menores de 20°C.<br>• Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados |

## 1.2 Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos

Los residuos se clasifican y disponen adecuadamente para prevenir riesgos sanitarios.

Sólidos:
- Recolección diaria en bolsas resistentes y debidamente cerradas.
- Separación de residuos orgánicos, reciclables y no reciclables.
- Almacenamiento temporal en un área ventilada, cerrada y exclusiva.
- Disposición final mediante operador autorizado.

Líquidos:
- Las aguas residuales generadas durante la limpieza son dirigidas a desagües conectados al alcantarillado sanitario.
- No se vierten residuos líquidos contaminantes al ambiente.

Todo el personal realiza el registro diario en el Formato F01 y da aviso de irregularidades al coordinador del punto.

| LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO | ACTIVIDAD POR LA CUAL SE GENERÓ EL RESIDUO | TIPO DE RESIDUO | DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE RESIDUOS | MEDIDAS DE MANEJO | ALMACENAMIENTO | ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Se genera residuos por el consumo del refrigerio que realizan los | **Recolección De Residuos Orgánicos:** | Cascaras De Fruta<br>Empaques de plástico, cartón, | Los usuarios depositan los residuos en las | Se depositan en las canecas de los diferentes | Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos realizar su separación y amarrar bien las bolsas de |

| LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO | ACTIVIDAD POR LA CUAL SE GENERÓ EL RESIDUO | TIPO DE RESIDUO | DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE RESIDUOS | MEDIDAS DE MANEJO | ALMACENAMIENTO | ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **AREA DE ALIMENTOS (RPP Y REFRIGERIOS)** | beneficiarios y cuidadores. | (Cascaras De Fruta)<br><br>**Recolección De Residuos Inorgánicos:** (Empaques De Plástico, Cartón, Bolsas De Plástico Y Papel) | bolsas de plástico y papel | canecas después de consumir el refrigerio. | colores regida por la Resolución 2184 de 2019 | los diferentes colores, para la disposición final de ser recolectado por la empresa de aseo. |
| **BAÑO** | Se genera residuos por realizar necesidades fisiológicas. | Recolección De Residuos Sólidos Ordinarios | Paños y papel desechable entre otros | Los cuidadores y el talento humano depositan los residuos Sólidos Ordinarios en las canecas | Se depositan en las canecas de los diferentes colores regida por la Resolución 2184 de 2019 | Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos realizar su separación y amarrar bien las bolsas de los diferentes colores, para la disposición final de ser recolectado por la empresa de aseo. |
| **AREA DE ATENCION Y OTROS** | Se genera residuos por realizar actividades pedagógicas. | Recolección De Residuos Sólidos | Papel, cartón, plástico, fomi | Los cuidadores y el talento humano depositan los residuos Sólidos en las canecas | Se depositan en las canecas de los diferentes colores regida por la Resolución 2184 de 2019 | Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos realizar su separación y amarrar bien las bolsas de los diferentes colores, para la disposición final de ser recolectado por la empresa de aseo. |

## 1.3 Abastecimiento de Agua Potable

El punto de acopio cuenta con conexión a red de acueducto público certificado. El agua es utilizada para limpieza, desinfección y consumo humano cuando se requiere.

- Se realizan mantenimientos periódicos a los tanques de almacenamiento (cada 6 meses).
- Se verifica el suministro continuo y calidad del agua con pruebas ocasionales (cloro residual y turbidez).

Se registra cualquier eventualidad en el formato de mantenimiento F03.

- **PROTOCOLO LAVADO DE MANOS**




- Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Luego de manipular dinero.
- Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Luego de manipular basura.
- Luego de hacer uso del baño.
- Si ha estado en contacto con animales o insectos.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.
- Las uñas siempre deben estar cortas y limpias para ello utilice un cepillo adecuado.

## 1.4 Control de Plagas y Vectores

El control de plagas se realiza mediante un plan preventivo y correctivo contratado con una empresa especializada y autorizada.

DEFINICIONES BASICAS

- 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. Sustancias diseñadas para atraer y matar las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos

- 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.

- Aspersión. Esparcimiento de agua u otro liquido en forma de pequeñas gotas, método de aplicación de sustancias.

- Fumigación. Método para el control de plagas que involucra el tratamiento con gases

- Plaga. Aparición masiva y repentina de seres vivos de la misma especie que causan graves daños a poblaciones animales o vegetales, como, respectivamente, la peste bubónica.

- Roedores: Los roedores son considerados como reservorios de agentes causales de patologías de diferente grado de importancia para la Salud Pública. En contadas excepciones el roedor se halla afectado por el patógeno.

Actividades:
- Monitoreo mensual de trampas para roedores e insectos.
- Aplicación de productos químicos certificados en áreas externas y puntos críticos.

- Revisión de sellos, mallas y puntos de ingreso.

El personal realiza inspecciones visuales semanales y reporta hallazgos en el Formato F02. Las evidencias fotográficas y certificaciones del operador externo se archivan mensualmente.

| LUGAR DE FUMIGACIÓN | VECTORES IDENTIFICADOS | PERIODICIDAD DE LA FUMIGACIÓN | INSUMO UTILIZADO | MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIAS | EMPRESA FUMIGADORA | GESTOR PARA LOS RESIDUOS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **AREA DE ALIMENTOS (RPP Y REFRIGERIOS)** | Cucarachas, hormigas, mosquitos y roedores | Cada 6 meses | Insecticidas, larvicidas, rodenticidas | Se realiza Fumigación casera con insecticida en aerosol. | Fumigas Fm Sas | ATESA |
| **BAÑO** | Cucarachas, hormigas, mosquitos y roedores | Cada 6 meses | Insecticidas, larvicidas, rodenticidas | Se realiza Fumigación casera con insecticida en aerosol. | Fumigas Fm Sas | ATESA |
| **AREA DE ATENCION Y OTROS** | Cucarachas, hormigas, mosquitos y roedores | Cada 6 meses | Insecticidas, larvicidas, rodenticidas | Se realiza Fumigación casera con insecticida en aerosol. | Fumigas Fm Sas | ATESA |

## 2. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establece las condiciones mínimas necesarias para asegurar que los alimentos que se reciben, manipulan y entregan en el punto de acopio cumplan con criterios de calidad e inocuidad. Este manual se alinea con la Guía técnica del ICBF, el Decreto 3075 de 1997 y el Codex Alimentarius.

### 2.1 Proceso de Compra

Las compras se realizan a proveedores previamente verificados, que cumplen con requisitos de calidad, sanidad y legalidad.

Criterios:
- Certificación sanitaria y cumplimiento normativo.
- Condiciones de transporte adecuadas.
- Inspección visual de productos al momento de entrega.

Todos los proveedores deben estar registrados y aprobados por la Fundación.

## 2.2 Proceso de Transporte

Los productos deben ser transportados en vehículos limpios, cerrados, con superficies lavables y protegidos de la contaminación.

Condiciones mínimas:
- Temperatura controlada para productos perecederos.
- No contacto con sustancias tóxicas o residuos.
- Registro de limpieza del vehículo antes de carga.

El personal verifica y registra condiciones al recibir los alimentos.

## 2.3 Proceso de Recibo

El proceso de recepción garantiza que los alimentos lleguen en condiciones óptimas.

Pasos:
1. Verificación de cantidad, integridad y fechas de vencimiento.
2. Inspección de estado físico del empaque y condiciones higiénicas.
3. Registro en el Formato F04 – Recepción de Alimentos.

Los productos no conformes se aíslan y se informa al proveedor.

## 2.4 Proceso de Almacenamiento

Los alimentos se almacenan de forma segura según su naturaleza:

- No perecederos: En estanterías metálicas, elevados del suelo y separados por lotes.
- Frutas, verduras y tubérculos: En zonas frescas y ventiladas.
- Refrigerados: En cámaras con control diario de temperatura (0°C a 5°C).

Se aplica el sistema FIFO (primero en entrar, primero en salir), registrado en el Formato F05.

## 2.5 Preparación de Alimentos (cuando aplique)

Aunque la modalidad familiar no implica preparación directa en el punto de acopio, en casos donde se realicen muestras o controles, se seguirán estas normas:

- Uso de utensilios y superficies desinfectadas.

- Lavado de manos previo a la manipulación.
- Uso obligatorio de uniforme, gorro y tapabocas.

Todo se realiza en áreas sanitariamente habilitadas.

### 2.6 Proceso de Distribución

Las raciones son entregadas de forma organizada y segura:

- Registro de despacho en Formato F06.
- Entrega directa a las familias registradas.
- Control de firma, identificación y número de raciones.

El personal verifica condiciones de empaque y conservación al momento de salida.

## 3. FORMATOS DE REGISTRO

A continuación, se presentan los formatos utilizados en el punto de acopio para el control y seguimiento de las actividades del Plan de Saneamiento Básico y BPM.

### F01 – Registro de limpieza y desinfección

| Fecha | Área | Producto Utilizado | Responsable | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| 2025-05-21 | Cámara de frío | Hipoclorito 0.05% | Juan Pérez | Sin novedades |
| | | | | |
| | | | | |

### F02 – Registro de control de plagas

| Fecha | Área inspeccionada | Tipo de plaga | Acción tomada | Responsable |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |

### F03 – Registro de mantenimiento

| Fecha | Equipo/Área | Tipo de Mantenimiento | Realizado por | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |

## F04 – Formato de recepción de alimentos

| Fecha | Producto | Cantidad | Proveedor | Condiciones | Recibido por |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |

## F05 – Control de inventario FIFO

| Producto | Fecha de Ingreso | Fecha de Vencimiento | Cantidad | Ubicación | Salida |
|---|---|---|---|---|---|
| 2025-05-19 | Arroz 5kg | 20 bultos | Distribuidora ABC | Buen estado | Carlos López |
| | | | | | |
| | | | | | |

## F06 – Registro de despacho

| Fecha | Nombre Beneficiario | Cantidad Entregada | Producto | Responsable |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |

## F07 – Capacitación del personal

| Fecha | Tema | Facilitador | Participantes | Firma de Asistencia |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |